Inc. 82.

[Corvinus]

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

<36604377200015

<36604377200015

Bayer. Staatsbibliothek

m̄

Hist. prof.:

fontes !!

p. 93

Erc

frammz. lec

I.A.Richter del.　　　　M. Bernigerothi filius sc. Lips.

[Corvinus, Gottlieb Siegmund]

Nutzbares, galantes und curiöſes

Frauenzimmer-LEXICON,

Worinnen der

Frauenzimmer geiſt- und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehren-Stellen, Profeſſionen, Rechte und Privilegia, Hochzeit- und Trauer-Solennitäten, Gerade- und Erb-Stücken; die Nahmen und Thaten der Göttinnen, Heroinnen, gelehrter Frauenzimmer, Künſtlerinnen, und anderer merckwürdigen Perſonen weiblichen Geſchlechts;

Dererſelben Trachten und Moden, und was zum Putz und Kleidung des Frauenzimmers, und Auszierung der Gemächer gehöret; ihre häusliche Verrichtungen, Ergötzlichkeiten, Redens-Arten, und was ſonſt einem Frauenzimmer zu wiſſen nöthig,

ordentlich nach dem Alphabet kurtz und deutlich erkläret zu finden,

wie auch

ein auf die allerneueſte Art verfertigtes vollkommenes

Koch-Buch nebſt Küchen-Zetteln und Riſſen von Tafel-Auffſätzen.

Vermehrte und verbeſſerte Auflage.

Franckfurt und Leipzig,
bey Joh. Friedrich Gleditſchens ſeel. Sohn,
1739.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Vorrede.

MAn hat bey den vielen Lexicis, die denen, welche der Gelehrſamkeit obliegen, durch die gute Veranſtaltungen des Herrn Verlegers in die Hände gegeben worden, auch das ſchöne Geſchlechte nicht vergeſſen.

Dieſe zweyte und verbeſſerte Auflage des ſogenannten Frauenzimmer = Lexici giebt uns in gewiſſer maſſen die Verſicherung, daß dieſe Arbeit ihren Beyfall gefunden haben müſſe.

Zwar wenn es den rauhen Seelen, die nicht zugeben wollen, daß einem Frauenzim-

mer erlaubt ſey, ſich auf gelehrte Wiſſenſchaf-
ten zu legen, nachgehen ſollen; ſo würden wir in Anſehung dieſer Blätter Arbeit und Druck haben erſparen können.

Dieſe alte Meinung hat vor einiger Zeit faſt wiederum rege gemacht werden wollen, als man bey einer gewiſſen Gelegenheit zu behaupten ſuchte: Eine häusliche Frau ſey einem Manne, der von der Gelehrſamkeit Profeſſion mache, nöthiger, als eine gelehrte Haus-Ehre.

Andere haben aus allerhand Urſachen dieſem Satze hefftig widerſprochen, und wir können die pro und contra geführte Beweis-Gründe hier nicht beleuchten.

Einige unvorgreiffliche Gedancken: Ob und wie weit ein Frauenzimmer ſich in die gelehrte Wiſſenſchafften einzulaſſen Urſache habe; ſollen vor dieſesmal ſtat einer kurtzen Vorrede dienen.

Iſt die Gelehrſamkeit eine Fertigkeit, die

zu unſerer wahren Glückſeligkeit dienliche Sachen gründlich und ſcharffſinnig zu erkennen, und ſie hernach andern ordentlich beyzubringen; ſo können wir dieſe ſo angenehme Geſchöpffe von dergleichen Erkenntniß wol keinesweges gäntzlich ausſchlüſſen.

Sind Weibes-Perſonen keine lebloſe Machinen, oder nach den Regeln der Kunſt gedrechſelte und angeputzte Hauben-Stöcke, ſondern vernünfftig denckende Weſen, die der gütige Schöpffer mit der Beurtheilungs- Erfindungs- und Behaltungs-Krafft offt reichlicher verſehen als die Manns-Perſonen; ſo können und müſſen ſie auch eine gründliche und ſcharffſinnige Erkenntniß nöthiger und nützlicher Wahrheiten erlangen.

Man findet in dieſen Blättern gantze Schaaren von Perſonen weiblichen Geſchlechts, die dergleichen Gemüths-Gaben in hohem Grad beſeſſen, und die tägliche Erfahrung zeigt uns noch hin und wieder dergleichen Exempel.

Selbſt die Natur und Abſicht, warum die Menſchen auf der Welt leben, verbindet das weibliche Geſchlechte an die Wiſſenſchafften zu gedencken, und dadurch ihr Gemüthe zu verbeſſern, und ſich zur Erkenntniß der göttlichen und menſchlichen Wahrheiten, und zur Ausübung des Guten tüchtig zu machen.

Sie beſitzen eine unſterbliche Seele, für deren ewiges Wohl ſie durch gründliche Erlernung und Ausübung der Chriſtlichen Glaubens- und Lebens-Pflichten ſorgen müſſen.

Ihr Verſtand und Willen iſt offt mehrern Schwachheiten und Unvollkommenheiten unterworffen, als bey den Manns-Bildern. Wie ſie alſo jenen recht gebrauchen, und bey dieſem den ſo hefftigen Gemüths-Neigungen einen Zügel anlegen ſollen, das ſind ja alles Sachen, die ihnen zu wiſſen unumgänglich nöthig ſind.

Ohne die Beyhülffe dieſer Wiſſenſchafften können ſie nicht füglich dasjenige werden, wozu ſie die Vorſicht eigentlich beſtimmet hat,

hat, nemlich zu klugen und liebenswürdigen Ehe-Gattinnen, zu weiſen Müttern, vorſichtigen Gebieterinnen in ihren Häuſern und bey ihren Nachbarinnen und Befreundtinnen zu lebendigen Exempeln der Tugend und Gelaſſenheit.

Sie werden dieſen Endzweck noch beſſer erhalten, wenn ſie nach ihren Abſichten etwas von dem natürlichen, und die allgemeinen Regeln des bürgerlichen Rechts verſtehen, das meiſte aber von der Sitten-Lehre und den Regeln der Klugheit wohl inne haben. Das erſte wird ſie zu gerechten, das andere zu züchtigen, und das letzte zu brauchbaren Geſchöpffen machen.

Haben ſie Zeit und Gelegenheit, ſo können ſie ſich dieſe berührte ſehr ernſte Wiſſenſchafften durch die Geographie und Hiſtorie, ſonderlich ihres Vaterlandes deutlicher und ſinnlicher machen, vornemlich wenn ſie angeführt worden, ihre Gedancken nach den Regeln der Beredſamkeit in ihrer Mutter-

Sprache ſo wohl mündlich als ſchrifftlich geſchickt vorzutragen.

Ich ſetze dieſen noch die Natur-Lehre bey, als welche ihnen in dem Haus-Weſen viele Dienſte leiſten wird, nur müſſen die Experimenta bey dieſer Wiſſenſchafft nicht zu weit getrieben werden.

Die Umſtände des Standes und die Gelegenheit werden bey Erlernung dieſer Wiſſenſchafften Maaß und Regel geben, und in ſo weit glaube ich, daß keinem Frauenzimmer der Zutritt zu den Wiſſenſchafften verwegert werden kan.

Mit ſolchen Weibes-Perſonen aber, die ſich in der Mathematic, Philoſophia Scientifica, Staats-Kunſt, Critic, Philologie, Poeſie, Sprachen, der höhern Theologie, Jurisprudentz und Medicin allzu ſehr vertiefft haben, wird wohl niemanden viel gedienet ſeyn.

Kommt ein dergleichen Gewächſe in den gelehr-

gelehrten Gefildern zum Vorſchein, ſo muß man es wie eine rare ausländiſche Pflantze bewundern, keinesweges aber zur Nachahmung vorzeigen.

Die beſten Wiſſenſchafften ſind alſo nach den oben angeführten wol dieſe, daß eine Frau verſtehe, wie ihre Küche, ihre Vorraths-Kammer und andere häusliche Verrichtungen beſorget, und das Vergnügen ihres Ehegattens geſetzmäßig befördert werden könne.

Ich würde noch eines und das andere beybringen, allein die engen Grentzen einer Vorrede nöthigen mich hier abzubrechen, und nur noch ein paar Worte von dieſer Arbeit zu ſagen.

Sie iſt zum Gebrauch des Frauenzimmers mit beſonderm Fleiß überſehen, an unzehligen Orten verbeſſert, und hin und wieder ſind neue und nöthige Articul eingerückt worden.

Iſt

Iſt man in einigen Sachen nicht allzu richtig verfahren, ſo wird es uns nicht zuwider, ſondern erfreulich ſeyn, wenn man von ſo ſchönen Lehrmeiſterinnen ſich eines beſſern belehren laſſen kan: als deren gütigen Händen, und, welches ohnedem erfolgen dörffte, beſondern Cenſuren, wir dieſe Arbeit aufs neue übergeben.

 MÜNCHEN

Aa,

Eine Schweſter und Gemahlin des Egyptiſchen Königs Seſoſtris, welche eine groſſe Künſtlerin in Zubereitung der Eſſen, und ſonderlich auch ſchon in der Deſtillir-oder Uberziehungs-Wiſſenſchafft geweſen, wie ihrer in des Perizonii und Rollins Beſchreibungen von den alten Egyptiern gedacht wird. Wobey als eine artige Begebenheit mit anzumercken, daß als der gelehrte Criticus Iſaac. Caſaubonus, einmahl an einem ungewöhnlichen Orte eines Auctoris, wo nicht von Koch- und Deſtillirungs-Sachen, ſondern von Egyptiſchen Dingen gehandelt wird, zweene ſo wohl als drey a. mit einem Strich darüber folgender Geſtalt: a̅a̅ und a̅a̅a̅. angetroffen, er davor gehalten, daß die erſtern beyden aa. die obgedachte Egyptiſche Königl. Schweſter, die drey aaa. aber ihre mit dem Bruder gezeugte Tochter, welche ſich auch in der That alſo genannt hat, bedeuteten, da es doch nur ſigna aus der Artzeney und Schmeltz-Kunſt geweſen, ſo daß das erſtere bekannter maſſen, ſo viel als gleiche Theile von iedweder Sorte, die man zu einer Sache nimmt, ſagen will, das andere aber ein Amalgama, oder Zuſatz zum Qveckſilber von andern Metallen, was es vor welche ſind, anzeiget, wie von dem Caſauboniſchen Fehler ſowohl, als von der überflüßigen Erklärung dabey das A. 1718 in Lyon herausgekommene artige Büchlein: Petites fautes de grands hommes, par Laurent Batru, ein mehrers erzehlet, und welche Wort-Auslegung dem zwiefachen a. ſo wohl als dem dreyfachen, einem Frauenzimmer, dem es nicht ſchon bekannt, zu wiſſen ebenfalls nicht undienlich iſt, da ſie die Verfertigung eines Amalgama zum Siegeln gebrauchen müſſen, ein ana aber darum kennen lernen, weil es in Mittheilung derer Zuſammenſätze nicht allein von Artzeneyen, ſondern auch von Koch-Dingen gar offt gebrauchet wird, als auſſer welchen man ſonſt die obige artige Begebenheit allhier mit Stillſchweigen würde übergangen haben. Es heiſſen ſonſt auch noch viele Flüſſe in der Schweitz, Deutſchland, Flandern und Franckreich, Aa, die man in dem Zeitungs-Lexico p. 1 beſchrieben findet, ſo wir aber gleichfalls nicht angezogen haben würden, wenn nicht ein Fluß dieſes Nahmens in den Schweitzer-Gebürgen bey St. Georgen-Thal wäre, darüber kein Frauenzimmer, ohne etwas zu verrichten, das man nicht wohl nennen darf, gehen kan, wie ſolches Benjamin Schrabe in ſeiner Alpen-Beſchreibung von A. 1675 im 5 Capitel des dritten Buches, mit vieler Betheurung verſichert. Indeß ſo erkläret der obgedachte Caſaubonus, wenn von Flüſſen ſothanen Nahmens, und nicht von Egyptiſchen Nahmen gehandelt wird, das Wort Aa gar ſchön durch σύστημα ὕδατος, oder eine Waſſer-Sammlung, in ſeinem gelehrten Buche von der alten Sächſiſchen Sprache, die er aus dem Griechiſchen herleitet, und alle Flüſſe, die in Deutſchland und der Schweitz Aa heiſſen, vor ſolche hält, wo viele Waſſer zuſammen kommen, welches zu deſſen billigen Entſchuldigung wegen des obigen unſchuldigen Fehlers anhero geſetzet werden müſſen. Eine weitläufftige Etymologiſche Unterſuchung des Wortes, Aa, inſofern es Waſſer oder einen Fluß bedeutet, kan man in Herrn Wachteri Gloſſario L. G. p. 9, 10 finden.

Aad,

Iſt ein kleiner Fluß in Brabant, welcher vor Holland und Hertzogenbuſch vorbey flieſſet. Von demſelben ſchreibet Coulon in ſeiner Deſcription des rivieres de France, daß, wenn er ſich kurtz über Hertzogenbuſch mit dem Flüßlein Domelle vereiniget, er ſo eine ſchöne ins weiſſe fallende Farbe annehme, daß er vor die beſte Schmincke daſelbſt, um das Angeſicht und Hände weiß zu machen gelte, auch daher häuffig von dem Frauenzimmer dazu gebrauchet werde; welches ebenermaſſen Ortelius in ſeinem Theatro Geographico p. 399 Edit. Leidenſ. wenn er auf Brabant kommet, bekräfftiget, und zugleich mit hinzuſetzet, daß, wenn man ſolch Waſſer deſtillirete, es ſo ſchwartz würde, daß man es bey nahe zu Dinte gebrauchen könte, darein ſich alle Phyſici, ſo es examiniret hätten, nicht zu ſchicken wüſten. Ein anderer Fluß Aad aber iſt, der in Graubünden beym Berg Braulio, den wir Deutſchen Wemſer-Loch nennen, entſpringet, und ſich endlich unter Cremona in den Po ergieſſet, allwo man ſein Waſſer über eine Viertel-Meile lang, deutſcher Rechnung,

von dem Waſſer des Po-Fluſſes, unterſcheiden kan, welches die herumwohnenden Land-Leute ſo hoch halten, daß ſie es vor ein untrügliches Mittel vor Frauenzimmer, zu Beförderung der monatlichen Blume und wider die Mutter-Beſchwerung achten, folglich es zu Erhaltung dieſer beyden Endzwecke, bis an den Lago di Como, wodurch ſolcher Aad-Fluß läufft, ja gar bis in das Veltelinische, vor welchem Ländlein er aus Graubündten vorbey flieſſet, holen, wie ſolches alles Thevenot in ſeiner Reiſe-Beſchreibung Edit. Aurelianenſ ausführlich beſchreibet, und noch dazu ſetzet, daß das davon übergezogene Liquidum ein rechter weiblicher Troſt vor viele andere Kranckheiten dieſes ſchönen Geſchlechts ſey.

Aal,

Anguilla, Anguille, iſt ein bekandter Fiſch, deſſen Etymologie unterſucht Herr Wachter Gloſſar. p. 19, welcher Ahl ſchreibet. Seine Beſchreibung und Natur findet man in dem Natur- und *Oeconomi*ſchen *Lexico*, und in dem letztern wird von ſeiner Nahrung, ingleichen wiefern er dem Menſchen geſund oder ungeſund ſey, von ſeinem Fange und andern zur Küche gehörigen Dingen weitläufftige Nachricht gegeben. Viele wollen ihn wegen ſeiner Fettigkeit vor ſchädlich halten und ſetzen ſelbigen mit unter diejenigen Speiſen, ſo eine Heiſcherkeit verurſachen, daher etliche der Meynung ſeyn, man ſolle in Zubereitung des Aals ſolche Dinge hinzuthun, die ihm ſeine böſe und ungeſunde Art brechen. Solcher Zuſatz aber beſtehet offt aus contrairen Sachen, die der Güte des Fiſches mehr ſchaden als nutzen. Vielmehr bleibt der Aal ein geſunder Fiſch, wo nur der Liebhaber ſeinen Magen nicht vorher verderbet hat; zu geſchweigen, daß er öffters ein remedium iſt vor die ſaltzigte Schärffe des Menſchens. Die Holländer wiſſen ſich ſolches treflich zu Nutze zu machen; denn wenn ſie im Sommer gar zu viel Heringe gegeſſen, temperiren ſie im Herbſt das ſcorbutiſche ſaltzigte Weſen durch den Gebrauch der gebratenen Aale, und führen endlich ſolches gegen den Winter mit Auſtern aus. Delicaten Mäulern dienet der Aal vor eine Lecker-Speiſe, daraus ſie ſich viel machen, und iſt abſonderlich der gebratene Aal nach Franciſci Bouſſueti Meynung Lib. d. Natur. Aquatilium p. 108, denen Phlegmaticis ſehr geſund. Zwar giebet es viel Leute, die dergleichen Fiſch weder ſehen noch eſſen können, auch wohl gar, wenn ſie an einen Ort kommen, wo ſolche Fiſche enthalten werden, eine ſtarcke Alteration empfinden, dergleichen wunderliche Begebenheiten Harsdörffer in ſeinem groſſen Schauplatz Luſt- und Lehrreicher Geſchichte anführet. Jedoch ob es gleich in der That ein Fiſch iſt, der ein ſehr ſüſſes und letzſches Fleiſch hat, woran man ſich bald einen Eckel, zumahl wenn er noch darzu in Paſteten geſchlagen wird, eſſen kan; ſo werden doch die meiſten, wenn er wohl zubereitet wird, dergleichen Fiſch mit Appetite verzehren. Denn ein erfahrner Koch weiß ihn auf vielerley Art zuzurichten, und ſchmackbar zu machen: als 1) geſotten, 2) gebraten, 3) geſpickt mit Speck, 4) geſpickt mit Citronen, 5) weiß in einer Paſtete, 6) braun in einer Paſtete, 7) mit Sardellen-Soſſe weiß, 8) mit Sardellen-Soſſe braun, 9) marinirt, 10) geräuchert mit durchgeſtrichenen Erbſen, 11) geräuchert zu kochen und mit braun Kohl zuzurichten, 12) ohne Haut zu räuchern, und 13) gebacken. Gebratner Aal iſt beſſer und geſünder als geſotten. Das Fett von gebratenem Aal iſt gut zu den Wunden, und bringet das Gehör wieder, lindert auch den Blut-Fluß der güldenen Ader. Das annoch warme Geblüt lindert die Schmertzen der Colic. Die mit der Leber zugleich gepulverte Galle iſt ein gut Mittel vor harte Geburten, die Haut bindet man um verrenckte Glieder: von verſchiedenen Arten der Zurichtung eines Aals ſiehe Nürnberger Koch-Buch d. a. 1734 in 4 p. m. 96-101.

Aal, geſottener.

Man nimmt einen Aal, reiſt ihn auf und thut das Eingeweide heraus. Darnach wird er, wenn man ihm das Maul abgehackt, in Stücke zerſchnitten und ein wenig guter Eßig darüber gegoſſen. Nach dieſem muß ein Fiſch-Keſſel aufgeſetzet, und darinnen Waſſer, Eßig, Wein und Saltz, wie auch allerhand Kräuter, Citronen und etliche groſſe Zwiebeln gethan werden. So bald es anfähet recht aufzuwallen, legt man die Aalſtücken in Keſſel und läſt ſie ſieden.

ſieden. Weil aber der Aal, als ein harter Fiſch, nicht leicht kan weich geſotten werden, muß man ein Stückgen Butter mit hinein werffen, welches das wahre Fundament beym Sieden eines Aals iſt. Wenn nun der Aal recht ausgeſotten, wird er endlich in eine Serviette, ſo vorher gebrochen worden, geleget und aufgetragen, darzu auch Citronen gegeben werden. NB. Solte von ſolchem Aal was übrig bleiben, darf man es nur wieder in die Soſſe, darinnen er geſotten worden, thun, und mit einem Papier bedecken, durch welches Mittel das überbliebene wohl 14 Tage lang gut zu erhalten iſt. ſ. *Lex. Oecon.*

Aal, gebratener.

Dem Aal wird erſtlich die Haut alſo abgezogen: Man ſchneidet demſelben einen Ring um den Hals, nagelt ihn mit einem ſtarcken eiſern Nageln durch den Kopff feſt an, nimmt Saltz in die Hand, ſo kan man ihm die Haut bald herunter ſtreiffen. Hierauf muß ſolchem der Bauch aufgeſchnitten, das Eingeweide herausgenommen, der Aal in beliebige Stücke zertheilet und ſelbige ſtarck eingeſaltzen werden. Iſt ſolches geſchehen, wird er an ein höltzernes Spießgen geſteckt, mit Salbey geſpickt, mit den höltzernen Spießlein an einen eiſern Spieß gebunden, offt mit Butter begoſſen und fein gemach gebraten. Wenn er nun bald fertig, muß man geriebene Semmel daran ſtreuen und ihn zum Anrichten bereiten; da denn um den Schüſſelrand halbgeſchnittene Citronen, welche vorher zierlich geriſſen ſind, geſetzet und hingegeben werden. ſ. *Lexic. Oeconom.*

Aal, geſpickter mit Speck.

Dem Aal ziehe, wie ſonſt, zum braten die Haut ab, ſchneide ihn in Stücke und ſaltze ſelbige. Wann ſie eine Weile im Saltze gelegen, ſtreiche ſie ab, damit das naſſe davon kommt. Darnach ſpicke ſolche auf die Art, wie Haaſen, Rebhüner, und d. g. geſpicket werden. Stecke ſie hierauf an ein höltzern Spießlein, ſelbiges befeſtige wiederum mit Bindfaden an einen eiſern Spieß, brate ſie. NB. Bey einem nicht gar zu gehlingen Feuer, begieſſe ſie auch unter währendem braten öffters mit Butter. Wenn er ſoll angerichtet werden, muß man zur Garniture halbe Citronen ſetzen und ſo dann auftragen laſſen.

Aal, geſpickter mit Citronen.

Dieſer wird wie der vorige bereitet, nur daß an ſtatt des Specks Citronen genommen werden. Man muß aber die Citronen-Schalen als Speck ſchneiden, ſolche im Waſſer, daß das bittere heraus komme, wohl abſieden laſſen. Damit wird der Aal ſauber geſpicket, und eben auf die Art, wie der vorhergehende, gebraten. Wenn er am Spieß fertig, iſt er eben mit vorgedachter Garniture zu belegen und aufzuſetzen.

Aal, weiß in einer Paſtete.

Man ſchneidet den Aal in Stücken, leget ihn in einen Keſſel und geuſt ſiedend Waſſer darauf; wie man etwan die Neunaugen oder Schleyen brühet, darnach thut man den Aal heraus, leget ihn auf eine Schüſſel, ſchneidet Citronenſcheller klein, welche nebſt Muſcaten-Blüten, Ingwer, etwas weiſſen Pfeffer und 1 paar gehackten Sardellen ordentlich auf einen Teller gethan werden. Hierauf machet man einen mürben Paſteten-Teig, davon treibet man ein Blat aus, ingleichen zu Formirung der Paſtete einen Rand auf das Blat; denn dieſes iſt, NB. eben der Grund der Paſtete; wird ſolcher ordentlich geleget und befeſtiget, ſo bekömmt die Paſtete nicht nur ein ſchön Anſehen, ſondern hält auch, daß ſie nicht auslauffen kan. Ferner leget man wohl ausgewaſchene Butter unten auf das Blatt, etliche Lorber-Blätter, wie auch etwas von obgedachtem zubereiteten Gewürtz; endlich den Aal ſelber und das übrige Gewürtze. Oben drauf wird wieder Butter gethan, und nachdem der Deckel zur Paſtete auch ausgetrieben worden, der Aal damit bedecket. Hierbey iſt zu erinnern, daß man mit dem Teig behutſam verfahre. Wo derſelbe gar zu ſehr ausgedehnet wird, ſpringt die Paſtete, ſo bald ſie die Luft im Back-Ofen fänget, gern entzwey. Es ſind auch die Figuren nicht zu vergeſſen, worzu man gewiſſe Paſteten-Bänder hat. Ebenfalls muß der Deckel mit Schnitzwerck, ſo gut als man kan, gezieret werden. Wann nun dieſes alles geſchehen, wird die Paſtete in Back-Ofen geſetzet. So bald ſie anfängt braun zu werden, nimmt man ein ſpitziges Holtz oder einen kleinen Brat-Spieß, ſticht oben ein Loch hinein, welches gelüfftet heiſt, und

machet die Brühe zu rechte. Es wird ein Stückgen Aal in Butter geröſtet, hernach im Mörſel mit ein wenig Semmel, friſcher Butter und etwas gelindem Gewürtze geſtoſſen. Dieſes alles thut man in ein Töpfgen, geuſt Wein und Brühe darzu, drückt Citronen-Safft darein, und läſts ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eyer-Dotter, zerqvirlt ſie mit etlichen Tropffen Eßig in einem andern Töpffgen, (NB. der Eßig wird deswegen darzugethan, damit es nicht zuſammen rinne) leget noch ein Stückgen Butter darzu und geuſt die Brühe, ſo im andern Töpfgen bereitet iſt, und ſiedet, in die Eyer, qvirlt ſie gantz klar, damit es ein wenig dicke werde. Letztlich wird die Paſtete aus dem Ofen genommen, aufgeſchnitten, die Brühe hinein gegoſſen, fein umgerüttelt, auch Saft von einer Citrone drein gedrücket. Dieſe Paſtete iſt ſo delicat, daß ſie auf einer Königlichen Tafel wohl beſtehen kan. Man muß ſelbe auch mit Zucker beſtreuen, oder iſts bey einem Panquet, kan man ſie mit Lorbeer-Blättern und Blumenwerck garniren.

Aal, braun in einer Paſtete.

Der Aal wird erſtlich geriſſen, die Haut herunter gezogen und ein wenig mit Saltz eingeſprenget. Darnach lege ſelben auf den Roſt, und laß ihn über Kohlen etwas anlauffen. Mache alsdenn einen mürben Teig, nimm eine Torten-Pfanne, ſchmiere ſie mit Butter und treibe die Helfte von dem Teig auf; mit ſolchem überziehe gedachte Pfanne, verrichte alles in guter Ordnung, damit unten auf dem Boden keine Blaſen werden. Nechſt dieſem ſtreiche das eingelegte Paſteten-Blat mit Eyern über und über, lege ausgewaſchene Butter darauf und ſtreue ein wenig braungeröſtete Semmel, darzu halte auch parat Citronen-Scheller, Muſcatenblüten, Jngwer, ein wenig Nelcken, Lorbeer-Blätter, und etwas dürren Roßmarin, davon ſtreue ein wenig auf den Boden, lege den Aal drauf, darnach thue wieder von dem Gewürtze nebſt etwas Butter hinzu, mache den Deckel fein förmlich darüber, und ziehe das Blat oben über die Torten-Pfanne gantz aus. Dieſes iſt ein Kunſt-Stück, daß die Paſtete hohl werden muß, ob ſie gleich nicht aufgeblaſen wird. Es beſtehet aber darinne; wenn das Blatt überzogen worden, drücket man auf der Seite etwan 2. qveer Finger tief hinein, dadurch gehet es dergeſtallt in der Mitte in die Höhe, als wenn es aufgeblaſen wäre. Letztlich ſorge für einen feinen Deckel mit Zierathen, ſo gut du kanſt, ſetze die Paſtete in den Ofen und backe ſie fein Goldgelb. Wenn ſie ausgebacken, mache folgende Brühe. Nimm einen Tiegel, ſetze darinn Butter aufs Feuer, laß die braun werden, thue auch etwas Mehl hinein, und bräune es. Wenn dieſes geſchehen, geuß Wein, Eßig und Brühe darein, Citronenſcheiben und Capern müſſen auch darbey ſeyn, laß alles mit einander kochen, ſoll es etwan ein wenig ſüſſe werden, darffſt du nur ein Stückgen Zucker darzu thun. Dieſe Brühe fülle in die Paſtete, rüttel ſie fein herum, und trage ſie zu Tiſche.

Aal, mit Sardellen-Soſſe weiß.

Hierzu muß der Aal geſotten werden. Der Sott iſt ſchon aus der erſten Beſchreibung des Aals zu erlernen. Es wird aber zu der weiſſen Sardellen-Soſſe folgendes genommen. Erſtlich waſche ohngefähr ein halb Pfund Butter aufs ſauberſte aus, lege dieſe nebſt ein klein wenig rohen Mehls in eine Caſſerole oder Tiegel, ſchlage 6 Eyer-Dotter daran, doch mit der Vorſichtigkeit, damit ja kein weiſſes darzu komme, und rühre dieſes wohl durch einander. Darnach thue aus denen Sardellen, welche vorhero ſollen gewäſſert ſeyn, die Gräten, hacke ſie, mit ein wenig Fleiſch-Brüh gantz klein; (NB. Es dürffen nur etliche Tropffen ſeyn, damit die Sardellen in etwas angefeuchtet, und deſto kleiner können gehackt werden) rühre ſie auch unter die Butter mit denen Eyern, ſchneide Citronen-Scheller daran, thue Muſcaten-Blüthen, Saft von einer Citrone, ingleichen Pletzenweiſe geſchnittene Citronen hinein, geuß endlich unter die benannten Species Wein, und Brühe oder Peterſilien-Waſſer, und zwar ſo viel, als man meynet gnug zu ſeyn den Aal damit zu überziehen, rühre ſolches auf dem Feuer, bis es beginnt dicke zu werden, denn thue etliche Tropffen kaltes Waſſer hinein, damit wenn es anfängt zu ſieden, nicht zuſammen lauffe, maſſen das kalte Waſſer ſolches gleich verhindert. Mercke, der Aal muß im Warmen wohl gehalten, und

dieſe

dieſe Brühe drüber gegoſſen werden. Hierauf nimm, ob ſchon zum Uberfluß, doch ſtehets fein, ein wenig geſchmeltzte Butter, laß ſie zergehen und tröpfle ſelbe darüber, ſo iſt dieſes Gerichte fertig und zum Auftragen bereit.

Aal, mit Sardellen-Soſſe braun.

Der Aal wird erſtlich gebraten, und zubereitet, wie es im vorhergehenden zu erſehen. Hierauf muß in einer Caſſerole oder Tiegel Butter gethan, und übern Feuer braun gemacht werden. In dieſe braune Butter ſchütte ein wenig Mehl, damit es ebenfalls eine braune Farbe überkomme, darein geuß alsdenn Wein, Fleiſch-Brühe; (iſts bey den Catholiſchen, muß man daran thun Peterſilien-Waſſer, Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüthen, ein wenig Jngber, etliche gantze Zwiebeln mit Nelcken beſteckt, die aber beym Anrichten wieder heraus genommen werden.) Du muſt auch etliche Stunden vorher drey bis vier Stück Sardellen im Waſſer liegen haben, die ziehe ab, daß die Gräten darvon kommen, hacke ſie gantz klein, rühre ſie unter die ietztgedachte Brühe und laß es gemächlich kochen. Wilt du es aber ein wenig ſüſſe haben, ſo wirff ein bißgen Zucker hinein, nur nicht zu viel, weil der Zucker ſich nicht wohl, wo Sardellen ſind, vertragen will. Beym Anrichten kan die Brühe in die Schüſſel gegoſſen, und der Aal als eine Garniture herum geleget werden; Oder man kan auch den Aal eine Weile in der Brühe erwärmen laſſen, welches in eines iedweden Gefallen geſtellet wird. Das erſtere iſt propre und wird höher gehalten, das letztere aber ſtehet nur beſſer wegen des Geſchmackes.

Aal marinirt.

Der Aal wird geriſſen, und zu rechte gemacht wie beym braten, nur daß etliche Kerben darein geſchnitten werden. Man darf ſelbigen nicht mit Salbey, ſondern nur mit Baumöl braten. Wenn er nun gar fertig, muß er erſtlich kalt, darnach auf folgende Art eingeleget werden. Man nimmt ein neu wohlvermachtes Fäßgen, legt unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, etwas Roßmarin, Citronen-Schalen, und gantz Gewürtze, darnach eine Lage Aale, ferner obgedachte Species wieder, und damit wird Wechſels-Weiſe ſo lange fortgefahren, bis das Fäßgen ſeine Fülle hat. Endlich muß man das Fäßgen, wenn vorhero guter Eßig und Baumöl über das eingelegte gegoſſen worden, mit dem oberſten Boden feſt vermachen und verpichen. Auf ſolche Art iſt dieſer Aal ein gantzes Jahr gut zu erhalten, man muß aber, NB. das Fäßgen alle Tage umzuſtürtzen, nicht vergeſſen.

Aal, geräucherter mit durchgeſtrichenen Erbſen.

Der geräucherte Aal muß über Nacht eingewäſſert werden, dadurch kommt das übrige Saltz nicht nur heraus, ſondern er läufft auch ein wenig auf. Die Erbſen kan man in Fleiſch-Brühe oder Waſſer zuſetzen, welche ſo lange kochen müſſen, bis ſie gantz weich werden. Hierauf ſtreicht man ſolche durch einen Durchſchlag in einer Caſſerole oder Tiegel, läſt ſie auf dem Feuer gemächlich kochen, leget darauf ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer und etwas Jngwer, thut den Aal zugleich mit hinein und läſt ihn aufkochen. Wenn ſolcher gar iſt, wird er alſo angerichtet: Man leget den Aal ordentlich in die Schüſſel, ſchüttet die Erbſen drüber her; darnach muß in einer Pfanne oder Caſſerole Butter braun gemacht, darinne würfflich geſchnittene Semmel geröſtet und über die Erbſen geſtreuet werden, auf ſolche Art iſt dieſes Gerichte fertig.

Aal, geräucherter zu kochen und zuzurichten mit Braun-Kohl.

Erſtlich muß der Aal über Nacht wohl eingewäſſert werden. Hierauf nimm Braun-Kohl, ſtreiffe ihn, damit die Strüncke oder Adern heraus kommen. Dann waſche ſolchen ſauber aus, ſchneide ihn faſt auf die Art wie ein Kraut-Salat, doch nicht ſo klein, wirff ihn in ein Waſſer, darinne etwas Saltz und allbereit ſiedend iſt, ſo bleibt der Kohl fein grün oder braun, nachdem er in der Jahres-Zeit gebrauchet wird. Iſt er nun ziemlich weich geſotten, ſeige ihn ab, und nimm in einem Tiegel ein gut Stück Butter, in welchen, wenn ſie bald braun, ein wenig Mehl muß gethan und auch braun gemacht werden. Hierauf ſchütte den Kohl hinein, geuß Brühe darauf (iſts im Catholiſchen, muß Peterſilien-Waſſer

ſtat der Brühe genommen werden) und lege gebratene Caſtanien dabey. Zu mercken iſt, daß der Aal nicht darff gekocht werden; er iſt ohnedem ein feiſter Fiſch, darum muß man ihn auf den Braun-Kohl herum legen, weil ihn der Dampff von Kohl ſchon machen wird, welches geſchicht, wenn man die Caſſerole mit einem gehobenen Deckel fleißig zuhält. Das Gewürtz betreffend, müſſen lauter harte Gewürtze genommen werden, und richtet man ſich hierinnen nach der Art der Speiſe.

Aal zu räuchern ohne Haut.

Dem Aale ziehe die Haut ab auf die Art, welche ſchon oben gemeldet worden; reiſſe ihm den Rücken auf, und thue das Eingeweide heraus, lege ihn, nachdem du ihn geſaltzen, in ein ſolch Geſchirr, darinnen er alle Tage kan umgekehret werden. Nach dieſem nimm ſelbigen heraus, trockene ihn gantz treuge ab, ſchiebe ihm ein Spieß durchs Maul, und henge ihn an einen Ort, da eben nicht gar zu viel Rauch iſt. NB. Der Rauch hierzu wird alſo gemacht: man muß Spähne, ſo die Holtzmacher aushauen, nehmen, mit Wacholder-Beeren vermiſchen und öffters damit räuchern. Wenn nun der Aal bald ſeine rechte geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht gantz ausgeräuchert iſt, ſo binde um denſelben Papier, welches deswegen geſchicht, damit er bey der ſchönen Farbe erhalten werde; laß ihn alſo hangen, bis er gut und recht geräuchert iſt. Hierbey hat man Achtung zu geben, daß ein ſolcher Aal in kein dumpffigtes Gewölbe darf gethan werden; denn die Aale ſind insgemein fett und ziehen gerne ſolch übels Weſen an ſich, davon ſie hernach einen unangenehmen Geruch und Geſchmack bekommen.

Aal gebackener, ſiehe Gebackener Aal.

Aal-Haut.

Ein gewiſſer Pariſiſcher Küchen-Meiſter will nicht haben, daß man dem Aal die Haut als das allerdelicateſte nehme, ſondern man ſoll ſelbigen lieber mit heiſſer Aſche abreiben, oder aber beſſerer Reinigkeit halber, mit heiſſem Waſſer brühen, und den Kopff auch den Schwantz daran laſſen. Er mag ſich gründen auf die gemeine Küchen-Regel: An denen Fiſchen iſt die Haut der Speck, und dieſe ſoll man denen Fiſchen laſſen, weil bey ihrer Zubereitung ſelbige viel beyträgt. Die Aal-Haut wird in der Medicin zu vielen Dingen gut befunden, als in dem Vorfall der Gebähr-Mutter oder Prolapſu Uteri, in Verſtauchung oder Verrenckung der Hände, u.d.g.

Aalraupen,

Muſtela fluviatilis, Lamproye de riviere. Aalraupen ſind Fiſche, denen nicht alle Leute günſtig. Ich habe in meiner Jugend eine gantze Familie gekannt, welche dieſe Fiſche, weil ſie ihrer Meynung nach ſo garſtig ausſehen, nicht eſſen mochte. Ob dieſes eine Eigenſinnigkeit oder ſonſt was geweſen, kan ich nicht wiſſen. Gleichwohl aber, wenn ich des alten D. Adami Loniceri Beſchreibung derſelben erwege, muß ich gedachte Familie etlicher maſſen entſchuldigen. Er hat in dem letzten Theil ſeines Kräuter-Buchs p. 351 b folgendes geſetzet. Aalraupen, bey denen Sachſen Qvapfiſch, Latine, Muſtela piſcis, hat eine glatte Haut, wie ein Aal, einen groſſen Kopff und weites Maul, wie eine Krotte, (Kröte oder Froſch, daran etliche ausgewachſene Flechſen gleich einem Bart ſind,) danckelen Rücken, mit ſchwartz und gelbigen Flecken beſtreuet, weiſſen Bauch; er hat zwo lange Floß-Federn nahe an dem Kiefer und unweit davon zwo breite. Aus dem Rücken wie auch am Bauch faſt aus der Mitten gehet eine unbewegliche Floß-Feder hinab bis auf den Schwantz. Der Aug-Apffel iſt blau, der Circkel herum Gold-Farbe. Die Federn ſehen aus wie ein Froſch- oder Krotten-Fuß oder Hand, wird genennet Qvappenfut, und Qvap-Hände; daher haben die Sachſen ein Sprichwort:

Es war ein Qvapp noch nie ſo gut,
Sie hat in ſich ein Paddenfut,

das iſt, einen Froſch-Fuß. Denn ein Froſch heiſt bey ihnen eine Padde ꝛc. Sie freſſen kleine Fiſche, Lehm und faul Holtz. Dieſe Beſchreibung dürffte wohl manchem einen Eckel verurſachen. Jedoch überlege ich anderer Thiere ſeltſame Geſtalt, als der Aale, die wie Schlangen ausſehen, der Krebſe, Schnecken ꝛc. welche dennoch mit dem gröſten Appetit genoſſen werden, fällt

dieſe Einbildung von ſich ſelbſt weg. Man findet ſie nicht nur in den Ströhmen, ſondern auch Seen, ihr Fleiſch iſt weiß, zart und lieblich am Geſchmack, doch ſind die in lautern Waſſern gefangen werden beſſer, denn die aus ſumpffichten kommen. Weil ſeine Haut ſehr ſchleimig, iſt es nöthig, daß er vor dem Abkochen gebrühet, oder mit Aſchen abgerieben werde. Die Leber, welche ſehr groß bey ihm, iſt das niedlichſte; den Rogen aber pfleget man nicht zu eſſen. Seine Laich-Zeit iſt um Weynachten. In der Artzeney dienet die an der Sonnen zerſchmoltzene Leber an ſtat des Vipern-Fettes in Augen-Curen; der Magen mit dem Schlund vor Mutter-Beſchwerde und Colica; der Stein, ſo bey dem Anfang des Rückgrats gefunden wird, wider die fallende Sucht. Sonſt kan man von der Aalraupen Beſchreibung und Natur das Natur-*Lexicon*, ingleichen das *Oeconomi*ſche *Lexicon* nachſehen, und in dem letztern ſich auch wegen deren Zubereitung in der Küche Raths erholen. Sie werden in der Küche auf vielerley Art zugerichtet: 1) mit durchgeſtrichenen Erbſen. 2) Mit einer Erbs-Brühe. 3) Mit einer Butter-Brüh. 4) Mit Butter-Brüh auf eine andere Art. 5) Mit einer Kirſch-Brüh. 6) In Sauer-Kraut. 7) In Sauer-Kraut auf eine andere Art. 8) Auf Polniſch. 9) Mit ſauern Limonien. 10) Gebraten oder gebacken mit Baumöl-Brühe. 11) In einer Citronen-Soſſe. 12) Mit Oel marinirt. 13) Aalraupen-Lebern als Gänſe-Lebern.

Aalraupen mit durchgeſtrichenen Erbſen.

Man reiſt die Aalraupen auf, die Leber aber muß unten am Halſe hangen bleiben, nur daß hierbey die Galle wegzunehmen nicht vergeſſen wird. Hierauf wäſcht man ſie fleißig aus, gieſt Eſſig darüber und läſt ſie wie einen andern Fiſch ſieden. Es iſt auch nöthig, daß in dem Sott ein wenig Butter geworffen werde, weil die Härte ihres Fleiſches (wie beym Aal) ſolches erfordert. Nun muß man ſchöne ausgeleſene Erbſen ans Feuer ſetzen, und ſelbe weich kochen laſſen; dieſe werden durchgeſtrichen. Darnach gieſt man ein halb Nöſſel guten Milchrahm dran, legt ein gutes Stück Butter darzu, wie auch etwas Muſcaten-Blüten und ein wenig weiſſen Ingber. NB. Nur keinen Pfeffer. Dieſe Brühe wird endlich über die ſchon vorher geſottenen Aalraupen gegoſſen, welches durch einander auf einem Kohl-Feuer erwärmen muß, und wenn ſelbige fertig, können ſie mit unterſchiedlichen Dingen, da es nöthig, garniret werden.

Aalraupen mit einer Erbs-Brüh.

Reiß die Aalraupe, nimm das Eingeweide heraus, und laß die Lebern, nachdem die Galle davon abgeſondert worden, am Hals hangen. Siede ſelbige wohl in einem Fiſch-Keſſel, welchen du aufs Feuer ſtellen, und ſo viel Waſſer hinein thun muſt, als du meynſt genug zu ſeyn. NB. Das Waſſer ſaltze ziemlich, denn die Aalraupen ſind faſt wie die Aale, harte Fiſche, die nicht mehr Saltz annehmen, als ſie brauchen; vergiß auch nicht ein Stückgen Butter in Sott zu werffen. Hierauf ſetze Erbſen zum Feuer, welche im Waſſer wohl kochen müſſen. Sind ſie dann weich genug, treibe ſolche durch einen Durchſchlag. und habe acht, damit ſie zur Brühe ziemlich dünne werden. Ferner gieß darunter etwas guten Rahm, der vorhero muß abgeſotten ſeyn, ſonſt würde er zuſammen rinnen, thue es in eine Caſſerole oder Tiegel, wirff ein Stück Butter, Ingber, und etwas Pfeffer hinzu, thue die Aalraupen hinein, und laß alles ein wenig gemächlich durch einander kochen. Solt du ſie endlich anrichten, muſt du halb geröſtete und würfflich geſchnittene Semmel fertig haben, und ſie oben drüber herſtreuen. Mit der Garniture magſt du dich nach der Zeit und Beſchaffenheit des Gaſtmahls richten. ſ. *Lex. Oecon.*

Aalraupen mit einer Butter-Brüh.

Dieſelben werden ebenfalls alſo geriſſen, und der Sott wie der vorige zubereitet, nur daß man ſie nicht ſo ſehr ſaltzet. Darnach wird ein ziemlicher Theil rein ausgewaſchener oder ungeſaltzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und ein wenig weiſſer Ingber in einen Tiegel gethan; etwas von der Brühe, darinne die Aalraupen geſotten, ingleichen Fleiſch-Brüh (oder bey den Catholiſchen

das ordinaire Peterſilien-Waſſer) hinein gegoſſen, und zwar ſo viel, bis man meynet deren gnug zu ſeyn. Hierauf ſoll man grüne Peterſilie gantz klein gehacket darzu ſchneiden, auch die Aalraupen hinein thun, welches alles durch einander gantz gemählig kochen muß, bis daß die Brühe beginnt ein wenig dicke zu werden. Endlich kan man ſolche fein ordentlich anrichten, die Brühe darüber gieſſen, ein wenig Muſcaten-Blüten drüber ſtreuen, und auftragen laſſen. ſ. *Lexic. Oeconom.*

Aalraupen mit einer Butter-Brühe auf eine andere Art.

Wenn die Aalraupen auf vorige Art abgeſotten ſeyn, ſo thue ein Stück Butter, die vorhero rein ausgewaſchen und gewäſſert worden, in einen Tiegel, ſtreue zugleich ein wenig rohes Mehl etwan eine Meſſerſpitze voll hinein, ſchlage auch 6 Eyer-Dotter ohne die Vögel darzu, und rühre es wohl durch einander. Ferner ſchütte klein geſchnittene Muſcaten-Blüten, Citronen-Schalen und ein wenig weiſſen Jngber zu den vorigen, geuß Brühe oder Peterſilien-Waſſer mit daran, und zwar nur ſo viel, als du ſelbige mit denen Eyer-Dottern dicke zu machen vor nöthig achteſt. Dieſes alles muſt du nun über einem Kohl-Feuer fleißig rühren; ſo bald es anfängt zu ſieden, laß etliche Tropffen kalt Waſſer hinein fallen, damit die Eyer nicht zuſammen lauffen, welches ſchon oben bey dem Aal No. 7 iſt erinnert worden; richte nach dieſem die Aalraupe an, geuß die Brühe über ſelbige, laß auch ein wenig Butter zergehen, und tröpffle das klare Tropffen-Weiſſe darüber: Wer etwa zu Peterſilie Appetit hat, kan ſelbige klein hacken und unter die Brühe rühren laſſen, wodurch das Gerichte noch beſſer wird.

Aalraupe mit einer Kirſch-Brühe.

Erſtlich brenne die Aalraupen mit heiſſem Waſſer, reiſſe ſie auf, thue das Eingeweide heraus und kerbe ſie. Darnach brate ſelbige gar, doch ſchön braun; ſie müſſen aber NB. vorher 1 Stunde im Saltz gelegen haben, auch auf dem Roſt ſtets mit Butter beſtrichen werden. Jſt dieſes geſchehen, ſetze gedörrte ſaure Kirſchen zum Feuer, (oder nimm Kirſch-Mus, welches gleich viel iſt) ſtreich ſelbige, wann ſie weich gekocht, durch einen Durchſchlag in eine Caſſerole, thue Wein, Zucker, Näglein, auch Citronen darzu, und laß es ſachte kochen. Lege alsdenn die Aalraupen darein, welche gleichfalls fein gemählig kochen müſſen. Denn ie gemähliger ſolche Eſſen Kochen, ie beſſer ſelbige die Brühe in ſich ziehen: Da hingegen durch das gehlinge kochen nichts gutes gemachet wird; man muß immer zugieſſen, und dadurch verlieren die Speiſen ihre Krafft. Letztlich mach etwas Butter braun, und laß ſolche mit hinein lauffen. Wilſt du die Aalraupen anrichten, lege ſie in eine Schüſſel, geuß die Brühe darüber, reibe Zucker darauf, und ſtreue klein geſchnittene Citronen-Schalen darüber, ſo iſts recht und zum Auftragen fertig.

Aalraupen in Sauer-Kraut.

Koche Sauer-Kraut nicht gar zu weich, ſeige die Brühe ab, und ſchneide es mit einem Schneide-Meſſer klein; dann lege ein gut Stück Butter in eine Caſſerole oder Tiegel, laß ſelbige heiß werden, thue ein wenig Mehl darein, welches etwas gebrannt wird. Schütte hierauf das Sauer-Kraut in die Butter und geuß etwas Brühe darzu. Wenn dieſes alles geſchehen, reiſſe die Aalraupen nach vorigem Bericht, ſaltze ſie ein wenig ein und laß ſie etwa 1 Stunde im Saltz liegen. Darnach werden ſelbige, wenn vorher der Schlier gar rein abgeſtrichen worden, aus Schmaltz gebacken. Ferner nimm eine Schüſſel, mach ein Rändgen von Teig drum, beſtreiche ſie auch wohl mit Butter, thue erſtlich was Sauer-Kraut hinein, denn eine Lage von Aalraupen, womit wechſelsweiſe ſo fortzufahren, bis es alle iſt. Endlich begeuß es oben mit Butter, ſtreue Semmeln drüber, laß es in einem Ofen backen, ſo wird es recht gut ſeyn. ſ. *Lex. Oeconom.*

Aalraupen in Sauer-Kraut, auf eine andere Art.

Die Aalraupen müſſen in Saltz-Waſſer geſotten, aber nicht gar ausgeſotten werden, weil doch etwas Safft darinne bleiben muß. Darnach nimm ſchön klar geſchnitten Sauer-Kraut, oder da es nicht zu haben, kan es mit einem Schneide-Meſſer

ſer erſt klar geſchnitten werden, ſetze es zum Feuer, damit es einen Sud thue. Hierauf laß in einer Caſſerole ein reinlich Stück Butter zergehen, ſchütte das Sauer-Kraut hinein und ſchweiß es ziemlich, geuß auch eine Kanne ſauren Rahm darzu, welches alles durch einander wohl muß gekochet werden. Iſt dieſes geſchehen, ſo mache um eine Schüſſel einen Krantz von Teig, lege in ſelbige erſt Butter, darnach Sauer-Kraut, oben darauf fein ordentlich die Aalraupen; Dann wieder Sauer-Kraut, und ſo fort, bis es wie eine Paſtete in die Höhe kömmt. Ferner ſtreiche es ſauber mit einem Meſſer zu, beſtreiche es auch mit Eyern, geuß zerlaſſene Butter darüber, ingleichen ſtreue geriebene Semmel oben her, und blaſe ſie fein wieder ab, damit nicht zuviel auf einem Ort liegen bleibe. Endlich ſetze es in einen Back-Ofen und laß es fein ſauber backen, ſo ſiehet es aus als eine Paſtete, und kan auf die vornehmſte Herren-Tafel gegeben werden. Das Gewürtz belangend, iſt es nur ein Unrath, in dergleichen Eſſen Gewürtze zu bringen. In vornehmen Küchen werden die Gewürtze nicht ſo häuffig gebraucht, als bey gemeinen Leuten, abſonderlich Pfeffer, Ingber und dergleichen, welches ein ieder, der kochen will, zu beobachten hat.

Aalraupen auf Polniſch.

Siede die Aalraupen nach vorigem Bericht im Waſſer, Saltz und etwas Wein: ſchele Zwiebeln und Aepffel, zerſchneide beyde, und thue ſie in einen Topff. Lege ferner geſchnittene Semmel-Krumen, Ingber und Pfeffer darzu, geuß auch Brühe oder Peterſilien-Waſſer, Wein und Eſſig hinein; laß kochen, bis es alles zuſammen weich worden. Hierauf qvirle es klar, ſtreichs durch ein Haar-Tuch in einen Tiegel, lege ein Stück Butter darzu, und wenn etwa die Brühe zu wenig, ſo geuß noch Peterſilien-Waſſer, Wein und etwas Eſſig daran. Zucker, Saffran, Eibeben, geſchnittene Mandelkern, welche vorher abgezogen werden, Citronen-Scheiben und Scheler werden gleichfalls hinein gethan, ſo alles kochen muß, letztlich lege die Aalraupen drein und laß alles durch einander recht gemählig kochen. Wilſt du anrichten, ſo ſtelle die Aalraupen fein zierlich auf die Schüſſel, geuß die Brühe drüber her, belege ſie mit denen darinnen befindlichen Citronen, beſtreue ſie mit Semmeln, und laß ſie auftragen.

Aalraupen à l'Eſpagnol,

Die Brühe auf Spaniſche Art wird gemacht mit unzerſchnittenen kleinen Zwiebeln und Schincken-Eſſentz.

Aalraupen mit ſauren Limonien.

Der Sott iſt ſchon bekannt. Wann ſelbiger geſchehen, thue die geſottenen Aalraupen in eine Caſſerole oder Tiegel, lege Butter dran, ſchneide auch eine ſaure Limonie als 2 gr. Stücken dick, und ſchütte ſie nebſt Muſcaten-Blüten, etwas weiſſen Ingber und Citronen-Scheler in den Tiegel; ſtreue geriebene Semmel darüber, und geuß ein wenig Wein, Peterſilien-Waſſer, oder auch Fleiſch-Brühe, (wenn es nicht bey Catholiſchen iſt) hinein, laß es fein gemählich kochen, bis es anfängt dicke zu werden. Oder aber thue ein paar Eyer-Dotter in ein Töpffgen, tröpffele etliche Eßig-Tropffen hinein, geuß die Aalraupen-Brühe darzu und qvirle es wohl, damit es nicht zuſammen rinne. Richte endlich die Aalraupen an, und geuß die Brühe drüber, ſo iſts alsdenn recht gemacht. Andre Zurichtungen ſ. im *Oeconom. Lexico.*

Aalraupen gebraten oder gebacken mit Baumöl-Brühe.

Die Aalraupen werden geriſſen und gekerbet, das iſt: An gantzem Fiſch vom Kopff bis auf den Schwantz wird ein Kerbgen neben dem andern geſchnitten. Saltze ſie darnach ein, und laß ſie 1 Stunde im Saltz liegen. Nach verfloſſener Zeit ſtreich ſie durch die Hand, damit der Schlier gäntzlich herunter komme, ſtreue Mehl darauf, und backe ſie aus Schmaltz. Wenn ſie nun recht gebacken, thue ein wenig Butter zu Röſtung eines braunen Mehls in eine Caſſerole oder Tiegel. NB. Du muſt aber nicht zu viel nehmen, weil die Aalraupen vorhin mit Mehl beſtreuet werden, dahero auch ſolche ſchon ein wenig dicke Brühe geben. Iſt das Mehl braun, geuß Wein, Brüh und Eßig darzu, ingleichen würtze es mit Ingber und Pfeffer ab,

ſchneide auch Citronen dran, und lege eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſteckt, ſamt Lorbeer-Blättern und Roßmarin hinein, laß alles durch einander kochen, und wiſſe, daß das Saltz eines ieden Geſchmack anziehen wird. Lege zuletzt die Aalraupen in den Tiegel, laß es fein gemählich kochen, geuß in die Brüh gut Baumöl, ſo auch ein wenig mit kochen muß. Kömmt endlich die Zeit zum Anrichten herbey, kanſt du ſolches, ſo viel nur möglich, aufs zierlichſte verrichten und hingeben. ſ. *Lexic. Oeconom.*

Aalraupen in einer Citronen-Soſſe.

Die Aalraupen werden wie die vorigen geſotten. Darnach lege ſie in einen Tiegel, thue ein Stück Butter, geriebene Semmel, Citronen-Scheller, Muſcaten-Blüten, von einer gantzen Citronen die geſchnittenen Scheiben herzu; geuß Wein, wie auch Waſſer oder Brühe darauf, lege eine gantze mit Gewürtze beſteckte Zwiebel, ingleichen ein paar Lorbeer-Blätter hinein, laß dieſes alles durch einander kochen, bis es anfängt dicke zu werden. Endlich richte ſelbige an, geuß die Brühe darüber, und gieb es hin.

Aalraupen mit Oel marinirt.

Nach vorigem Bericht reiſſe, ſaltze und kerbe die Aalraupen, brate ſie aufm Roſt, du muſt aber nicht vergeſſen, ſelbige ſtets mit Baumöl zu ſchmieren. Wenn ſie gäntzlich gebraten, lege ſie aus, daß ſie kalt werden. Nimm hierauf ein darzu gemachtes Fäßgen, thue unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, Roßmarin, gantze Würtze, Citronen-Scheller, und ſchmiere zugleich das Fäßgen mit Baumöl wohl aus, welches durch einen Pinſel am beſten geſchehen kan. Hierauf lege die Aalraupen ein, auf dieſe eine Lage von benannten Kräutern und Gewürtz, denn wieder Aalraupen &c. womit wechſelsweiſe fortzufahren iſt, bis das Fäßgen voll wird. Es ſind aber die Lagen alſo einzurichten, damit zuletzt oben die Species kommen, auf welche der Deckel endlich geleget und zugeſchlagen wird. Mercke, der Deckel muß in der Mitte ein Loch haben; denn ſo bald er zugeſchlagen worden, ſolſt du Eßig und gut Baumöl durch das Loch hinein gieſſen, daſſelbe wieder vermachen, auch das Fäßgen täglich umſtürtzen, und wohl unter einander rütteln. Auf ſolche Art können die Fiſche über ein halb Jahr und noch länger gut behalten werden. Wilt du bisweilen zum Gebrauch was raus nehmen, muſt du das Fäßgen allezeit fleißig wieder vermachen laſſen.

Aalraupen-Lebern als Gänſe-Lebern.

Nimm die Lebern von Aalraupen, blanchire ſie ein wenig im Waſſer. Darnach thue in einen Tiegel ein Stück Butter, Muſcaten-Blüten und klein geſchnittene Citronen-Schalen, ingleichen die Lebern, ſo du aufs Feuer ſetzen und ein wenig paſſiren muſt. Ferner gieſſe Wein drauf, nebſt etwas Brühe, ſtreue klar geriebene Semmel darein, und laß es fein gemählich kochen. Wilſt du ſie bald anrichten, ſo drucke von einer Citrone den Safft hinein; und da es etwa zu ſauer werden wolte, wirff ein bisgen Zucker hinein, wodurch es gleich piquant wird. So ſie aber recht gut werden ſollen, nimm ein paar Lebern, ſtoſſe ſolche nebſt einem Stücklein Butter und etwas Semmel-Krume im Mörſel, ſetze es in einem Töpffgen, wenn erſt Wein und Brühe drauf gegoſſen worden, zum Feuer, treibs durch ein Haar-Tuch; Dieſe Coulis oder Ablauff ſchütte endlich auf die Lebern, ſo vorher, wie oben gemeldet, paſſiret ſeyn, laß ſie nur gemählich und nicht lange kochen, ſo werden ſie recht gut und angenehm ſeyn.

Aaron,

Ein purpurfarben geſtängeltes Gewächſe, im gelobten Lande und andern daran ſtoſſenden Grentzen, das rothe Beeren träget, die den blauen Wein-Trauben, wenn ſie gleich ihnen ausgepreſſet und aus Moſt zu Wein gemacht werden, vollkommen ähnlich ſind. Die Türckiſchen Weiber, ſo im gelobten Lande wohnen, dürffen, des Alcorans unbeſchadet, dieſen Safft trincken, die Männer aber nicht, weil er ſehr berauſchet, ſo ſie dem Frauenzimmer, als welche meiſt im Seraglio ſitzen, beſſer, als ihnen anzuſtehen glauben, indem ſie den Rauſch nicht ſo in der Stille, als die Türckiſchen meiſt faulen Weiber und Sclavinnen ausſchlaffen können. Der Herr von

von Mandelsloh hat in ſeiner Beſchreibung des gelobten Landes, ſo zu Franckfurt am Mayn, als die dritte Auflage ſehr vermehret herausgekommen, viel davon, und ſetzet noch dazu, daß dieſer Tranck zwar die Fettigkeit, um weſſentwillen ihn das dicke Türckiſche fette Frauen-Volck ſo gern trincket, vertriebe, aber allzuſtarck gebrauchet die Schwermuth ſehr vermehre, die er auſſerdem, mit Mäßigkeit genommen, völlig dämpffete, wovon Lohenſtein in ſeinem Arminio nachzuſchlagen iſt, allwo er ihn der Schwermuth ſtarcken Feind benennet.

Aaß,

Wie das Menſchen-Fleiſch überhaupt ſehr angenehm ſchmecken ſoll, ſo daß es die zum Theil wilde Oſt- und Weſt-Jndianer mit gröſter Begierde freſſen, wenn es gleich ſchon als ein Aaß auf öffentlichem Schind-Anger lieget; Alſo übertrifft doch das Frauenzimmerliche Fleiſch, als weit weicher als der mehreſten Männer ihres, an Zärtlichkeit des Geſchmackes alles andere Fleiſch, ſo daß bey gedachten Jndianern nur groſſe Herren ſolches auf ihren Tafeln haben, und es dem gemeinen Manne zu eſſen nicht verſtatten, wie Tavernier in ſeiner Reiſe-Beſchreibung, Ed. Norimberg. p. 909 davon eine weitläufftige Nachricht giebet, und noch hinzu ſetzet, daß man den Unterſchied der Güte des männ- und weiblichen Fleiſches ſelbſt an unſern Raben, Krähen, Dohlen, Elſtern und andern Raub-Vögeln, die ſich vom Aaſe nehreten, mercken könte, als welche insgeſamt weit mehr darnach von weit entlegenen Orten, dahin die Witterung hiervon bis an ſie reichete, fliegen, als daß ſie ſich ans Manns-Fleiſch ſo ſehr in die Ferne machen ſolten.

Aat,

Ein Japaniſcher Roſenfarbigter Edelgeſtein, welchen allein die vornehmen Damen in dieſen Landen zu Ringen an Händen tragen dürffen, und die den Diamanten allda weit vorgezogen, von den Holländern aber wegen ſeiner Koſtbarkeit, und da er bey uns gegen die Diamanten wenig oder nichts gelten würde, nicht heraus gebracht wird. Er ſoll eine gantz beſondere Krafft zur Fruchtbarkeitsmachung, wenn er pulveriſiret eingenommen wird, haben, ſo daß in Japan offt vornehme Eheweiber von 75 bis 80 Jahren noch Kinder zur Welt bringen ſollen; welches, wenn es in Europa mehr, als bisher geſchehen, kund würde, ich nicht weiß, ob nicht manche von daher Aate holen laſſen ſolten. Nachdem aber in Japan auch die ärmſten Bauer-Weiber noch in ſehr alten Jahren gebähren, die doch keine ſo koſtbare Art Pulver zu ſich nehmen können, ſo dürfften wohl die von uns darauf zu verwendenden Koſten vergebens ſeyn, wie der P. Bohu in ſeiner Japaniſchen Reiſe-Beſchreibung p. 328 davon mit vielem angenehmen Schertz urtheilet.

Aatz,

Eine Beitze des Weſt-Jndianiſchen Frauenzimmers, ſo ſich in ihrem Geſicht und gantzen Leibe damit zu bemahlen pflegen, ohne daß die Roſin-rothe Farbe hiervon iemahls wieder ausgehe. Es dürffen ſich die Männer, weil es vor eine allein weibliche Farbe gehalten wird, bey Straffe der Unacht- und Erklärung vor feige Memmen, derſelben nicht bedienen: Hingegen iſt auch dem Frauenzimmer daſelbſt nicht erlaubet, männliche Farben, wovor ſonderlich die ſchwartze gehalten wird, in ihren Geſichtern und am Leibe zu tragen, wie man in Engelland, als letzt ein Jndianiſcher König mit ſeiner Königin zuſamt ihrem Printz in Londen einſprachen, ſolchen Unterſchied gar deutlich bemercket, und Robertſon davon in ſeinem Nord-America ein mehrers angemercket hat.

Abarca,

Anna Franciſca, aus Spanien. Dieſe war des im 16 Seculo weitberühmten und hochgelehrten Ritters Abarcæ Tochter, eine ſehr gelehrte Nonne, Ciſtercienſer-Ordens, und hat ein Buch von denen heiligen Weibern dieſes ihres Ordens hinterlaſſen, vid. Chriſtoph. Hendreich in Pandect. Brandenburg. Tom. I pag. 6 Edit. Berol. A. 1690 in fol.

Abbé-Peruquen,

Sind ſolche Haarköpffe oder Stutze, ſo in die Rände zuſammen lauffen, wie dergleichen die Abbes zu Paris tragen.

Abdom-

Abdanckung, ſ. *Lex. Oecon.*

Abdecken den Tiſch, ſ. Abräumen, it. *Oeconom. Lexicon.*

Abelarda oder Abaillarda *Heloiſa* ſiehe Heloiſa.

Abend-Eſſen,

Bedeutet zwar ſonſten insgemein die Abend-Mahlzeit, nach dem heutigen Frauenzimmer-Stylo aber heiſſet es diejenige Abend-Mahlzeit, ſo ein Bräutigam mit ſeiner Braut nach der Trauung den nechſten Freunden in aller Stille und ſonder groſſe Weitläufftigkeit giebet.

Abeona,

Eine Göttin, ſo von denen Alten verehret wurde; hatte die Macht, denen Bittenden volle Gewalt hinweg zu gehen oder zu ziehen zu geben.

Abfäumen, ſ. Abſchäumen.

Abgehacktes Brüſtlein, ſiehe Brüſtlein.

Abgekochte Speiſen, ſ. *Lexicon Oecon.*

Abgeſotten, ſ. *Lex. Oecon.*

Abgezogene Waſſer, ſ. Deſtillirte Waſſer, it. *Lex. Oecon.*

Abigail,

Nabals Weib, deren Fürſichtigkeit und Klugheit in heiliger Schrifft gerühmt wird, weil ihr Mann dadurch von dem Zorn und Eyfer Davids errettet worden. Sie ward nach ſeinem Tode Königin, weil ſie David zum Weibe nahm, 1 Sam. XXV, 33 ſeqq.

Abiſag von Sunem,

Die ſchönſte Jungfer aus Iſrael, ſo der König David ausſuchen ließ, ihn in ſeinem Alter zu wärmen, 1 Reg. I, 3. 4.

Abkehren,

Iſt eine nöthige Haus-Verrichtung, wozu ein Frauenzimmer das Geſinde anhalten muß. ſiehe davon das *Oeconom. Lexicon.*

Abkündigen,

Heiſſet das Abſterben eines verſtorbenen Frauenzimmers der Gemeinde in der Kirchen von der Cantzel zu wiſſen thun, mit beygefügter Nachricht, wenn und wo ihr Leich-Begängniß ſoll gehalten werden.

Ablactiren, ſ. Gewehnen, it. Natur-*Lexicon.*

Ablaſſen die Milch,

Worinnen dieſe weibliche Haus-Verrichtung beſtehe, das wird im Oeconomiſchen Lexico gezeiget.

Ablegen,

In welchem Verſtande man dieſes von einem Frauenzimmer brauche, iſt im *Oeconom. Lexico* erkläret.

Ablohnen, Abnehen, Abnehmen, ſ. *Lex. Oecon.*

Ab- und Zunehmen,

Im ſtricken, heiſſet, wenn das Weibes-Volck bey dem Strumpff- oder Handſchuch-Stricken eine Schmaaſe mehr oder weniger nimmt, damit es die gehörige Proportion bekömmet.

Abortiren, ſ. Unrichtig gehen, it. Natur-*Lex.*

Abräumen,

Heiſſet nach gehaltener Mittags- oder Abend-Mahlzeit den Tiſch wieder abdecken, und das überbliebene Eſſen nebſt den leeren Schüſſeln, Tellern und ſämtlichen Tiſch-Geräthe zurücke nehmen.

Abrotelia,

Abrotelis Tarentini Tochter, war in denen Philoſophiſchen Wiſſenſchafften nicht wenig erfahren, und der Pythagoriſchen Secte zugethan; Wiewohl ſie Stanlejus in Philoſophorum Sectis, ein gelehrter Engelländer, mit der berühmten Laſthenia aus Arcadien confundiret. Vid. Menagium de Mulierib. Philoſoph. p. 61 N. 105.

Abſchäumen, oder Abſäumen,

Heiſſet den aufſteigenden und überlauffenden Gäſcht von denen Koch-Töpffen mit dem Schaum-Löffel abfiſchen. ſ. *Lex. Oeconom.*

Abſchied geben, ſ. *Lexic. Oecon.*

Abſchieſſend,

Wie ein Frauenzimmer abſchieſſende Farben probiren könne, ſolches wird im Oeconom. Lexico gewieſen.

Abſchneiden,

Gänſe, Hüner, Tauben, ꝛc. iſt eine Art dergleichen Feder-Vieh umzubringen; worbey zu mercken, daß ſelbige vielerley ſey; Als die Gänſe werden in das Genicke nahe an dem Kopff geſchnitten, die Hüner in die Gurgel und Kehle, den Tauben werden die Köpffe gantz abgeriſſen, und den zahmen Endten ſelbige abgehacket.

Abſchwitzen,

Heiſſet in Butter braten.

Abſetze-Kalb,

Was eine ſorgfältige Haus-Mutter damit vorzunehmen habe, weiſet das *Oeconom. Lexic.* deutlich an.

Abſeyen,

Dieſe weibliche Haus-Verrichtung wird im *Oeconomi*ſchen *Lexico* erklärt.

Abſtechen, oder Abſtecken,

Heiſt, wenn ein Frauenzimmer entweder das mit Steck-Nadeln angehefftete durch Ausziehen frey macht, oder ein anſtändiges Muſter zum nehen oder kleppeln abſticht und zu ihrem Gebrauch aufhebet. ſ. *Lex. Oecon.*

Abſtreiffen, ſ. Abziehen.

Abtißin,

Iſt eine, insgemein von hohem Stande und Herkommen, den Kloſter-Jungfern geſetzte Vorſteherin, deren Befehl und Anordnung die Nonnen insgeſamt zu gehorſamen verpflichtet ſind. Sie gilt in dem Nonnen-Kloſter eben das, was ein Abt bey den Mönchen. In Deutſchland findet man 14 gefürſtete Aebtißinnen, ſo Reichs-Stände ſind. Eine Aebtißin kan nicht mehr als einem Kloſter vorſtehen: In Italien behalten ſie ſolche Würde nur 3 Jahr lang, in Deutſchland aber und Franckreich Zeit ihres Lebens.

Abtreiben, Kinder,

Iſt eine gottloſe und verfluchte Art der Huren und anderer liederlichen Vetteln, ſo durch allerhand ſtarcke und treibende Artzney und Mittel die Leibes-Frucht, ehe ſelbige zur Perfection gelanget, wieder abtreiben. Dergleichen ruchloſes Verbrechen wird nach denen Sächſiſchen und Caroliniſchen Rechten, willkührlich beſtraffet, wann die Leibes-Frucht noch nicht lebhafft geweſen. Iſt ſelbige aber bereits lebhafft geweſen, (welches nach der Medicorum Meynung im viertzigſten Tage nach der Conception, nach den Sächſiſchen Rechten aber um die Helffte der Schwangerſchafft zu geſchehen pfleget) wird die Verbrecherin am Leben geſtraffet, dieweil es eine Art des Todtſchlages iſt. ſ. Herrn D. Haymens Digeſta Juris Saxonici tit. Abactio partus.

Abtrennen,

Geſchiehet entweder mit der Scheere oder einem Trenn-Meſſer, ſ. *Lex. Oecon.*

Abtrieffen, Abtröpfeln,

Wird von dem Braten-Fette geſagt, welches eine kluge Haushälterin, wenn der Braten fertig iſt, ſorgfältig aufzuheben pfleget.

Abweiſſen, ſiehe Weiſſen.

Abwürtzen,

Heiſſet die nöthige Würtze an die kochenden Speiſen in der gehörigen Doſi thun und werffen.

Abzapfen, ſ. *Lexic. Oecon.*

Abziehen, oder Abſtreiffen, oder Abſtreiffeln,

Heiſſet einem geſchlachteten Thiere, das man verſpeiſen will, die Haut oder das Fell abziehen, z. E. einen Aal abſtreiffeln, einem Haaſen das Fell und Haut abziehen, u. d. gl.

Abziehen,

Heiſſt, wenn das Geſinde nach verfloſſener Dienſt-Zeit und vorhergeſchehener Aufkündigung aus ihres alten Herrn und Frauen Dienſt wegziehet, und in eines andern Dienſte tritt.

Abziehen, den Wein oder Brantewein, Abzieh-Zeug, ſ. *Lexic. Oeconom.*

Acaſta,

War eine Nymphe, des Oceani und der Thetyos Tochter.

Acca,

Oder wie ſie einige nennen, *Arca*, aus Griechenland, ein in der Medicin gelehrtes und wohl erfahrnes Frauenzimmer, wuſte abſonderlich, wie Macrobius meldet, ſonderbare Mittel und Artzney wider den Gifft.

Acca Laurentia oder Lupa genennet,

War des Fauſtuli eines Hirten Weib, welche den Romulum und Remum geſäuget. War ein liederliches geiles Weib, und wurde daher Lupa genennet.

Acciajoli,

Magdalena Salvetti, ein gelehrtes Frauenzimmer zu Florentz, ſchrieb 2. Bände Italieniſcher Gedichte, und ſtarb 1610.

Acco,

War ein altes heßliches Weib, welche als ſie einmahl in den Spiegel ſahe, und ihre verfallene Geſtalt darinnen erblickte, vor Harm und Kummer unſinnig ward.

Achſel-Flecklein,

Heiſſen im Nehen die ſchmahlen und gedoppelten Streiflein, ſo auf den Ober- und Unter-Hembden von dem Bund bis an des Ermels Anfang über die Achſel geſetzet werden, ſind insgemein geſteppt oder mit andern Zierrathen benehet. ſ. *Lex. Oecon.*

Achſel-Hembden, ſiehe Hembden.

Acidalia,

Ein Zunahmen der Venus, von dem Fluß Acidalio des Berges Orchomeni in Boeotien, welcher der Venus und denen Gratien gewiedmet war, alſo benennet.

Aclotta, ſiehe Hervela.

von Acor Frau, ſiehe Medum Anna.

Acte.

War eine Concubine des Kayſers Neronis, ſo er aus Aſien erkaufft hatte, und aus übernatürlicher Liebe gegen Sie, unter das Geſchlechte Attalus rechnete, ja gar ſeiner Gemahlin der Octaviæ vorzog.

Accurſia,

Eine Italienerin, des berühmten Gloſſatoris und Jure-Conſulti Accurſii gelehrte Tochter; dieſe hat eine ſolche Wiſſenſchafft in der Jurisprudenz gehabt, daß ſie nicht nur denen Studioſis Privat-Collegia über das Jus gehalten, ſondern auch ſelbiges öffentlich von der Catheder zu Bononien dociret und gelehret. Pancirollus, Tiraquellus und Albericus gedencken ihrer in ihren Schrifften, wie auch Dahlmann in ſeinem Schau-Platz der maſquirten und demaſquirten Gelehrten p. 15.

Adelheid,

Eine um das Jahr Chriſti 351 lebende Gräfin in Engelland, in welche ſich Eduardus III, König in Engelland verliebet. Als dieſer einsmahls auf einem angeſtellten Ball mit dieſer Adelheid tantzte, und ihr in währendem ſolchen tantzen, von ohngefehr ihr Strumpff-Band auf die Erde fiel, hub ſelbiges der König auf, und indem er Ihr ſolches wieder zuſtellen wolte, vermerckte er, daß dieſe Gräfin gantz ſchamroth darüber wurde, worauf der König öffentlich zu Ihr ſagte: Honni ſoit qui mal y penſe! Trotz demjenigen, der was arges gedencket! welche Begebenheit Ihm Gelegenheit gegeben, den bekannten Engliſchen Ritter-Orden des Hoſenbandes zu ſtifften, ſo noch heute zu Tage getragen wird. Einige Scribenten ſchreiben die Gelegenheit der Stifftung dieſes Ordens einer andern Dame zu, nehmlich der Gräfin Catharina von Salisbury.

Adelheid,

Eine im 12 Seculo mit ihren Entzückungen nicht unbekannte Prophetin und Nonne des Benedictiner-Ordens zu Brügen im Jahr 1140, ſoll ſich in einer kleiner Hütten dichte an der Kirche in aller Stille und Einſamkeit aufgehalten haben. Sie hat offt viele Entzückungen gehabt, und ungelehrt fertig Latein geredet, auch ſolche tieffſinnige Dinge darinnen vorgebracht, worüber ſich iedermann verwundern müſſen. Ihr Geiſt war recht Prophetiſch, maſſen ſie viel Sachen herſagte, die auch allemahl richtig eintraffen. Man findet noch mehr Nonnen dieſes Nahmens, ſo Zeillerus im Hiſtoriſchen Anzeiger vieler heiliger hocherleuchteter und aus den Schrifften bekannter, auch anderer vornehmer Leute beyderley Geſchlechts, pag. 10 weitläufftig beſchreibet.

Adelica,

Ein gelehrtes und in der Polymathie wohl erfahrnes Frauenzimmer. Petrus Bleſenſis leget ihr in ſeiner 54 Epiſtel ein herrliches Lob bey.

Adelmunda,

Eine tapffere und heldenmüthige Fürſtin, war von ſolcher courage und behertztem Geiſt, daß ſie ſich, nachdem ſie ihr Angeſichte mit einem Helm und Thurnier-Kappe verdecket, mit einem gewiſſen Ritter in ein Duell und Zweykampff einließ, darinnen recht heroiſch fochte, und als Siegerin vom Platze gienge. Lohenſtein in Arminio P. II L. III p. 554, (edit. nov. P. III L. III p. 1861.)

Ader-Binde,

Iſt ein ſchmaler und langer Streiff von klarer weiſſen Leinwand, Schwebiſch oder Caton, deren ſich das Frauenzimmer bey dem Aderlaſſen bedienet.

Adeſia ſiehe Ædeſia.

von Adlershelm,

Johanna, Wenceslai Weichhards Grafen von Oppersdorff Wittib, eine gelehrte und in den Sprachen wohlerfahrne Dame; ſo zu Erfurth geſtorben. Sie hat die Stratonicam aus dem Frantzöſiſchen in das deutſche überſetzet. Henning Witte in ſeinem Diario Biographico Tom. II ad Ann. 1680 fol. 123 hat ihr ein groſſes Lob beygeleget.

de Adorno oder Adornavia *Catharina*, ſiehe Catharina *Genuenſis*.

Adreſte,

War der Helenæ Magd und Bediente.

Adriana,

Eine ums Jahr 1634 berühmte Neapolitaniſche Sängerin, welche nebſt ihrer Schweſter und Tochter, nach Julii Cæſaris Capaccii Urtheil unter die Sirenen gezehlt zu werden verdienet.

Adrichomia *Cornelia*,

Eine adeliche Holländiſche Nonne, des Ordens Sanct Auguſtini, ein vortreflich gelehrtes Frauenzimmer und gute Poetin im 16 Jahrhundert. Ihre Fertigkeit in der Lateiniſchen Poeſie und Sprache iſt der Welt allzu bekannt, und ſoll ſelbige, des gelehrten Opmeers Meynung und Ausſage nach, keinem unter denen alten Poeten etwas nachgegeben haben. Sie hat ſich nicht allein durch ihre ſchönen, geiſtlichen und tieffſinnigen Gedichte, ſondern auch durch ihre vortrefliche Beredſamkeit bey der Gelehrten Welt wohl recommendiret. Muſlerus in ſeinen Orationibus p. 158 nennet ſie Virginem Carminibus Myſticis & varia Oratione illuſtrem. Monſ. Bayle, wie auch der Berliniſche gelehrte Bibliothecarius Hendreich, rühmen ſie ſehr. Sie hat ſich ſelbſt in zwey Lateiniſchen netten Diſtichis bey Lebens-Zeiten ihre Grabſchrifft verfertiget.

Adſchiar,

Heiſſet auch Aſja oder Aſjar. Das gebräuchlichſte Wort aber bey uns iſt Bambus, bey den Frantzoſen Bambou, und den Indianern Mambu genannt, als welches dreyes eben das was Adſchiar und Aſja bedeutet. Es iſt ſolche Bambus nichts anders als ein junges Zucker-Rohr, das wie unſer Spargel an Stengel, wo dieſe grün zu werden anfänget, ausſiehet, dem Indianiſchen Spargel aber, der Mangas genennet wird, gantz gleich kommet. Die Engel- und Holländer, wie auch nunmehro

die

die Frantzoſen und Genueſer, machen ihn, wenn er einen Sallat vorſtellen ſoll, in Fäßgen ein, und verſchicken ſelben in fremde Länder weit und breit, weil er daſelbſt vor eine groſſe Rarität geachtet, und von denen Köchen und Köchinnen mit unter denen koſtbar eingemachten Sachen und Sallaten aufgeſetzet wird. Er ſchmecket aber nicht iedermann, auſſer wenn er in ſeiner Süßigkeit gelaſſen bleibet, und zu uns aus Indien, wie auch aus dem Capo di buona ſperanza gebracht wird, allein nirgendswo als in Europa auf eine etwas ins ſäuerliche fallende Weiſe eingemachet iſt, da ihn hingegen die Hottentotten, und ſonderlich ihr Frauenzimmer roh vor Zucker-Brot freſſen, wie man ſie mit dergleichen im Munde offt in Kupffer geſtochen ſiehet. Es kan indeß leicht ſeyn, daß ſolch Zucker-Rohr, wie bey uns manchen die rohen Gurcken oder Artiſchocken-Kerner noch beſſer ſchmecken und geſunder ſeyn, als gekocht, oder ungemacht. Doch bekommen wir bey uns nicht viel rohes Bambus-Zucker-Rohr zu ſehen, vielweniger zu eſſen. Eine gantz andre Bambus-Furcht iſt die, welche ſonderlich auf der Inſel Madagaſcar von dem Bambus-Baume zu uns kömt, wovon wenn iemand ein mehrers, und hauptſächlich von dieſes Baumes ſehr hartem Holtze, darauf die Frucht wächſet, ingleichen von dem Saffte, der aus dem Knötlein des Baum-Stammes und deſſen Aeſten gepreſſet wird, auch ſonderbar zu Erweckung der Weiber-Blume dienet, leſen will, der ſchlage nur den Jean Vignier von der Inſel Madagaſcar p. 719 nach, ſo wird er allda von ſolchem Baume, und deſſelben vortreflichem Holtze zum bauen, ein weit mehrers finden, als was Chomel und Maret nur kurtz daraus gezogen, und doch alle dabey den Bambus-Sallat vergeſſen haben. Darzu kan auch noch geſetzet werden, was Joh. Neuhof in ſeiner Geſandſchafft an den König von Sina p. 193 Ed. Amſtelod. und Joh. Sigismund Elsholtz in ſeinem Tiſch-Buche und Garten-Baue, wie auch Dapper in ſeiner Beſchreibung des Reichs Tſina mit Nutzen, unter dieſem Worte von beyderley Bambus-Früchten reichlich abgehandelt, und noch dieſes dabey erwehnet haben, daß es auch ein groſſes Rohr, Bambus genannt, in China gäbe, welches in Scheiben geſchnitten, mit Saltz eingeſprenget, nach etlichen Tagen in Töpffe gethan, mit Palm-Wein-Eßig, welcher zuvor mit Senff-Saamen bis auf die Helffte eingekochet worden iſt, übergoſſen, und zum Gebrauch als wie in Eßig oder Saltz-Waſſer delicat gemachtes Kraut oder Wurtzel gebraucht wird: daher mag auch wohl der Holländer Einmachungs-Art des kleinen Bambus genommen ſeyn. Ubrigens wird das in ihrem Wachsthum allzuklein gebliebene Frauenzimmer von dem Deminutivo des Bambus, ein Bambouchgen genannt, dergleichen Nahmen auch die groſſen Marionetten in Franckreich führen.

Aea,

Eine junge Jagd-Nymphe, ward von denen Göttern ihrer Keuſchheit wegen in einen Fluß ihres Nahmens verwandelt.

Æedon,

Des Königs Zethi Gemahlin, welche aus Unvorſichtigkeit des Amphionis einen Sohn umgebracht; von den Göttern aber in einen Stieglitz verwandelt worden.

Æcaterina, ſiehe Catharina Sancta.

Ædeſia oder Adeſia,

Ein Egyptiſches Weib, des Hermiæ Frau, und des berühmten Philoſophi Syriani Freundin, war ein rechtes Muſter der Keuſchheit und Frömmigkeit, darbey aber auch ſehr gelehrt, wie ihr Suidas nachrühmet.

Ægeria,

Eine Wald-Nymphe, ſo ſich in den König Numam verliebet, nachdem er aber geſtorben, hat ſie ſich vor überhäufften Thränen in einen Fluß verwandelt.

Ægiale,

Des Diomedis Königs in Ætolien Weib, hat in Abweſenheit des Mannes, der ſich im Trojaniſchen Kriege aufhielte, mit dem Cyllabaro ſich fleiſchlichen vermiſchet, weswegen ſie auch der Mann verlaſſen.

Ægina,

Eine Tochter Aſopi des Königs in

Bœotien, welche der Jupiter, ſo ſich in eine Feuer-Flamme verſtellet, aus groſſer Liebe geſchwächet, von welchem Beyſchlaf hernach der Æacus und Rhadamantus gezeuget worden.

Ægla,

Des berühmten Griechiſchen Artztes Æſculapii und der Lampetiæ jüngſte Tochter, ſo in der Medicin und Artzney gelehrt und ſehr erfahren geweſen. Vid. Schævii Mytholog. p. 28. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel p. 427.

Æmilia,

Aus Neapolis, Antonii Spenſæ eines Bürgers, Wunders-würdiges Eheweib; denn nachdem ſie ihren Mann 12 Jahr gehabt, verwandelte ſie ſich unverhofft in ein vollkommenes Manns-Bild, ſchiede ſich daher von ihrem Manne, nahm ein Weib, und zeugte Kinder mit ihr. Pontan. in Hiſtor. Neapolit.

Aerope,

Des Atrei Weib, ſo mit dem Thyeſte, des Atrei Bruder, Ehebruch getrieben, und zwey Söhne von ihm geboren.

Aeſche, ſ. Aſche.

Aeſcher,

Wie aus demſelben eine Lauge zuzubereiten, ſ. *Oeconom. Lexic.*

Æteja,

Ein Wunderns-würdiges Weib aus Syrien, ſo ſich mit ihrem Mann zu Laodicea aufhielt, und unverſehens in ein vollkommenes Manns-Bild verwandelt, auch daher Ætejus genannt ward. Phlegon Trallianus meldet in ſeinen Memorabil. lib. & Longæv. daß er dieſes Wunder-Bild ſelbſt geſehen.

Afrania,

Des Römers Licinii Haus-Frau, welche ſo unverſchämt war, daß wenn ſie eine rechtliche Sache hatte, ſie ſelbe vorzutragen ſich unterſtund, und denen Richtern die Ohren vollſchrie; daher auch nachgehends diejenigen Weiber, welche unverſchämt, und ihrer weiblichen Schamhafftigkeit und Erbarkeit vergeſſend waren, Afranien zum Schimpff genennet wurden.

Affections-Bändlein, oder Faveurgen,

Heiſſen diejenigen Striemlein oder Stücklein Band, ſo das Frauenzimmer ihren Courtiſanen und Geliebten zum Andencken an der Bruſt zu tragen giebet. Sie werden öffters mit Gold und Silber geſticket, und des Frauenzimmers verſchlungener Nahme drauf geſetzet; Etliche ſind auch zuweilen mit Haaren des Frauenzimmers unterwürcket und geflochten, ſo das Manns-Volck insgemein in geheim auf den bloſſen Arm zu binden pfleget.

Affter-Bürde, ſ. Nach-Geburt.

Affter-Prophetinnen,

Sind ſolche begeiſterte und Sectiriſche Weibes-Perſonen, ſo da fälſchlich vorgeben, als wären ſie von GOtt wunderbar begabet und erleuchtet worden, könten dahero vermöge ihrer auſſerordentlichen Gaben, Viſionen, Träume, Entzückungen und Offenbarungen, denen Leuten viel zukünfftige Dinge vorher ſagen, und ſelbige durch ihre Lehren und Myſtiſches Weſen bey Zeiten warnen. Was von ihnen zu halten ſey, lehret D. Feuſtking in ſeinem Vorbericht des Gynæcei Hæretico-Fanatici.

Agallis,

Ein ſehr gelehrtes Griechiſches Frauenzimmer, ſo in der Inſel Corcyra bey dem Joniſchen Meer, die heut zu Tage Corfu genennet wird, floriret. Sie hat in arte grammatica, in welche ſie Commentaria geſchrieben, vor vielen andern excelliret; Cœlius Rhodiginus, Meurſius und Voſſius, die in ihren Schrifften dieſer gelehrten Agallis erwehnen, erzehlen zugleich mit, daß man ihr die Erfindung des Ball-Spiels habe wollen zuſchreiben. Vid. Joh. Meurſium de Ludis Græcis p. 5.

Agameda,

Ein in der Artzney-Kunſt wohlerfahrnes Weib, ſo daß man keine Artzney auf der Welt gewuſt, von welcher ſie nicht hat urteilen können. Homer. lib. II Iliad.

Aganice, ſ. Aglaonice.

Agape.

Aus Spanien, hat im IV Seculo nach

Chriſti Geburt gelebet, iſt ein erfahrnes aber auch zugleich verführiſches Weib geweſen, und hat mit ihren gnoſtiſchen Principiis ihren Mann, den berühmten Redner Helpidium oder Elpidium verführet, auch Priſcillianum unterrichtet, wiewohl Sulpitius Severus l. 2 Hiſtor. Sacr. c. 46 meinet, ſie ſey ſamt ihrem Manne von einem Egyptier mit Nahmen Marco in ihre Irrthümer geführet worden. Vid. D. Schmid. in Muliere Heterodoxa §. 20. A. 398 ward eine eigene Secte aufgerichtet, ſo nach ihren Nahmen die Liebes-Secte benennet ward, und diejenigen, ſo hinein traten, hieſſen Beth- und Liebes-Schweſtern, Vid. D. Feuſtking. in Gynæc. Hæretic. Fanatic. 129 ſequ. Dieſe Agape muß man nicht mit der Märtyrin Agape confundiren. Vid. Lebb. in Onomaſt. Theolog. L. A. Centur. 1.

Agatha,

War Anno 1543 Priorin in dem im XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Cloſter zu St. Georgen zu Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Agave,

Eine Tochter des Cadmi und des Echionis Weib, welche ihren eigenen Sohn Pentheum, den König der Thebaner, bey dem Bacchus-Feſt in kleine Stücken zeriſſen.

Ageln, Agen,

Iſt das unreine ſpitzige Zeug, ſo vom Hanf und Flachs durch Brechen, Hecheln und Schwingen abgeht; was damit vorzunehmen ſey, wird im *Oeconom. Lexico* angewieſen.

Agenora,

Hieſſe bey denen Alten die Göttin des Fleiſſes.

Aglaja,

Eine von denen 3 Gratien.

Aglais,

Des Megaloclis oder Megaclei von Alexandria Tochter, konte eine ſtarcke Trompete blaſen, aber auch brav freſſen und ſauffen. ſ. Athen. X, 11.

Aglaonice oder Aganice,

Eine Tochter des Hegemonis, oder wie einige wollen, Hegothetis in Theſſalien, war vortrefflich erfahren in der Sternſehe-Kunſt, welche aber wegen ihrer Vermeſſenheit und Hochmuths in groſſes Unglück gerieth. Vid. Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 14, it. Gelehrt. *Lexic.*

Agnes,

Eine junge und ſehr ſchöne Jungfrau, ſo ſich in ihrem dreyzehenden Jahre zum Chriſtlichen Glauben bekannte, und deswegen von denen Römiſchen Kayſern Diocletiano und Maximiano hefftig verfolget ward. Zuletzt ward ſie vor den Römiſchen Amtmann Sempronium vor Gerichte geführet, und daſelbſt nochmahlen in Güte von dem Chriſtlichen Glauben abgemahnet, weil ſie aber ſich nicht wolte bewegen laſſen, ließ ſie ſelbiger zum Spott und Hohn, nachdem er ſolches zuvorhero öffentlich ausruffen laſſen, gantz nackend durch die Stadt in das Frauen-Haus führen, um allda eine gemeine Metze abzugeben. In währender ſolcher Hinführung aber ereignete ſich ein rechtes Wunderwerck mit ihr, maſſen ihr in einem Augenblick ihre Haare auf dem Kopffe ſo lang und häuffig wuchſen, daß ſie ihren gantzen nackenden Leib über und über damit bedecken, und alſo dadurch den ihr angedroheten Spott und Schimpff zu nichte machen konte. Endlich aber ward ſie auf Befehl des Römiſchen Stathalters Aſpaſii auf einen brennenden Scheiter-Hauffen geworffen, und weil ſie in ſelbigem dennoch nicht verbrannte, angeſehen ſich die Flamme zertheilte, und ihr kein Leid that, mit Meſſern vollends als eine Märtyrin A. C. 306 zu Tode geſtochen, auch von ihren Eltern nahe bey der Stadt Rom in der Numentaniſchen Straſſe begraben. Ambroſius in Conc. 91. Rabbi Märtyrer-Buch P. I p. 25.

Agnodice,

Eine gelehrte Jungfer, welche die Medicin vortrefflich erlernet, und in angenommenem Männer-Habit die ſchwangern Weiber glücklich curirte. Ihrentwegen machten auch die Athenienſer ein neu Geſetze, Krafft deſſen allen Weibes-Bildern frey ſtunde, ſich auf die Medicin zu legen; Und gründen ſich vielleicht heute zu Tage auf ſolches Recht die alten Weiber, welche durch ihre vermeinten Curen denen Medicis und Barbierern mit ihren ſo genannten Haus-Mitteln einpfuſchern.

Agnus Caſtus, Keuſchbaum,

Dieſe Staude wird im Natur- und *Oeconom. Lexic.* beſchrieben; hier aber deswegen angeführet, weil es der Geilheit widerſtehen ſoll, und nach Plinii Bericht einige vornehme Frauen in Athen die Blätter von dieſem Bäumlein in ihre Betten geſteckt, und darauf geſchlafen haben, um in ſteter Keuſchheit zu leben: zu welchem Ende es auch in vielen Klöſtern gezogen werden ſoll.

Agraſſe,

Heiſſet eigentlich ein Häcklein an einem Juwel; dem Frauenzimmer aber ein von Gold oder Silber durchbrochenes in form eines breitlänglichten Schildes, mit Diamanten, Perlen und andern Juwelen reich beſetztes Bruſt-Stücke, ſo an etlichen Orten das Weibes-Volck auf den Ober-Theil des Schnür-Leibs vorn an der Bruſt mit einem Bändlein anzuſtecken pfleget. Weswegen es auch ein Bruſt-Stück genennet wird.

Agreda, ſ. Coronela.

Agremente,

Iſt eine Spitze von Gold oder Silber, mit allerhand erhabener künſtlich gedreheter und beſchlungener Arbeit, ſo das Frauenzimmer um allerhand Putz zu friſiren pfleget.

Agreſt,

Griechiſch Omphacium, Lateiniſch Agreſta, welche beyde Worte gewöhnlich ſind, Frantzöſiſch heiſt es von einem unbekannten Urſprunge Verjus. und bedeutet ordentlich denjenigen Safft, welcher aus unreiffen Weintrauben gepreſſet, und in Küchen vornehmer Leute an ſtat des Eſſigs gebrauchet wird, wenn er wohl geſeiget, und in Fäßlein gut verſpündet, zum Aufbehalten in dem Keller gethan worden. Auſſerordentlich zeiget dieſes Wort einen derer beſten Cedri an, wenn man zu dem ausgepreßten unreiffen Weinbeer-Saft Zucker, nebſt dem Gelben von Citronen thut, und es bis zu dem Gehalt eines Syrups ſiedet, denn einen oder mehrere Löffel davon in friſch Waſſer gerühret, oder auch etliche Tropffen in Wein gethan, giebt im Sommer und zu andrer Zeit einen rechten Labe-Tranck ab, und vertrit zugleich die Stelle eines guten Weins wenn man des unreiffen Wein-Trauben-Saffts viel, und des Zuckers und Citronen-Gelben nicht mehr als nach Erforderniß eines ieden ſeines Geſchmacks dazu nimmt; welches Gelbe, daß es gantz pur von allem Weiſſen an der Citronen-Schale ſey, recht klar heraus zu bringen, man ein eignes kleines meßingnes Feilgen ſich dazu machen läſt, wodurch es ſo klar wird, daß man im Geträncke gar nichts von der Citronen-Schale als den Geſchmack mercket, und daher dieſes klare Gelbe ſowohl, als den im Waſſer zugangenen Zucker, in abſonderlichen Gefäſſen, gleichwie den Verjus, aufbehalten kan, damit man allen, nach ihrem Geſchmack damit dienen könne. Die Italiäniſchen Nonnen können es zu einer Erfriſchung unvergleichlich machen, denen das Dantziger und Holländer Frauenzimmer ſchon nachgefolget, immaſſen vor wenig Jahren nicht nur eine Dantziger, ſondern auch Holländer Kauffmanns-Wittwe in Dreßden ſich befanden, die mit allerley gebrannten Waſſern und andern Säfften, damit man augenblicklich gleich den Speiſe-Maſſen, Brühen an Eſſen machen, und verbeſſern können, gehandelt, unter allen aber nichts beſſer als den erzehlten Agreſt gemachet, ſo daß man dieſe ſchöne Kühlung, weil ſie zumahl leicht zu verfertigen, in hitzigen Kranckheiten mit vielem Nutzen gebrauchet hat, dergleichen man auch mit den oberzehlten Agreſt-Eßig thun kan, wenn er ein wenig alt geworden iſt, indem man ihn durch darüber gegoſſenes Baum- oder Mandel-Oel, in denen verſpündeten Fäßlein, auch auſſer den Keller zuwege bringen kan. Allein noch eine dritte Art von Agreſt bringet man heraus, wenn man gantze Weinbeeren, die noch harte, und von denen Stengeln unverletzt abgebrochen, auch wohl gewaſchen ſind, alsdenn abtrocknet, und in einen Topff thut: Denn wenn man guten abgeſottenen Wein-Eßig darüber gieſſet, ſo können die Beere wircklich, an ſtat der noch nicht bekannten Oliven, deren Geſchmack ſie annehmen, gebrauchet werden; preſſet man aber durch aufgelegtes Gewicht, oder Stein, gar den Safft aus ſolchen mit Eßig geſottenen Wein-Trauben, ſo kommet dadurch ein Agreſt zum Vorſchein, welcher den anfangs erzehlten an guter und geſunder Schärffe

noch weit übertrifft, und daher auch mehr auf groſſer Herren Tafeln als jener gebrauchet wird. Es gedencket deſſen Johann Schröter in ſeiner Apothecke mit D. Hoffmanns Anmerckungen, er trifft aber die Verfertigung davon nicht recht: Hingegen erwehnet der andern beyden Agreſten, Wolff Heinrich, Freyherr von Hohberg, in ſeinem Bericht vom adelichen Land- und Feldbau, desgleichen auch Thomas Pancovius in ſeinem Herbario, aber beyde kommen mit ihren Erzehlungen nicht an die Dantziger und Italieniſchen Frauenzimmers Kunſt-Griffe, die wir in einem MSCto dergeſtalt, wie ſie vorher von uns beſchrieben ſind, gefunden haben. Chomel in der erſten Edition ſeines Oeconomiſchen Dictionarii hat verſchiedenes von dieſer Materie, und Marct, der den Chomel vermehret, hat vieles, vornehmlich was die aus dem Verjus zu machenden ſehr vortreflichen Confituren betrifft, hinzugefüget: Von alle dem aber, was wir hier angemercket, iſt bey ſolchen beyden Auctoribus nichts auf gleiche Weiſe zu finden, und rahten ſie in übrigen, gar eigene Weinberge, weil der Verjus nur aus dreyerley von ihnen beniemten Weinbergen rechtſchaffen gut würde, und zwar ſolche an Zäunen und Häuſern anzulegen, die von den ordentlichen Weinbergen zum Weine in ein und dem andern an Länge der Stöcke ſehr unterſchieden ſeyn müſten. Allein ſo haben wir die Verjus-Machung aus allen unreiffen Beeren unſrer Weinberge zu fertigen, verſuchet, und gefunden, daß der Safft daraus einerley Verjus, wenn er wohl beſorgt wird, nach ſich ziehe: Dahero denn die Weinbeeren in Franckreich, wie es auch wircklich alſo iſt, von den unſrigen in vielen ſehr abweichend ſeyn müſſen. Sonſt aber gedencket noch Juretier in ſeinem Dictionaire, daß der gepreßte Safft aus bloſſen Weinbeer-Körnern, in Franckreich le haut Cuiſinier, oder der hohe Koch hieſſe, weil der Geſchmack davon ſehr hoch hinaus von den Köchen an die Eſſen getrieben werden könte.

Agricolæ,

Catharina, aus Meiſſen, eines gelehrten Mannes Tochter, iſt eine gute Poetin und in der Muſic wohl geübt geweſen, ſie hat um das Jahr 1628 gelebet, und einen zu derſelben Zeit netten deutſchen Vers gemacht welches das Carmen ausweiſet, ſo ſie einem gewiſſen vornehmen Muſico auf ſeine Hochzeit gemacht, ſo bey Johann Frauen-Lob in der lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber pag. 7 zu finden.

Agrippina

Julia, des tapffern Germanici Tochter, die Jüngere, des Kayſers Claudii Gemahlin, ein kluges und verſtändiges Weib, war ſehr beredt, brachte es auch durch ihre Beredſamkeit ſo weit, daß ihr Gemahl das Römiſche Reich ihrem Sohne dem Tyranniſchen Neroni abtrat, der ſie aber hernachmahls zur Danckbarkeit tödten ließ. Sie hat ſich durch unterſchiedene Schrifften der gelehrten Welt bekannt gemacht; aus ihren Lucubrationibus hat Plinius einige Excerpta ſeiner Hiſtoriæ naturali Lib. VII c. 8 einverleibet. Ihr Commentarius von ihrem und ihrer Kinder Leben wird von dem Voſſio in Libro de Hiſtoric. Latin. Lib. I c. 25 und andern ſehr gerühmet. Vid. D. Val. Erneſt. Lœſcher. in Diſputat. Bibliotheca Purpurata dicta § 4. Ihr Gemahl war Cneus Domitius Ænobarbus, ein laſterhaffter Herr. Als ihr Sohn Nero ſie hatte laſſen umbringen, begab er ſich zu ihrem entſeelten Cörper, ließ ſelbigen aufſchneiden, und wolte den Ort ſehen, wo er gelegen hätte.

Agriſchen

Weiber und Heroinnen. Waren recht tapffere und heldenmüthige Weiber, ſo ſich bey der damahligen Belagerung zu Agra, ſo Machomet A. 1552 mit einer unzehligen Menge Volcks unternahm, tapffer und heldenmäßig erzeigten. Ihr feſter Vorſatz war, lieber ihre Gräber in Agra zu ſuchen, als die Stadt zu übergeben; Vid. Thuan. T. I L. X Hiſtor. ad An. 1552.

Agtſtein oder Bernſtein,

Iſt ein bituminöſer Safft oder Harz, welches in der Erde wohl ausgekocht, von dannen ins Meer gefloſſen und daſelbſt erhärtet worden. Man findet deſſen in den Officinen zweyerley, als gelben und weiſſen. Ein mehrers von ſeiner Natur, Vaterlande, Eigenſchafften, gemeinen und mediciniſchen Gebrauche ſiehe das Natur-*Lexic.*

unter dem Worte Bernſtein, ingleichen das *Oeconomiſche Lexic.* Der ſchwartze Agtſtein iſt ein dunckler Stein, ſo nach Erd-Pech riechet, und ſich anzünden läſſet, daher vor eine Art Steinkohlen gehalten wird. Man verarbeitet ihn, wie den andern Agtſtein zu Corallen, und ziehet daraus ein Oel, ſo zwar einen übeln Geruch hat, aber doch nützlich vor den Schlag, Zucken in Gliedern, Zipperlein und Miltz-Beſchwerung zu gebrauchen iſt. ſiehe auch Gagates im Natur-*Lexico.*

A la braiſe,

Heiſt ein gedämpfftes Eſſen, welches in einem zugemachten und mit einem Deckel verkleibten Topf, ſo unten in heiſſer Aſche ſtehen, und oben mit glüenden Kohlen beſchüttet werden muß, zubereitet wird, ſiehe *Lex. Oeconom.*

A la braiſe von Capaunen Hünern und dergleichen.

Dieſe werden ebenfalls alſo zugerichtet, und kanſt du ſie zu Potagen oder Ragout brauchen. Hierbey iſt zu mercken, daß nicht alles muß geſpickt ſeyn: es werden auch dieſe eingeſetzte Sachen auf ſolche Art viel weiſſer und mürber, als wenn mans in einem Topf wie ordinair kochet.

A la braiſe von Tauben.

Würge Tauben ab, und putze ſie aufs reineſte. Dann ſchneide ſie unten auf und thue das Eingeweide hinweg, waſche ſie wohl aus, haue ihnen die Beine ab, und blanchire ſie ein wenig im heiſſen Waſſer. Hierauf lege ſie in kalt Waſſer, waſche ſie wiederum aufs beſte und ſpicke ſie fein ſauber. Wenn dieſes alles geſchehen, nimm einen küpffern Topf mit einem Deckel, (in Ermangelung deſſen muß auch eine Caſſerole angehen) lege unten auf des Topfs Boden Speck, Nieren-Talg; Denn ein zuſammen gebundenes Bündlein von Thymian, Zwiebeln und etlichen Lorbeer-Blättern; Darnach eine Lage von Tauben, und wieder darauf gedachte Species, womit du Wechſelsweiſe ſo lange fortfahren muſt, bis der Topf voll wird. Endlich thue den Deckel auf den Topf, verkleibe denſelben aufs fleißigſte mit Papier, ſetze ihn in ſehr heiſſe Aſchen, damit es recht dämpffen kan; Oben auf dem Deckel lege auch Feuer, maſſen es unten und oben Hitze haben muß. Wenn es nun eine Zeitlang geſtanden, ſo mache den Topf auf, und nimm die Einlage heraus, das Fette thue herunter, und brauche die Jus zur Brühe, welche alſo gemachet wird: Schütte die Jus in einen Tiegel oder Caſſerole, geuß ein wenig Wein darzu, ingleichen wirff auch Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüten und Neglein hinein. Iſt etwa die Brühe zu dünne, magſt du ein wenig in Butter braun geröſtet Mehl hinein rühren; es können auch etliche gantze Zwiebeln, die du aber wieder heraus nehmen muſt, darinnen nicht ſchaden; denn man findet viel Menſchen, die dergleichen nicht eſſen können. Zu guter letzt richte die Tauben fein ſauber auf der Schüſſel herum an, Brühe geuß in die Mitte, garnire ſie mit Citronen, oder ſonſt andern Garnituren, die ſich darzu ſchicken, und laß ſie auftragen.

A la daube,

Iſt ein Gerichte z. E. ein Türckiſcher Hahn, Kalbs-Keule und Span-Ferckel ꝛc. ſo mit Wein, Gewürtze, und Speck gekochet und kalt verſpeiſet wird. ſiehe *Lex. Oeconom.*

A la daube von einer Kalbs-Keule.

Nimm eine ſchöne Kalbs-Keule, blanchire ſie ein wenig in ſiedendem Waſſer, thue ſelbige wieder heraus, und ſpicke ſie mit grob geſchnittenem Speck, Nägelein und Zimmt. Hernach wickle dieſe geſpickte Kalbs-Keule in eine Serviette, ſtecke ſie in einen Keſſel, den man wohl zumachen kan, geuß darauf Wein, Eßig und Waſſer, bis gnug iſt, wirf auch Kräuter, als Iſop, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Thymian und gantze Zwiebeln mit hinein. Dieſes alles ſetze ans Feuer, und laß es gar gemächlich kochen, und zwar ſo lange, bis du vermeineſt, daß es gnug habe. Nimms letztlich vom Feuer, thue es an einen kalten Ort, und verfahre mit dem Anrichten, wie bey n Türckiſchen Hahn; Doch kan mans garniren, wie es die Zeit und Gelegenheit zuläſt.

A la daube von einer Span-Sau weiß.

Man ſchlachtet die Span-Sau, und läſt

das Blut alles davon lauffen, darnach wird ſie ausgenommen, ſauber ausgewaſchen, und in einem langen Potagen-Keſſel gantz eingerichtet, auch viel Wein, Eßig und Waſſer darein gegoſſen, ingleichen gute wohlriechende Kräuter, gantzer Jngber und Pfeffer, Muſcaten-Blüten, Saltz, gantze Zwiebeln, Nelcken und dergleichen daran gethan. Hierauf muß alles im Keſſel auf ein Feuer gebracht werden, damit es gantz gemählich bis zu ſeiner völligen Gnüge koche. Vom Feuer trägt man es an einen kühlen Ort und läſts erkalten, zum Anrichten wird eine Serviette gebrochen, die Span-Sau darein geleget, mit Citronen garniret, und nebſt guten Eßig hingegeben. Oder man legt die Span-Sau in eine Schüſſel, auf welcher vorher ein ſauberer von Teig gemachter, aber wieder abgetrockneter Krantz geſetzet worden, geuß eine klare Gelée drüber und laſſet ſolche geſtehen, ſo præſentiret ſich die Sau nicht nur recht ſchön, als wenn ſie im Waſſer läge, ſondern ſie wird auch dem Geſchmack deſto annehmlicher.

A la daube von einer Span-Sau ſchwartz.

Die Span-Sau wird auf folgende Art ſchwartz gemacht: Beſtreiche ſie mit Speck oder Schwein-Schmaltz, ſtecke ihr einen Spieß von hinten an bis durchs Maul, lege Stroh auf den Herd, oder wo ſonſt Gelegenheit darzu iſt; Zünde das Stroh an, halte die Spanſau drüber, und drehe ſie fein herum. Hernach reibe mit der Aſche von Stroh die Spanſau, beſtreiche ſie aufs neue mit Butter und continuire wie das erſtemahl, ſo lange bis ſie gäntzlich ſchwartz iſt. Wenn ſie nun ſauber abgewaſchen worden, ſo richte ſie nach vorhergehender Beſchreibung gantz in einem Potagen-Keſſel ein, geuß Wein, Eßig und Waſſer dran, wirff allerhand gantze Würtze und wohlriechende Kräuter darzu, und laß es alſo bis es gnug hat, ſieden. Jſt nun der Keſſel vom Feuer; ſetze ihn an einen kühlen Ort, und laß es kalt werden. Wilt du ſolche Spanſau brauchen, ſo richte dich nach der Zeit und Gelegenheit, welche Umſtände bey dergleichen Eſſen allezeit zu obſerviren ſind.

A la daube von einem Türckiſchen Hahn.

Der Türckiſche Hahn muß abgewürget, ſauber geputzt, das Eingeweide heraus genommen, und reinlich ausgewaſchen werden. Lege denſelben hernach auf einen Tiſch, decke ihm ein Tiſch-Tuch über den Bauch und ſchlage mit einem Scheit Holtz, oder ſonſt mit einem Prügel, das herausſtehende Bauch-Geripe ein, damit er ſchön rund auf der Bruſt werde. Ferner blanchire ihn, wenn er erſtlich geſpreilet oder gezäumet worden, in ſiedendem Waſſer, ziehe ihn wieder heraus, und laß ihn wohl trocknen. Hierauf muſt du den Hahn gantz mit ſtarckem Speck ſpicken, darzu eine ſonderliche groſſe Spicke-Nadel erfordert wird, in welche der ungefehr eines Fingers dick geſchnittene Speck kan eingeſchoben werden. Jſt ſelbigem nun mit dem Spicken ſein Recht geſchehen, muſt du ihn in eine Serviette wickeln, in einen Potagen-Keſſel, (oder in Ermangelung deſſen nur in einen andern Topff) thun, Wein, Waſſer und Eßig drauf, und zwar gantz voll gieſſen, gantze Zwiebeln, wie auch gantze Würtze, als Muſcaten-Blüten, Jngber, Pfeffer, Nelcken, &c. ingleichen Saltz, ſo hierbey die allerbeſte Würtze, hinein werfen, dieſes zum Feuer ſetzen und allmählich kochen laſſen, bis du meineſt, daß es gnug ſey. Endlich thue es vom Feuer, ſetze es an einen kühlen Ort, und laß es erkalten. Wilt du anrichten, nimm den Hahn aus der Soſſe, wickle ihn aus der Serviette, lege ihn auf eine Schüſſel, garnire mit Citronen und Gelée und giebs hin. NB. Ob gleich der Hahn gantz weich in der Serviette gekochet wird, kan er doch nicht zerfallen; Vielmehr bekommt er, nachdem er kalt worden, ein Anſehen, wie eine Gallerie, wird auch aufs neue gantz feſte. Solte derſelbe wieder von der Tafel kommen, ſo ſtecke ihn in ſeine vorige Soſſe, auch iſt ein ſolch Eſſen wohl über 6. Wochen gut zu behalten. Wer etwan einen Capaun, Gans, Ente und dergleichen auf dieſe Art zurichten will, der gehe nur nach obiger Vorſchrifft, er wird nicht irren.

A la Jacobine,

Was dieſes für ein Eſſen ſey, und wie es

zugerichtet werde, lehret das Oeconomiſche Lexicon.

Alant,

Dieſer Pflantze Natur und Eigenſchafften ſind im Natur- und *Oeconom. Lexic.* erklaͤret.

Alant-Bier und Wein, ſiehe Kraͤuter-Bier und Wein.

Albunea, ſ. Sibylla Tiburtina.

Alberta

Catharina, aus Boͤhmen, ſo um den Anfang des XVII Seculi gelebet, war M. Nicolai Alberti in Boͤhmen gelehrte Tochter, und war nebſt ihrer Mutter-Sprache der Hebraͤiſchen, Griechiſchen und Lateiniſchen ſehr kundig. G. Mart. a Baldhoven in Catalog. Virgin. Eruditar. Parthenic. Weſthon. annexo.

Alberta

Joanna, war eine beruͤhmte Hexe und Zauberin.

Albertini

Detta la Reggiana Giovanni. Eine Virtuoſe und beruͤhmte Saͤngerin in Italien.

d' Albuquerque,

Eine Spaniſche Fuͤrſtin, Wittwe des Duc d' Albuquerque, und erſtere Cammer-Frau der Koͤnigin, eine Dame von groſſem Geiſt und gelehrter Wiſſenſchafft. Die Anonyma der Memoires de La Cour d'Eſpagne leget ihr ein groſſes Lob bey P. II p. 98 & 99.

Alcanna, oder Hanna,

Ein Kraut, ſo in Arabien und angrentzenden Landen auf den Hochzeiten und Feſtins aufgeſetzet wird, und mit welchem ſich das Frauenzimmer ſonderlich beym Schlafengehen zu faͤrben pfleget. ſ. Natur-*Lexicon.*

Alceſte,

Die Gemahlin des Theſſaliſchen Koͤniges Admetus, welche ihren Gemahl ſo getreu und beſtaͤndig geliebet, daß, nachdem ſie von dem Oraculo vernommen, daß ihr Gemahl anders nicht von der toͤdtlichen Kranckheit aufkaͤme, als wenn iemand vor ihn ſtuͤrbe, ſie ſolches in Ermangelung und Darbiethung *eines* andern, aus Liebe ſelbſt auf ſich genommen.

Alciſtene,

War eine zu ihrer Zeit vortrefliche Mahlerin und Kuͤnſtlerin.

Alcithoe,

Ein Thebaniſches Weib, welche, weil ſie dem Baccho nicht andern Weibern gleich opffern wolte, ſondern bey ihrem Wollſpinnen zu Hauſe verblieb, von dem erzuͤrnten Baccho in eine Fleder-Maus verwandelt ward.

Alcmena,

Amphitruonis Weib, ſo in ihres Mannes Abweſenheit, der im Kriege war, mit dem Jupiter, in Meinung, daß es ihr aus dem Kriege kommender Mann waͤre, ſich ehelich vermiſchet, und daraus den Herculem gezeuget.

Alcove,

Iſt eine unbewegliche Bettſtadt, oder ein erhoͤheter und von dem uͤbrigen Platz eines Schlaff-Gemachs in etwas abgeſonderter und durch eine kleine Galerie oder andere Zierrathen abgeſonderter Ort, dergleichen ſich das Frauenzimmer in ihre Putz- und Schlaf-Cammern zum Staat anlegen laͤſt. ſ. *Lex. Math.*

Aldegundis,

Die begeiſterte, war eine Aebtißin, ſo im Jan. Anno 640 geſtorben. In ihrem gantzen Leben wuſte ſie von nichts als lauter Viſionibus, Geſichtern und Entzuͤckungen zu reden, daher ſie auch die begeiſterte Aldegundis genennet ward. Sie ſoll ſich ihrem Vorgeben nach, einesmahls recht ſehr nach dem Tode geſehnet, auch deswegen bey einem ihr erſcheinenden Engel beklaget haben, der ihr aber zur Antwort gegeben, es wuͤrde ihr natuͤrliches Leben deswegen gefriſtet, damit ihr herrlicher Tugendſchein noch laͤnger leuchten moͤchte. Delrio in ſeinen Diſquiſit. Mag. l 4 P. II f. 151 erhebet ſie ziemlich, und Huebaldus, der ihr Leben beſchrieben, machet viel Weſens von ihr; allein Voetius nennet ſie in ſeinem Vol. 2 Diſſert. Select. pag. 1067 die unheilige und ſelbſtgewachſene Heilige. Vid. Geieri Zeit und Ewigkeit, P. II p. 778, Sever. Exempl. Mor. p. 34.

Alecto,

Iſt eine von den drey hölliſchen Furien.

Alemona,

War bey denen Alten die Göttin, ſo die Leibes-Frucht der ſchwangern Weiber, währender Schwangerſchafft ernehrte und erhielte.

Aleotti

Vittoria, eine in der Muſic erfahrne Italiänerin, welche verſchiedene Sachen componiret, davon ihr Vater Gio Battiſta Aleotti An. 1593, 21 mit Italiäniſchem Texte verſehene Stücke von des Guarini Poeſie, unter dem Titel: Ghirlanda de Madrigali à 4 voci, zu Venedig in 4to drucken laſſen.

Alexia Drigea,

War eine berühmte Hexe und Zauberin, ſo der Satan auf keine andere Art auf ſeine Seite bringen konte, als daß er ihr drohete, wie er ihr die Mauer in ihrer Behauſung einwerfen wolte.

Algaſia,

Wohnete an den äuſſerſten Grentzen Franckreichs, und lebte im IV Seculo. War ein in Theologiſcher Wiſſenſchafft wohlerfahrnes Weib, hat auch einige Theologiſche Fragen an den H. Hieronymum nach Bethlehem, zur Auslegung und Beantwortung geſendet. Vide Centur. Magdeburgic. Centur. IV c. X p. 778.

Alida Ambroſia,

Eine Engelländiſche Qväckerin, ſo aller erſchrecklichen Leibes-Strafe ungeachtet, eine Qväckeriſche Verſammlung dennoch nach der andern angeſtellet, wodurch ſie viel Leute theils verführet, theils geärgert, auch durch keine Züchtigung, weil ſie in Erdultung aller Marter gantz erhärtet und fühllos war, von ihrem abergläubiſchen Vorſatz können abgezogen werden. Vid. Croeſi Hiſtor. Quaker. p. 451 Edit. Germ. & p. 429 Edit. Latin.

Aliorumnæ,

Waren gewiſſe zauberiſche Weiber und Hexen, in Scythien, ſo der Gothen-König Filimerus deswegen in die äuſſerſte Wüſteney vertreiben ließ, allwo ſie von denen böſen Geiſtern kleine wilde und unfläthige Leute gebohren; Vid. Remig. Dæmonolatr. P. I p. 23.

Alkonora,

Eine Königin in Engelland, Königs Johannis, ſo ums Jahr Chriſti 1199 gelebet, und An. 1216 in Kummer geſtorben, Mutter, iſt ein ſehr gelehrtes Weib geweſen, hat etliche Epiſteln an Pabſt Cœleſtinum III, der An. 1198 nach einer 6 jährigen Regierung geſtorben, geſchrieben; anderer, ſo ſie an andere geſchrieben, zu geſchweigen. Abſonderlich werden die Briefe gerühmet, ſo ſie an den Kayſer Henricum VI geſchrieben. Vid. Matthæum Pariſienſ. Joh. Baleum & Voſſium, ſo Hendreich in ſeinen Pandect. Brandenb. allegiret.

Alleſchengs,

Iſt ein Eſſen aus wilden Enten und Gänſen, ſo gebraten von Bratenwender abgenommen, in der Bruſt eingekerbet, mit gefüllten Spitz Morgeln, wie auch dergleichen wohl gereinigt und ausgefüllten Zwiebeln, in den eingekerbten Bruſt-Schnitten ausgeſtopffet, darauf mit allerhand köſtlich Gewürtz und klein geſchnittenem Schincken in ein Caſſerol gethan, mit ein wenig gebranntem Mehl überſtreuet, und in einer Citronen-Brühe wohl ausgekochet wird. Es iſt eines der delicateſten Eſſen, und kan auch mit zahmen Enten und Gänſen, wie auch mit Calecutiſchen Hähnen, wenn ſonderlich die Fülle von ſchönen Sachen zugerichtet, und an ſtat der Citronen, Indianiſche Ananas, ſo wie Citronat oder Citrullen ſchmecken, mit Pommes de Sina Safft vermenget dazu genommen worden, tractiret werden.

Almaithea,

War ein in Philoſophiſchen Wiſſenſchafften ſehr gelehrtes und in Sprachen wohlerfahrnes Weib, dannenhero ſie auch billig von Joh. Frauen-Lob in ſeiner lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 2 gerühmet und unter das gelehrte Frauenzimmer geſetzet worden. Vid. Menagium in Hiſtor. mulier. Philoſoph. p. 64.

Almoſen-Frau,

Iſt ein in die Hoſpitäler gehöriges altes Weib, ſo vor denen Kirch-Thüren nach geendigtem

endigtem GOttesdienſt mit der Büchſe zu ſtehen und das Almoſen von denen Herausgehenden einzuſammlen pflegt.

Aloe,

Deſſen Natur, Eigenſchafft und verſchiedene Arten ſind im Natur- und *Oeconom. Lexic.* weitläufftig beſchrieben, auch zugleich ihr mediciniſcher Gebrauch bey weiblichen Kranckheiten berühret worden.

Aloyſia Sigæa, ſiehe Sigæa.

Alpaides,

Eine Jungfrau, ſo die Heil. Schrifft gründlich verſtanden, ward nach angenommener Chriſtlicher Religion mit dem Frantzöſiſchen Affter- und Neben-Könige Pipino vermählet, mit welchem ſie den tapfern Carolum Martellum gebohren. Weiſius R. Z. in ſeinem Anhang des Politiſchen Nach-Tiſches. Baldhoven in Catalog. Doctar. Virg.

Alp oder Nacht-Männlein,

Auch Schrötlein genannt, iſt ein alter Weiber Aberglaube, da die Weibes-Bilder in dem irrigen Wahn ſtecken, ob wäre der Alp, ſo ſie des Nachts über, ihrer Meinung nach, braun und blau offtmahls im Schlafe drückte, ein beſonderer Spiritus, Geſpenſte oder Geiſt, welches doch nur bloß von dem üblen und ſchwartzen Geblüte, ſo ihnen mannichmahl zu Hertzen ſteiget, oder von einer Unverdaulichkeit des Magens, auch geſchwächter Bewegung der zur Reſpiration dienenden Organorum herrühret. ſ. Natur- und *Oeconom. Lexic.*

Alraunen, Altunen,

Waren bey den alten Teutſchen Wahrſager-Weiber, von denen Herr Wachter in Gloſſario Linguæ Germanicæ und das Natur-Lexicon nachzuſehen.

d'Alſinoes, ſ. Valentine d'Alſinoes.

Alltags-Kleider,

Oder Wochen-Kleider, heiſſen dem Frauenzimmer diejenigen Kleider, ſo ſie die Woche über zum Ausgehen pflegen anzulegen. Sie ſeynd nicht nur von ſchlechterer Sorte und Zeugen als die Sonn- und Feſttags-Kleider, ſondern auch mehr nach der commodité als jene eingerichtet.

von dem Altar zuerſt aufſtehen,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, ſo da meinen, daß diejenige Perſon, ſo von der Braut und Bräutigam bey der Trauung nach dem Niederknien zuerſt vor dem Altar aufſtünde, auch zuerſt unter ihnen ſterben müſte.

Althea,

Eine Tochter des Theſtii und Weib des Ætoliſchen Königs Oenei, ſie zeugte den Meleager, welchen Sohn ſie auf eine unvorſichtige Art verbrannte.

Alt-Fiſche oder Alte,

Aloſa, Clupea, Aloſe, ein Fiſch, den man in ſtillen Waſſern, Seen, Flüſſen, die viel Dümpfel und Austritte haben, und Teichen antrifft. Er ſchwimmet meiſtentheils in die Höhe, und fänget die Mücken und ander Ungeziefer, ſo auf dem Waſſer ſchwimmet. Vor dieſem wurden gedachte Fiſche nicht leicht auf Herren-Tafeln aufgeſetzet, ſondern nur vor eine Speiſe armer Leute gehalten, welches aus dem Auſonio abzunehmen, der Moſella v. 127 dieſe Fiſche obſonia plebis, ein Koſt gemeiner Leute nennet. Heut zu Tage wird es ſo genau nicht genommen; Groſſe Herren eſſen auch davon. Man hält die Alten vor gute Brat-Fiſche, ſie werden mit grünen Fenchel oder Salbey-Blättern geſpicket, und wenn ſie in friſchen Waſſern gefangen worden, ſind ſie deſto annehmlicher. Am beſten ſchmecken ſie entweder 1) gebraten mit einer Caper-Soſſe oder 2) gebacken; oder 3) in zerlaſſener Butter. Sie ſind in der Laichzeit, welche im May und Brachmonat einfällt, nicht ſo gut als auſſer derſelben. Sie werden mit Würmlein an der Angel, und auch mit Hamen gefangen.

Alt-Fiſch gebacken.

Dieſer wird gleich den folgenden geriſſen, aber nur in Stücken zerſchnitten und eingeſaltzet; Doch muß er im Saltz eine gute Weile liegen, damit daſſelbe recht eindringe. Darnach ſtreiche ihn gantz trocken ab, lege ihn in eine mit vielen Grieß beſtreuete Schüſſel, wirff ihn darinnen offt

hin und wieder, biß er gantz weiß werde. (NB In Ermangelung des Grieſſes kan auch nur weiß Mehl genommen werden.) Hierauf mache Butter in eine Pfanne oder Casserole übern Feuer heiß, thue den Fiſch, doch nicht zuviel Stück auf einmahl, in die heiſſe Butter, ſonſt kan er nicht ſauber gebacken werden. Denn ie weniger man auf einmahl heraus bäcket, ie ſchöner u. angenehmer er wird. Am beſten kanſt du dieſen Fiſch beym Anrichten entweder mit gebackener Peterſillie garniren, oder einen Meerrettig mit Mandeln und Milchrahm vermiſchet, darzugeben.

Alt-Fiſch gebraten mit einer Caper-Soſſe.

Wenn dieſer Fiſch groß iſt, verfahre mit demſelben alſo. Schuppe ihn ſauber, reiß ihn auf, thue das Eingeweide heraus, ſchneide über den gantzen Fiſch Kerben, saltze ihn ein, lege ihn in ein Geſchirr, darinnen er 1 Stunde, oder ſo lange es ſeyn kan, liegen muß. Man darf ihn aber NB. durchaus nicht waſchen. Ferner ſtreiff denſelben durch die Hand gantz trocken ab, und brate ihn, nachdem er vorher mit Butter beſtrichen worden aufm Roſt oder in Manglung deſſen im Ofen. Iſt er nun gar gebraten, kan die Soſſe auf folgende Art verfertiget werden. Setze eine Caſſerole oder Tiegel mit Butter aufs Feuer, laß ſelbe braun werden, rühre ein wenig Mehl darein, das mit der Butter gleicher Geſtalt bräunen muß. Denn geuß Wein-Eßig und Fleiſch-Brühe drein, wirff ein paar gantze Zwiebeln nebſt etlichen Lorbeer-Blättern, Jngber, Pfeſſer, wie auch eine Hand voll Capern, Citronen-Scheler 2c. darzu, welches alles durch einander wohl kochen muß. Richte hierauf den Fiſch an, geuß die Soſſe drüber und beſtreue die Schüſſel mit Semmel. Iſts eine ſolenne Ausrichtung, kan es mit Citronen und Backwerck, welches darzu gemacht wird, garniret werden.

Alt-Fiſche mit zerlaſſener Butter.

Saltze Waſſer und ſetze es aufs Feuer, thue die Alte, wenn ſie vorher geſchuppet worden, darein und laß ſie ſieden. So bald dieſelbe gar geſotten, lege ſie auf eine Schüſſel und geuß nun zergangene Butter, welche du in einem Tiegel parat haben ſolt, drüber. Hierbey iſt zu mercken, daß der Fiſch immer muß warm gehalten werden. Streue endlich grüne gehackte Peterſillie und Muſcaten-Blüten über denſelben, ſo iſt er recht zubereitet.

Alvilda,

Eine Tochter der Gothen Königs, war nicht nur von ſonderbarer Schönheit, ſondern auch von recht heroiſchen und heldenmüthigen Geiſte. Sie hatte ſich anfangs mit Alfo des Däniſchen Königs Sohn in ein Ehe-Verbündniß eingelaſſen, welches aber ihre Mutter wieder zurück trieb. Uber welche Begebenheit ſie ſich alſo entrüſtete, daß ſie ſich feſte entſchloß, ſich in Manns-Kleider zu werffen, auf das Kriegs-Weſen forthin ſich zu appliciren, und ihre Lebens-Zeit auf dem Meere mit Raub und Streifferey en hinzubringen; auf welchem ſie auch eine lange Zeit ſich tapffer und Heldenmäßig gehalten. Als aber ihr vormahls geweſener Bräutigam Alfus, der gleicher Geſtalt auf dem Meer in Raub- und Kriegs-Schiffen herum kreutzte, von ohngefehr in denjenigen Hafen rücken wolte, den dieſe Alvilda kurtz vorher mit ihren Schiffen eingenommen, nicht wiſſend, daß er mit ſeiner Geliebte zu thun hätte, giengen ſie beyderſeits mit ſcharmutziren auf einander los, und ſuchte eines das andere aus ſolchem Hafen zu delogiren. Mitten aber im Treffen und Fechten, worinnen ſich Alvilda als eine rechte Heroinne aufführte, entfiel ihr von ohngefehr die Sturm-Haube von ihrem Kopffe, bey welchem Zufall Alfo ſie ſo gleich mit nicht geringer Gemüths-Bewegung und Verwunderung erkannte, die Waffen aus den Händen warff, ſeine ehemahlige Geliebte auf das zärtlichſte umarmete, und ſelbige auf ſolche Art anredete: Hat uns das widerwärtige Glücke auf ſolche Art zuſammen geführet, daß, da wir einander nicht in Liebe umfaſſen durfften, wir mit bewaffneter Hand auf einander los gehen müſſen? Was mir das widerſpenſtige Schickſal bey ſtillem Friede im Bette nicht gönnen wollen, das wiederfähret mir nunmehro auf dem wütenden Meer, mitten unter blutigen Krieges-

Waffen

Waffen. Kranz. Dan. L. II c. 5 p. 30. & Suec. Hiſtor. c. 45 L. I p. 229.

Amage,

Des Sarmatiſchen Königs Medoſaci Gemahlin, eine nicht nur tapffere und recht heroiſche, ſondern auch auf Recht und Gerechtigkeit haltende Dame. Sie führte, weil ihr Gemahl das Scepter allzuſchläfrig regierte, ſtat ſeiner das Regiment, ſchrieb ihrem Volcke Geſetze für, führte Kriege, thate ihren Feinden und deren Anfällen tapffere Gegenwehr, und ließ nichts vorbey, was die Nothwendigkeit eines klugen und behertzten Regentens erfordert. Denen Einwohnern in der Tauriſchen Inſel Cherſoneſo, ſo von denen Scythen überfallen und überwältiget worden, kame ſie in einer einigen Nacht mit nur wenigen Volck zu Hülffe, jagte die Feinde heldenmüthig wieder heraus, und erwürgte den feindlichen König ſelbſt. Vid. Polyæn. in ſtrategem.

Amalaſuntha,

Eine Tochter, oder, wie einige wollen, Gemahlin des Gothiſchen Königs, Theodorici, ſo perfect Griechiſch, Lateiniſch, auch andere Sprachen mehr verſtunde. Hat nach etlicher Meynung ums Jahr 420, nach anderer aber ums 520ſte Jahr gelebet; ſie regierte mit ihrem Sohne Athalarico acht Jahre gantz glücklich, nach deſſen Tode ſie ihren Anverwandten Theodorum zum Neben-Regenten annahm, der ſie aber ins Elend ſtieß, und ſie endlich gar An. 535 um das Leben bringen ließ. Voſſius d. Philolog. c. 2 pag. 11 ſeq. Vid. Caſſiodor. lib. 10 Epiſt. 2, 3, 4, & lib. 11 Ep. 13. ſ. Gelehrten-*Lexicon*.

Amalia Catharina,

Graf Philippi Theodori von Waldeck Tochter, und Graf Georgii Ludovici von Erpach Gemahlin, ſchrieb die A. 1692 zu Hildburghauſen gedruckte andächtige Sing-Luſt, ſowol der Poëſie als Muſic nach; ſie ſtarb den 4 Jan. 1696.

Amalthea,

Des Cretiſchen Königs Meliſſi Tochter, ſo die Amme des Jupiters geweſen, und ihn in ſeiner Jugend mit Ziegen-Milch aufgezogen. ſ. Natur-*Lexicon*.

Amata,

Des Königs Latini Frau, und Schweſter der Göttin Veniliæ.

Amazoninnen,

Waren gewiſſe ſtreitbare Weibes-Bilder in Scythien, ſo ſonder Männer lebten, und berühmte Kriege führten, pflegten ſich die rechte Bruſt abzubrennen, damit ſie zum reiten und ſchieſſen geſchickt würden. Sie wurden von einer ſouverainen Königin regieret; dieſe tapffere Heldinnen ſollen faſt über tauſend Jahr bis auf die Zeiten Alexandri M. floriret haben. Warum ſie Amazoninnen genennet werden, lehret Laurembergius in Acerra Philolog. Cent. 2 p. 270. ſiehe Wachteri Gloſſarium.

Amazones Bohemicæ,

Oder Böhmiſche Amazonen, wurden diejenigen tapffern und Helden-müthigen Weibes-Bilder genennet, ſo An. 735 den Böhmiſchen Krieg angefangen, zeitwährenden ſelbigen viel Schlachten geliefert, und ſich gantzer ſieben Jahr über, recht tapffer und wunderswürdig gehalten, bis ſie endlich, wiewohl mehr durch Betrug, als durch Macht und rechtmäßige Tapfferkeit überwunden wurden. Die Vornehmſten darunter waren, Malada, Nodra, Voraſta, Suetacia, Radga, Zaſtana, Triſtona und Sarca. Ihre Anführerin war Valaska oder Wlaſte, eine Dame von der Libuſſa. Vid. Æneam Sylvium in Hiſtor. Bohem. ſiehe auch Hübners 4ten Theil der Hiſtoriſchen Fragen pag. 13. ſeqq.

Ambra,

Ambre, iſt ein gelblichtes offt geſprenckeltes und mit ſchwartzen Adern durchlauffenes leichtes Hartz eines überaus wohlriechenden Geruchs, wird meiſtens aus Oſt-Indien gebracht, allwo es in Klumpen von unterſchiedener Gröſſe auf dem Meer treibend gefunden wird; weilen die ſo genannten Bienen in America ihr Wachs und Honig an die ausgehöleten Felſen der Indianiſchen See-Küſten legen, und ſelbiges hernach, wenn es die Sonne zerſchmeltzt, wegen ſeiner Schwere ab- und in das Meer fällt. Er wird eingetheilet, in gelben oder grauen, welches

der

der beſte iſt, in ſchwartzen, der keine ſonderliche Krafft hat, und in Oſt-Jndien an Königlichen Höfen zu Fackeln gebraucht wird, und in moſchadirten oder gemachten Ambra, ſo aus allerhand ſchönen Speciebus componirt wird. Der Ambra wird nicht nur wegen ſeines angenehmen Geruchs, den er bey ſich führet, ſondern auch deswegen, weil er die Lebens-Geiſter ſtärcken und erqvicken ſoll, von denen Köchen unter ihre Gelées genommen, um ſelbige dadurch deſto annehmlicher zu machen, wiewohl es nicht allezeit dienlich, maſſen ſich öffters bey denen Taffeln Perſonen, ſo wohl männlichen als weiblichen Geſchlechtes befinden, denen dergleichen Geruch von Natur zuwider iſt. ſiehe Natur- und *Oeconom. Lexic.*

Ambubajæ,

Waren gewiſſe Weibs-Perſonen, ſo aus Syrien nach Rom kamen, auf verſchiedenen Jnſtrumenten ſpieleten, und junge Manns-Perſonen dadurch an ſich zogen, auch daher in nicht gar groſſer Renommée ſtunden.

Ameſia Sentia oder Sentiarea.

War ein hochgelehrtes und in weltlichen Rechten wohlerfahrnes Weib. Ward ſonſten wegen ihres behertzten Gemüths und herrlichen Verſtandes halber in Verhörung der Parteyen und Ausſprechung der Urteile Androgyne genennet. Valerius Maximus l. 8 c. 3 rühmet dieſe Römiſche Advocatin überaus. Vid. Paſch. in Gynæceo Docto p. 56.

Ammannati, Laura,

Johannis Antonii Battiferi Tochter, war an den berühmten Mahler und Architect, Bartholomæum Ammannati, zu Florentz verheyrathet, verſtand die Humaniora und Philoſophie, ſchrieb unterſchiedenes in Jtaliäniſchen Verſen, und ſtarb 1589.

Amme,

Heiſſet dasjenige Weibes-Bild unter dem Geſinde, welches das neugebohrne Kind im Hauſe mit ihren Brüſten zu ſäugen und zu ſtillen pfleget. Dergleichen Weiber fande man ſchon im alten Teſtamente; denn da hatte Rebecca eine Amme, Geneſ. XXXV v. 8. Moſes, Exod. II v. 7. Mephiboſeth, 2 Sam. IV v. 4. Joas, 2 Reg. XI v. 2. Jm geiſtlichen Verſtande nennet man nicht nur Fürſten, ſondern auch Lehrer und Prediger Ammen, Eſa. XLIV v. 23, 1 Theſſal. II v. 7. Heut zu Tage nimmt man insgemein diejenigen Dirnen zu dergleichen Amt, ſo zu Falle kommen oder geſchwächet worden.

Ammelthau, Sabina,

Aus Schleſien, verſtunde die Teutſche, Polniſche, Moſcowitiſche und Frantzöſiſche Sprache, ſie hatte keine Hände und konte doch ſehr viel Künſte.

Ammen-Hütſche,

Jſt ein kleines und niedriges höltzernes Fuß-Geſtelle, auf welches die Ammen, wenn ſie die Kinder ſäugen, die Füſſe zu ſetzen pflegen.

Ammen-Stühlgen,

Jſt ein kleiner, niedriger und weichgepolſteter Stuhl, worauf die Ammen in den Wohnſtuben zu ſitzen pflegen, wenn ſie die Kinder ſäugen.

Ammia,

Aus Philadelphia, war ein Weib vom Prophetiſchen Geiſte, und welches ihrer Offenbarungen und Weiſſagungen wegen ſo berühmt war, daß auch die alten Kirchen-Väter ſich auf ſelbige wider den Ruhm der falſchen Prophetinnen mit ihren Affter-Geſichtern und erdichteten Offenbarungen öffters beruffen haben. Vid. Euſeb. l. 4 Hiſt. Eccleſiaſt. c. 15.

Amœna Amelia,

Graf Arnolds von Bentheim Tochter, Ludwigs, Joachim Ernſt, Fürſtens zu Anhalt, Sohns, Gemahlin. Sie ſtarb An. 1625, den 8 Sept. war eine ſehr gelehrte Dame, und verſtunde Hebräiſch, Jtaliäniſch und Frantzöſiſch. Vid. D. Sagittar. Hiſtor. Anhalt. c. 42 p. 203.

Amphilochia,

Ariſtonis Tochter, ſo hernach des berühmten Jamblichi Sohn geheyrathet, war ein ſehr gelehrtes Weib, und in der Platoniſchen Philoſophie wohl erfahren. Menagius in Hiſtor. Philoſoph. pag. 28 num. 49.

Amphitrite,

Des Neptuni Weib, bedeutet in der Poeſie die Göttin des Meers.

Amſel,

Merula, Merle, iſt ein ſchwartzer Vogel, faſt ſo groß als eine Droſſel. Ihr Geſchlecht wird durch die Farben der Schnäbel unterſchieden. Der Mann hat einen gelben und das Weiblein einen ſchwartzen Schnabel. Sie lernen allerhand ihnen vorgepfiffene Lieder nachpfeiffen. Dem Geſchmack und der Güte nach, werden ſie denen Droſſeln gleich geachtet, auch auf die Art, wie andere groſſe Vögel zubereitet. Davon an ſeinem gehörigen Ort. Von ihren Eigenſchafften, verſchiedenen Arten, Fange und andern ſehe man das *Oeconom. Lexicon* mit mehrern.

Anagalla oder Agalla,

Eine ſehr gelehrte Dame aus Corſica, lebte im Jahre der Welt 2445, diſputirte mit den gelehrten Leuten aus der Grammatic und ſchrieb auch Præcepta Grammatica.

Anagora,

Von Mileto, ſo ietzt Milaſſo heiſſet, aus Natolien gebürtig, war ein gelehrtes Weib und ſehr gute Poetin. Vid. Tiraquell. p. 84 ad Leg. Connub. XI, ſie wird von etlichen auch Apagora genennet.

Anaſtaſia,

Des Kayſers Valentiniani gelehrte Tochter, hatte zwar in der Grammatica Martianum einen Novatianiſchen Prieſter zu ihrem Lehrmeiſter, war aber in der Lat. Sprache gelehrt und wohlerfahren. Vid. Joh. Frauenlob, in der Lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 3.

Anaſtaſia,

Eine berühmte Römerin, ſo dem Heyden Publico zum Weibe gegeben war, bekam nach ſeinem Tode durch des Märtyrers Chryſogoni, oder, wie ihn einige nennen, Chyrogoni, eines Römers, Unterricht und Anweiſung ſo viel Licht, daß ſie nicht nur die Heilige Schrifft richtig erklären lernete, ſondern auch viel Troſt-Schrifften an die in Banden liegenden Märtyrer, als auch ein Buch Epiſteln an ihren Lehr-Meiſter ausſtellete; Nachdem aber ihr Lehr-Meiſter Chryſogonus hingerichtet worden, hat ſie gleicher Geſtalt, als man ſie auf Befehl des Wendiſchen Land-Richters Flori, an einem Pfahl gebunden und lebendig den 22 Decemb. verbrannt, ihren edlen Geiſt als eine Märtyrin aufgegeben. Vid. Santel. Annum Sacrum pag. 232 ſeq. L. 2. Lebbacus in Onom. Theol.

Anaſtaſia,

Eine ehemahlige Nonne und Poetin, welche die Evangelia in ſchöne Lateiniſche Verſe gebracht. Sie ſoll von denen andern nur die gelehrte Staſel genennet worden ſeyn. Paullin in ſeinem hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer p. 17.

Anatiphila,

Cyrenenſis, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Anaxarete,

Eine Cypriſche Jungfer aus hohem Stamm, von auſſerordentlicher Schönheit und Geſtalt, in welche ſich ein gemeiner Jüngling Nahmens Iphis verliebt hatte; als er aber ſahe, daß er keine Gegen-Liebe erhielte, hing er ſich aus Schmertz vor ihre Thüre; Uber welchen Anblick Anaxarete ſo erſchrocken, daß ſie mit thränenden Augen zum Stein geworden.

Ancker,

Iſt ein von Gold mit Diamanten ausgeziertes und in Form eines Anckers ausgearbeitetes Gehencke, ſo das Frauenzimmer an dem Halſe zu tragen pfleget.

Andorn,

Von dieſes aus- und innländiſchen Krautes Natur, Eigenſchafften, verſchiedenen Arten und mediciniſchen Krafft ſiehe Natur- und *Oeconom. Lexicon.*

Andouilletten,

Heiſſet kleingehacktes Kalb-Fleiſch in Speck gewickelt.

André, de Saint,

Eine gelehrte Jungfer aus Franckreich und gute Poetin. Sie hat eine ſchöne Probe ihrer Poeſie in dem Gedichte erwieſen, ſo ſie in ihrer Mutter-Sprache geſchrieben,

ben, und zu Paris unter dem Titel Deſcription de la Chapelle de Seaux Pariſ. Der Abt Gallæſius hat ſolche mit recenſiret in dem Journal des Scavans A. 1677.

Andreas-Gebetlein,

Iſt ein den Mädgen und anderm Geſinde gebräuchliches abergläubiſches Reim- und Sprüchlein, vermöge deſſen ſie in der Heil. Andreas-Nacht um einen Mann eyfrig und inſtändig bitten, auch wenn ſie ſich gantz nackend darbey ausziehen, in denen abergläubiſchen Gedancken ſtehen, ob müſte ihnen des Nachts ihr Liebſter erſcheinen.

Andreæ,

Bettina, des um das Jahr 1335 berühmten und gelehrten Juriſtens Johannis Andreæ, gelehrte Tochter. Ihr Ehemann war ein Doctor Juris, Johannes de S. Gregorio genannt, welcher hernach Profeſſor in Leyden ward. Sie hatte eine ſolche wunderns-würdige Wiſſenſchafft in Jure, daß, als ihr Mann wegen Kranckheit ſo wohl, als anderer unvermeidlicher Geſchäffte halben, ſeine Lectiones aufzuſchieben ſich genöthiget befand, ſie an ſeiner ſtat auf die Catheder getreten, und ihren Auditoribus in Erklärung der Legum ſolche Gnüge gethan, daß ſie ein ieder mit Erſtaunen angehöret; Vid. Hilar. de Coſte in Vit. Illuſtr. Fœmin. Tom. I part. 3 p. 522. Leander Albert. in Deſcriptione Romandiol. p. 515. Ihre Schweſter hieß Novella, welche gleichfalls eine nicht geringe Wiſſenſchafft in der Jurisprudenz beſaß. Paſchius in Gynæceo docto p. 24.

Andreini

Iſabella, von Padua, eine zu ihrer Zeit ſehr bekannte und berühmte Poetin, und zugleich auch eine von denen beſten Comödiantinnen in Italien; Sie ſoll von beſonderer Schönheit ſeyn geweſen, weßwegen auch Ericus Puteanus ſie in einer Epiſtel vermahnet und ihr gerathen, daß ſie ſich ihr Geſichte mit Lorbeer-Blättern bedecken ſolte, damit wenn ihrer Wörter ſüſſer Nectar die Sinne der Zuhörer gantz daumlend machte, ihre ſtrahlenden und funcklenden Augen die Sinnen nicht zugleich rührten und verblendeten. Ihr Mann war Franciſc. Andreini. Sie ſtarb den 10 Jun. A. 1614 zu Lion, in dem 42ten Jahr ihres Alters, an einem unglücklichen Zufall, indem es ihr unrichtig gieng. Ihr Tod iſt von vielen bedauret, und ſo wohl durch Italiäniſche als Lateiniſche Federn beklaget worden, welche Epicedia an ihre Gedichte Edition. Milanenſ. A. 1605 mit angehenget worden. Ihre Briefe ſind zu Venedig An. 1610 und zu Turin An. 1618 heraus gkommen. Nicht nur Puteanus, ſondern auch Taſſo und Marini haben hin und wieder von ihr viel Weſens gemacht, und ihr kein geringes Lob beygeleget, indem ſie der erſtere Suadam ſuam Muſamque, ac Seculi noſtri Sulpitiam zu nennen pflegte. Bellarm. Epiſtol. 2. Auſſer der Poeſie hat ſie auch einige Wiſſenſchafft von der Philoſophie gehabt, auch Frantzöſiſch und Spaniſch reden können; ſie war auch ein Mitglied der Academia de' Intenti zu Pavia.

Andriene,

Iſt ein Kleid ohne Taille, vorne offen, mit Hülfe eines Steiffrockes die Groſſeſſe zu verdecken; wenn es vorne zu iſt, nennet man es einen Sac.

Androgyne, ſ. Ameſia.

Androgynus, Andria, Hermaphrodit,

Wird derjenige genennet, welcher männliche und weibliche Geburts-Glieder haben ſoll, ein Zwitter, Zwiedorn. Ob es aber dergleichen Perſonen wircklich gebe, daran zweiflen noch viele Gelehrten.

Andromache,

Eine Heroinne, des Hectors Weib, ſo von ſolcher Tapfferkeit und behertztem Muth geweſen, daß ſie ſich auch mit Männern zu kämpffen unterſtanden; ward nach der Zerſtörung Troja von dem Pyrrho nach Griechenland entführet, und dem Heleno zur Ehe gegeben.

Andromache,

Des Palladas böſes und zanckſüchtiges Weib, ſo er ſelbſt in dem Florilegio rariorum Epigrammat. L. I c. 17 n. 1 & II c. 10 ſchöne beſchrieben.

Andromeda,

Des Cephei und der Caſiope Tochter, ward

ward wegen ihrer Mutter unbändigen Hochmuth von denen Nymphen an einem Felſen im Meere mit Ketten angeſchloſſen, damit ſie das von dem Neptuno zur Straſe über den Hals geſchickte See-Ungeheuer auffräſſe; iſt aber von dem Perſeus, der ſie hernachmahls zum Weibe genommen, wiederum befreyet, und endlich unter die Zahl der Sterne am Himmel mit geſetzet worden.

Angebinde,

Iſt ein præſent und Geſchencke, wormit der Mann ſein Weib, oder die Mutter ihre Kinder, auch ein Bräutigam ſeine Braut an ihrem Gebuhrts- und Nahmens-Tage beſchencket.

Angehencke,

Iſt eine Art des Hals-Schmuckes bey dem Frauenzimmer, ſo bald in Anckern, Creutzen, Batzen u. ſ. f. beſtehet, mit den ſchönſten Edelgeſteinen verſehen, und ſauber ausgearbeitet iſt. Ehemahls bediente man ſich hierzu der gehenckeiten Gold-Stücken.

Angela, ſiehe Angelia.

Angela Curionia,

Cœlii Secundi Curionis, eines Italiäners, und Margaritæ Iſaciæ Tochter, legte ſich von Jugend an auf die Studia und freyen Künſte, worinne ſie eine nicht geringe Wiſſenſchafft erlangte, zumahl da ſie Italiäniſch, Teutſch, Frantzöſiſch und Lateiniſch nette und zierlich ſprach. Sie ſoll ein vortreflich und herrliches Ingenium, und alle Tugenden, ſo man nur von einem Frauenzimmer erſinnen kan, vollkommen beſeſſen haben. Die damahls graſſirende Peſt rieb dieſe gelehrte Jungfrau in dem achtzehenden Jahre ihres Alters bedaurenswürdig auf. Ihre Eltern haben ihr ein ſchönes Epitaphium aufrichten laſſen, es iſt ſelbiges zu finden in des Nath. Chytræi Deliciis varior. in Europ. itin. pag. 441.

Angela Nugarola,

Des Antonii Nugarolæ zu Verona gelehrte Tochter, iſt eine gute Poetin geweſen, und hat etliche wohlgemachte Eclogas geſchrieben. Spangenberg in ſeinem Adel-Spiegel pag. 427. Le grand Dictionaire Hiſtorique par M. Moreri T. IV pag. 34. Sonſten gedencket auch Stengelius in Chriſti Stamm-Buch 3 Jan. einer Nonne dieſes Nahmens von Fulginate, des dritten Ordens S. Franciſci, ſo Anno 1308 geſtorben, und Theologorum Magiſtra genannt worden, viel Erſcheinungen hatte, auch verſchiedene Bücher geſchrieben, welche 1505 zuerſt zuſammen gedruckt worden. Poiret hat ihr Leben in der Theologia Crucis beſchrieben.

Angelia, oder Angela, auch Hangela,

Des Böhmiſchen Königs Raymundi gelehrte Tochter, hat nach ihres Vatern Tode zu Tyro im gelobten Lande gelebet, und ein ſehr ſtrenges Leben geführet ums Jahr 1166 bis 1190, und in ihrer Einſamkeit Contemplationes de Chriſto, ingleichen, weil ſie eine Prophetin geweſen, (vid. Wolf. Lection. Memorabil. Cent. XII p. 332) Revelationes geſchrieben. Vid. Hendreich in Pandectis Brandenburg. p. 183.

Angel,

Iſt ein bekandtes Inſtrument, Fiſche zu fangen. Solte ein Frauenzimmer Luſt bezeigen, ſich einen Zeitvertreib damit zu machen, ſo beliebe ſolches nur das Oeconomiſche Lexicon nachzuſchlagen, woſelbſt es hinlängliche Beſchreibung und Unterricht finden wird.

Angelick, Engelwurtz, oder Heilige-Geiſt Wurtz.

Dieſer Pflantze Beſchreibung, verſchiedene Arten, Wachsthum, Fortpflantzung und Nutzen in vielerley, auch weiblichen Beſchwerden, kan im Natur- und Oeconomiſchen Lexico nachgeſchlagen werden.

Angerona,

Die Göttin des Stilleſchweigens, ward mit verſchloſſenen und zugeſiegelten Munde abgeſchildert. Angerona wurde auch von denen Alten die Göttin Volupia genennet, ſo der Wolluſt und Freude gewiedmet ward, und der die Römer zu Ehren ihre Feſte, Angeronalia genannt, anzuſtellen pflegten.

Angeronia,

Ein gelehrtes und in denen Medicinischen Wiſſenſchafften ſehr erfahrnes Weib, ſo abſonderliche Mittel wider das Gifft zu geben wuſte. Vid. Joh. Frauenlob in der lobenswürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber, und Cyriac. Spangenberg in ſeinem Adelſpiegel p. 427.

Angiola Auguſti,

Eine Virtuoſe und künſtliche Sängerin in Italien.

Angioletta,

Eine berühmte Italiäniſche Sängerin im Hoſpital dell' Incurabili zu Venedig, die ſowohl Opern- als andre Sängerinnen daſelbſt übertroffen, iſt vor einigen Jahren an einen daſigen Kaufmann, Bianchi genannt, verheyrathet worden. ſiehe Nemeitz Nachleſe p. 61.

Angla,

Aus Böhmen, ſo zu Schönau im Stifft Trier ſich aufhielt, war ein ſectiriſches und verführeriſches Weibesbild, ſo in Manns-Kleidern gieng, und darinnen viel loſe Händel ausgeübet. Wie ſie nicht weiter kommen konte, fiel ſie auf allerhand Viſiones und Entzückungen, wodurch ſie viel abergläubiſche Articul, abſonderlich die Meſſe und das Fege-Feuer, weil dieſe den Klöſtern das meiſte eintragen, behaupten wolte. Vid. Centur. Magdeburg. 12 cap. 11 p. 855.

Anis,

Ein bekanntes Garten- und Feld-Gewächs, von deſſen Beſchreibung, Eintheilung, Küchen- und mediciniſchen Gebrauch im Natur- und Oeconomiſchen Lexico Nachricht zu finden, und am letztern Orte auch ein guter Brantwein damit abzuziehen, angewieſen wird.

Anmachen,

Wird vom Biere gebraucht, wenn ſolches ſauer werden will, oder ſonſt nicht den beſten Geſchmack hat, daß man ihm mit ein und anderm dienlichen Mittel hilfft.

Anmelden,

Heiſſet, wenn ein Frauenzimmer vorher ſich bey dem andern durch ihre Bediente melden, und ihm anſagen läſt, daß es ihm eine Viſite zu geben Willens ſey. Siehe Stunden-Frauen.

Anna,

Ferdinandi des I Gemahlin, Uladislai in Ungarn Tochter, Römiſche Kayſerin, war ſehr gelehrt, fromm und gottſelig, ſchrieb allerhand Gebets-Formuln in der Meſſe zu gebrauchen, und andere, ſo gedruckt ſind zu Franckfurt am Mayn, unter dem Titel: Clypeus Pietatis in 8, Deutſch. Sie ſtarb 1547. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 198.

Anna,

Königin in Polen, eine geleherte und gottſelige Dame, ſie hat geſchrieben Speculum Pietatis, oder Spiegel der Gottſeligkeit, welcher das Leben der Königin in Polen in ſich hält. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 198.

Anna,

Kayſers Maximiliani Tochter, und Kayſers Matthiæ Gemahlin, eine ſehr devote und Chriſtliche Dame, ſo viel Klöſter geſtifftet, und 1618 geſtorben.

Anna,

Des Kayſers Alexii Tochter, ein gelehrtes Frauenzimmer, hat 15 Bücher von den Thaten ihres Vaters geſchrieben, und dieſelbigen Alexiada betittelt.

Anna,

Hertzogin von Cleve, Gräfin zu Waldeck, war im 16 Seculo wegen ihrer Gelehrſamkeit und Wiſſenſchafft in der Theologie ſehr berühmt. Sie hat das Fürſtliche Würtz-Gärtlein zu Arolſen, oder Confeſſionem Fidei, ſo mit einer Vorrede D. Jerem. Hombergeri Anno 1589 in 8 heraus gekommen iſt, geſchrieben. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 198.

Anna Askeve,

Ein gelehrtes und in der Heil. Schrifft wohlerfahrnes Weibes-Bild, aus Engelland. Sie lebte in dem XVI Seculo, legte ſich nur auf Theologiſche Sachen, und ſtarb als eine ſtandhaffte und auf dem Scheiter-Haufen getroſte Märtyrin in dem 25 Jahr ihres Alters, 1546. Hotting. Hiſtor.

Hiſtor. Eccleſ. N. T. Secul. XVI ſ. part. 5 in dedicat. ad ſereniſſ. Princip. Palat. Eliſabetham. Sie hat 2 Theologiſche Bücher geſchrieben, deren das erſtere heiſſet: Examinationes Piæ, das andere aber handelt de Ultimo Conflictu, oder von ihrem letzten Kampff, den ſie im Gefängniß mit den Feinden der Wahrheit gehalten, die hernachmahls der berühmte Engelländer Joh. Balæus mit Scholiis erkläret hat. Vid. Joh. Simleri Bibliothecam continuat. per Friſium p. 52.

Anna Bolenia,

Königs Henrici VIII in Engelland Gemahlin, war eine Dame von herrlichem Verſtand und in allerley Arten der Muſic erfahren, geſtalt ſie nicht nur ſehr lieblich ſang, ſondern auch faſt alle Muſicaliſche Inſtrumenta künſtlich zu ſpielen wuſte. Vid. Wolffgang Caſpar Printzens Hiſtor. Muſic. p. 174 c. 12. Nechſt dieſem meritiret ſie wohl mit unter die Heroinnen und großmüthigen Damen gerechnet zu werden, geſtalt ſie einen heroiſchen Geiſt und eine ungemeine Großmuth bey ihrer Enthauptung öffentlich blicken laſſen, da ſie ſich gantz unverzagt und ſonder einige Verwandlung dargeſtellet, auch in der letzten Todes-Stunde ihren Königlichen und heroiſchen Geiſt nicht abgeleget. Vid. Gratian. in Calib. Viror. Illuſtr. p. 269. Sie war die Mutter der berühmten und gelehrten Königin Eliſabeth in Engelland. Die Urſache ihrer Enthauptung war die ausſchweifende und verborgene Liebe.

Anna Calſtria,

War des gelehrten Lipſii ehrgeitziges und importunes Weib, ſo an ſeinen wunderlichen fatis gar viel Schuld und Antheil gehabt haben ſoll. Vid. Scaliger. Epiſtol. CXX p. 288. it. Les Eloges des hommes Scavans avec des additions par Mr. Teiſſier II Part. p. 386. Clarmund. in Vit. Cl. Viror. P. I p. 206.

Anna Comnena,

Des Griechiſchen Kayſers Alexii Comneni Tochter, und des Cæſaris Nicephori Bryennii Gemahlin, war ein in der Hiſtorie, Genealogie und Geographie wohlerfahrnes Frauenzimmer; ſie hat ein Hiſtoriſches Werck unter dem Titul Alexiada, worinnen ſie ihres Vaters Hiſtorie verfaſſet, und die mit der Lateiniſchen Verſion und annotationibus P. Poſſevini S. I. & Gloſſar. zu Paris 1651 in fol. heraus gekommen, ediret. Vid. Zonaram, it. le grand Dictionaire Hiſtorique par M. Moreri p. 191 T. 1 Lambec. App. 4 Prior. cap. I. 2 Prodr. Hiſtor. liter. Sciagraph. c. 28 f. 268. Hankius de Byzantin. Rer. ſcriptor. p. 1 c. 29 & Voſſius de Hiſtor. Græcis l. II c. 28.

Anna von Guiſe,

Hertzogs von Ferrara Tochter, eine vortreflich gelehrte, und in der Philologie wohl verſirte Printzeßin. Von dieſer berichtet Cœlius Secundus Curio in ſeinem Buche de liberis pie educandis p. 61, daß er ſie alſo in Lateiniſcher Sprache peroriren, Griechiſch und Spaniſch reden, des Ciceronis Paradoxa erklären, und auf alle ihr vorgelegte Fragen dermaſſen antworten hören, daß er kein gelehrtes Weibes-Bild von denen alten zu nennen wüſte, dem dieſe Anna nicht gleich geweſen. Die Olympia Morata hat an dieſe gelehrte Printzeßin Annam eine Epiſtel geſchrieben, worinne ſie ſelbige überreden will, daß ſie die wahre Lutheriſche Religion annehmen möchte; Es iſt ſolche Epiſtel zu finden in dem andern Buch ihrer Epiſteln p. 130. Ihr Præceptor iſt geweſen Johannes Sinapius, Medicin. Doctor und Profeſſ. zu Tübingen, der An. 1561 geſtorben. Vid. Chriſtian Weiſen im curieuſen Anhange zum Politiſchen Nach-Tiſch p. 325.

Anna Leja,

Conradi gelehrte Tochter, ſo aber gar jung geſtorben. Poſthum. Part. 2 Pœm. p. 101.

Anna Maria,

Gebohrne Hertzogin von Braunſchweig, Alberti Hertzogs in Preuſſen Gemahlin, war ſehr verſtändig und gelehrt; Sie hinterließ ein Buch: Speculum Principum oder Fürſten-Spiegel in hundert Regeln abgetheilet, an ihren Sohn Albertum Fridericum, wovon noch ein geſchriebenes Exemplar in der Bibliothec zu Königsberg, wie nicht weniger in des Hrn. Johann Ernſts Wallenrode Bibliothec zu finden iſt. Sie ſtarb den 20 Mertz 1568 mit

mit ihrem Gemahl an einem Tage. Vid. D. Lœſcher. in Bibliothec. Purpurat. § 32. Joh. Hallervord in Bibliothec. Curioſ. p. 13.

Anna Maria,

Eine Italiänerin im Hoſpital alla Pietà zu Venedig, die auf der Violin ungemein wohl, ſo fertig, als delicat ſpielet. ſiehe Nemeizens Nachleſe p. 61.

Anna Maria Ardoina, ſiehe Ardoina.

Anna von Palant, ſ. Palantia Anna.

Anna perenna,

War die Göttin der Jahre, und wurde ihr meiſtens in dem Monat Martio zu Rom von dem Volck geopffert.

Anna Rœmerin, ſ. Römerin.

Anna Sophia,

Gebohrne Königl. Erb-Prinzeßin zu Dännemarck, Norwegen, ꝛc. ꝛc. mit Jhrer Durchl. Churfürſt Joh. Georgio III vermählte Churfürſtin und Hertzogin zu Sachſen, Jülich, Cleve und Berg, ꝛc. ꝛc. hat durch dero recht Königliches Gemüthe, durch die vortrefliche Wiſſenſchafft ſo wohl in geiſtlichen als weltlichen Sachen, ausländiſchen Sprachen, worinnen Jhre Hoheit den Abgeſandten Audienz und Antwort ertheilet, rühmenswürdiger Gottesfurcht ſich bey der Welt in nicht geringe Verwunderung geſetzet. Sie ſtarb den 1 Jul. 1717, im 70 Jahre ihres Alters. Vid. Weiſens curiöſen Anhang zum Politiſchen Nach-Tiſch pag. 328 & ſeqq.

Anna Sophia,

Georg Land-Grafens zu Heſſen Tochter, war des Dom-Capitels in Qvedlinburg Pröbſtin, zuletzt aber auch 1680 Aebtißin, und hatte ſich von Jugend auf, auf das Studium Theologicum geleget, ſo, daß ſie die Erklärung der H. Schrifft, die Patres, die Morgenländiſchen und andere Sprachen, wie auch die Philoſophos vortreflich verſtande; auch in der teutſchen Poeſie wohl erfahren hieß. Sie hat ein geiſtlich Buch heraus gegeben, unter dem Titel: Der treue Seelen-Freund Chriſtus JEſus, mit nachdencklichen Sinn-Gemählden, anmuthigen Lehr-Gedichten und neuen geiſtreichen Geſängen, Edit. Jen. A. 1658 und Leipzig 1675. Sie ſtarb in Qvedlinburg den 13 Dec. 1683.

Annehmen,

Das Spiel, heiſſet im L'ombre-Spiel an des Spielers Stelle, welcher unglücklich gekaufft, und deswegen Gano gerufen, treten.

Anreihen,

Heiſt das Frauenzimmer, wenn es Perlen, Corallen und dergleichen, an einen ſtarcken ſeidenen Faden reihet, um deren etliche Zahlen ſtat eines Halsbandes an den Hals zu binden; wozu die ſogenannten Perlen-Nadeln gebraucht werden. Es wird auch von dem geſchälten Obſte geſagt.

Anreihe-Nadel,

Iſt eine lange, dreyeckigt, ſpitzige, ſtählerne Nadel, mit einem langen Oehr, womit das Weibes-Volck das geſchälte Obſt, ſo es zu treugen Willens iſt, an lange Bindfaden und Reihen hänget.

Anrichten,

Heiſſet die weich gekochten, gebratenen, geſottenen oder gebackenen Speiſen von dem Feuer hinweg nehmen, und ſelbige zierlich in die Schüſſeln legen.

Anrichte-Löffel,

Iſt ein groſſer blecherner Löffel, wormit in denen Küchen die Speiſen angerichtet werden.

Anrichte-Tiſch,

Iſt ein zu Anrichtung der Speiſen abſonderlich beſtimmter Tiſch in der Küchen, worunter insgemein die Speiſe-Köthen gebracht werden.

Anſagen,

Heiſſet nicht nur, wenn eine Frau ihres verſtorbenen Mannes Tod durch die Bitt-Frau in den Gaſſen der Stadt ausruffen läſt; ſondern auch, wenn eine niedergekommene ſchwangere Frau ihren guten Freundinnen durch eine Muhme oder Magd anſagen läſt, daß ſie eines jungen Sohnes oder Tochter geneſen.

Anſage-Geld,

Heiſſet dasjenige Trinck-Geld, ſo man denen Muhmen oder Ammen, welche der Sechs-Wöchnerin ihre glückliche Entbindung in ihrem Nahmen melden und zu wiſſen thun, zuzuſtellen pfleget.

Anſchlagen im Nehen,

Heiſſet dasjenige Stücklein Leinwand oder Coton, ſo man aufzuſetzen Willens iſt, vorher mit langen und weiten Stichen anſchlagen, damit ſich ſelbiges in dem Anſtechen nicht ſchiebet.

Anſtecken, oder Anzapffen,

Heiſſet den Zapffen aus dem Bier- oder Wein-Faß behutſam ſchlagen, und mit einer Geſchwindigkeit an deſſen Stelle den Hahn hinein ſtecken; wobey dieſer Vortheil zu beobachten, daß man das anzuſteckende Faß wohl voll fülle, und den Spunt oben zuſchlage.

Anſtellen,

Iſt eine nöthige Arbeit des Frauenzimmers, dadurch ſie dem Geſinde, Fröhnern und andern Arbeitern befehlen, was ſie von Zeit zu Zeit thun, arbeiten und verrichten ſollen. Es wird auch gebraucht, wenn man Brantewein, Schlag- und andere gebrannte Waſſer abziehen will, und einige Tage vorher die dazu gehörigen Species in Wein, Brantewein oder Waſſer erweichen läſſet, um ſolches entweder durchs Feuer abzutreiben, oder an der Sonne zu diſtilliren.

Anſtricken,

Heiſſet, wenn das Weibes-Volck die zeriſſenen Strümpffe oder Handſchuh unten her abſchneidet, und wieder etwas neues dran ſtricket.

Anſchüſſe der Brüſte,

Oder Nodi mammarum, ſind beſondere Zufälle der ſäugenden Weiber und Verſtopffungen derer Milch-Drüſen, von Gerinnung übel diſponirter Milch herrührend. Wann dieſes Ubel einreiſſet, können allerhand Gebrechen daraus entſtehen, als: Entzündungen derer Brüſte, Brüſt-Geſchwüre, kröpfigte Brüſte, auch endlich gar der Krebs.

Antevorta,

War bey denen alten Römern eine Göttin, ſo die zukünfftige Dinge vorher ſahe.

Anthea, ſ. Sthenobœa.

Anthuſa,

Aus Cicilien gebürtig, ein in der Philoſophie wohlerfahrnes Weib, hat abſonderlich viel auf das Wahrſagen gehalten, und durch Träume und Geſichter unterſchiedene Sachen, als eine Wahrſagerin zuvorhero ſagen können; ſie lebte zu Kayſers Leonis Zeiten, und wolte eine neue Art aus den Wolcken wahrzuſagen erfinden. Menagius in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. pag. 13 & 14.

Anthyſterica,

Werden die Artzney-Mittel wider die Mutter-Beſchwerung genennet, dergleichen ſind alle ſtarck ſtinckende Sachen, als Aſa fœtida, Caſtoreum &c.

Anticlea,

Die Mutter des Ulyſſes, ward, da ſie mit dem Laërta ſolte verehlichet werden, von dem liederlichen Siſypho des Æoli Sohne entführet und geſchwängert.

Antigone,

Die Schweſter des Priamus und Laomedontis Tochter, welcher die Juno, weil ſie ſich auf ihre Schönheit viel einbildete, und einen groſſen Hochmuth ſpüren lieſſe, in einen Storch verwandelte.

Antiope,

Lyci des Thebaner Königs Weib, welche der Jupiter, ſo ſich in einen Wald-Gott verſtellet, geſchwängert, nachdem aber Lycus ſolches vermercket, hat er ſie verſtoſſen, und an ihre Stelle Dircen genommen.

Antiope,

War die Königin der ſtreitbaren und heldenmüthigen Amazonen.

Antiqua,

Maria de la, aus Marchena in Andaluſien, eine Prophetiſche Nonne aus Spanien, hat weder leſen noch ſchreiben können, dennoch aber viel Sachen aufzeichnen laſ-

ſen, die ihr, wie ſie vorgab, von GOtt, mit dem ſie öffters ſelbſt geredet, eingegeben worden. Petrus a S. Cæcilio, in ſeinem noch nicht herausgegebenen Buche de Scriptoribus Ordinis B. Mariæ de Mercede meinet, es wären heutiges Tages noch faſt 3000 kleine Tractätlein von dieſer Maria de la Antiqua übrig, mit einer beſondern Lehre angefüllet, die allen ſo wohl Manns- als Weibs-Perſonen, geiſtlichen Standes dienlich wären. Bernardus de Corbera ſoll einmahl ihr Beicht-Vater geweſen ſeyn, hat auch dieſer Mariä Sachen zuſammen heraus zu geben verſprochen, ob es geſchehen, weiß man noch nicht. Sie iſt geſtorben den 22 Sept. 1617. Hendreich in Pandect. Brandenb. p. 20. D. Feuſtking nennet ſie eine Betrügerin, und ſcheinheilige Nonne in Gynæc. Hæretic. Fanat. p. 136 ſeq.

Antonia,

Hertzogin von Würtemberg, eine gelehrte und fromme Princeßin, und ein Muſter aller Tugenden, war denen Künſten und Sprachen ſehr ergeben, verſtund die Hebräiſche Sprache, abſonderlich die Cabalam der Jüden ſo wohl, daß ſie manchen damit beſchämen konte. Henning. Witte in Spicileg. poſt Meſſem ad An. 1679 Tom. 2 Diar. Biogr. annex. Ihr vortreffliches Stücke, der ſo genannte Turris Antonia, der ſie als eine Meiſterin erkennet, iſt in der Kirchen zur Heil. Dreyfaltigkeit zu Deynach, und wird nicht ſonder Verwunderung der Durchreiſenden angeſehen. Sie ſtarb 1679 in ihrem 66 Jahre den 1 Octob. Vid. Andr. Caroli Tom. 2 Memorabil. Eccleſ. Secul. 17 p. 2 l. 8 c. 70 & Imhofs Notit. Procer. p. 514.

Antoniana,

Margarita, ein gelehrtes Frauenzimmer, hat ein gewiſſes Buch von Unſterblichkeit der Seelen geſchrieben, ſo zu Venedig An. 1555 in Druck heraus kommen. Hendreich in Brandenburg. Pandect. p. 213.

Antritt,

Wird im Oeconomiſchen Lexico als ein bewährtes Mittel wider die Mutter-Beſchwerung angegeben.

Anweiſen,

Bedeutet eben ſo viel im Hausweſen, als Anſtellen. Von dem kaufmänniſchen Verſtande dieſes Wortes kan das Handlungs-Lexicon nachgeſchlagen werden.

Anyta,

Ein aus der Inſel Morea in Epidauro gebürtiges und wegen ihrer Gelehrſamkeit und Poetiſchen Wiſſenſchafften ſehr berühmtes Weibes-Bild. Die eigentliche Zeit, darinnen ſie gelebet, kan man nicht wohl determiniren, obgleich Tatianus in ſeiner Oratione contra gentes pag. 168 die CXX Olympiadem benennet, und Plinius Hiſtor. Natur. 34, 8 das Zeugniß giebet, daß die Verfertigung ihrer Statue von dem Euthycrate und Cephiſodoto zur ſelbigen Zeit geſchehen. Sie iſt unter den neun berühmten Frauenzimmern, deren Carmina Fulvius Urſinus An. 1568 zu Antwerpen in 8 cum notis herausgegeben, die erſte, und wird man daſelbſt XIV Epigrammata von ihr finden. In Libris Epigrammat. Græcor. findet man auch einige Gedancken, ſo ſie an Themiſtoclem geſchrieben, wie Voſſius de Hiſtor. Græc. p. 85 Edit. Amſtelod. 1662 berichtet. M. Blum führet in ſeiner Diſputat. de Poëtriis Græcis noch vier inedita Epigrammata von ihr an. Pauſanias gedencket dieſer Anyte in Phocicis.

Anzapfen, ſiehe Anſtecken.

Anziehen,

Heiſſet, wenn eine neugemiethete Magd oder Geſinde in des Herrn und Frauen Dienſt tritt, und ihre Arbeit anhebet.

Apagora, ſiehe Anagora.

Apel de Sina, ſ. Pommerantze.

Apffel,

Malum, pomme. Aepffel ſind Baum-Früchte, von mancherley Gattung und Unterſcheid. Sie werden in zahme und wilde eingetheilet. Dieſe heiſſen Holtz-Aepffel, und ſind eines herben und ſauern Geſchmacks, haben eine zuſammenziehende Krafft, dienen auch zur Nahrung vor das Vieh, auch wohl vor die Menſchen, wenn ſie entweder gedörret, oder wo ſie in

Menge

Menge zu haben, ein Tranck daraus gepreſſet wird. Sie machen harten Leib, und das Waſſer davon dienet wider den Durchlauff und rothe Ruhr: jene gute Aepffel. Etliche Frantzöſiſche Botanici haben ſchon über anderthalb hundert Arten derſelben angemercket, ſo durch das Propffen und Peltzen täglich noch vermehret werden können, und deren Unterſcheid theils aus dem Geſchmack und Geruch; theils aus der Landes-Art und des Beſitzers Boden, wo ſie gewachſen, zu erlernen iſt. An Geſtalt ſind ſie rund, plat, länglich, rauh u. ſ. f. An Farbe grün, weiß, gelb, roth oder gemiſchet; An Geſchmack ſüß, ſauer, ſäuerlich, rauh, lieblich, ungeſchmack. Sie werden entweder abgebacken oder friſch zum Gebrauch beybehalten; Wie denn vielerley Arten Aepffel ſind, welche lange hinaus liegen, wenn man ſie ſonderlich bey vollkommener Reiffe abgenommen und reinlich verwahret hat. Wer die Aepffel gerne roh iſſet, hat zu mercken, daß die ſüſſen weit geſünder ſeyn, als die ſauren. Jngleichen, daß diejenigen Aepffel, welche eine Zeilang gelegen haben, beſſer zu verdauen ſind, als die nur erſt abgenommen worden. Abſonderlich behalten diejenigen Aepffel den Preis, ſo nebſt ihrem ſüſſen Geſchmack, wie die Borsdörffer, auch einen aromatiſchen lieblichen Geruch haben, als welche gute Nahrung geben, und den Leib öffnen. Die ſauern kühlen und zertheilen den zehen Schleim im Magen, dienen in Fiebern mit Butter gekocht, die ſäuerlichen oder weinſauern bekommen dem Hertzen und Magen wohl, die rauhen oder herben kälten und ziehen zuſammen. Es können zwar nicht alle Leute den Geruch der Aepffel vertragen. Jch habe geleſen, daß die Herren von Candales in Guienne, und alle von ſolchem Geſchlecht können keine Aepffel riechen: Desgleichen hat auch Jean de la Che-naye die Aepffel ſo gehaſt, daß ihm alsbald von dem Geruch die Naſen geſchweiſt. Allein das ſind extraordinaire Exempel, dergleichen wenig anzutreffen. Wer die Aepffel mäßig braucht, ſonderlich wenn ſie gekocht und wohl zubereitet ſind, dem ſchaden ſie leichtlich nicht. Jn der Artzney haben die Aepffel auch ihren Nutzen, ein ſüſſer Aepffel in Wegerich-Waſſer gekocht, und mit Milch aufgelegt, heilet den Brand von angezündetem Pulver. Jn Apothecken wird davon bereitet ein Syrup, welcher in Fiebern wider den Durſt, ingleichen in Hertz-Kranckheiten und Ohnmachten dient. Ein mehrers von ihrer Natur, Eigenſchafften, verſchiedenen Arten, Fortpflantzung, medeciniſchen und hauswirthlichen Gebrauch ſ. im Natur- und *Oeconomi*ſchen *Lexico.* Man hat viele Arten die Aepffel zuzurichten erſonnen, es ſollen aber hier nur folgende, als die beſten, beſchrieben werden. 1) Aepffel gebacken. 2) Aepffel auf eine andere Art gebacken. 3) Dito noch auf eine andere Art. 4) Aepffel geſchrepfft. 5) Aepffel geſchreckte. 6) Aepffel geſultzte. 7) Dito auf eine andere Art. 8) Aepffel gefüllte. 9) Dito auf eine andere Art. 10) Aepffel-Strauben. 11) Aepffel gedämpffte. 12) Aepffel-Mus. 13) Aepffel-Mus gebacken. 14) Aepffel-Aumelette. 15) Dürre Aepffel zu kochen. 16) Dito noch anders.

Apffel gebacken,

Schelet groſſe ſaure Aepffel fein ſauber, ſchneidet ſolche in vier Stücke, und iedes Viertel, wenn erſt die Schelfen davon gethan worden, noch ein oder zweymahl von einander, leget ſie auf eine Schüſſel oder ander Geſchirr, damit ſie fein trocken bleiben. Darnach nehmet ein halb Nöſſel Wein, oder nach Proportion der Aepffel, ſo viel, als ihr ſelbe damit einzuweichen gedencket, qvirlt Mehl drein, und machet eine ziemlich dicke Klare, bald wie ein dünner Milch-Brey. Ferner ſtecket an ein ſpitziges Höltzgen ein Stück nach dem andern, thut es, wenn es vorhero in der Klare herum gezogen worden, in heiß Schmaltz, und laſt es backen. So bald die Aepffel gar, leget ſie auf eine Schüſſel, und reibet, weil ſie noch warm ſeyn, gleich Zucker drüber. NB. Jhr müſt euch hier mit dem Zucker nach der Klare richten, denn die iſt etwas ſauer. Auf ſolche Art backet eure Aepffel immer fort, bis ihr derſelben gnug habt, nur vergeſſet nicht dieſelben mit Zucker zu beſtreuen.

Apffel auf eine andere Manier gebacken.

Wenn ihr die Aepffel ſauber geſchelet, ſo

ſo ſchneidet ſie als Thaler; machet mit einem darzu gehörigen Aepffel-Stecher mitten ein Loch durch, damit es wie ein Krantz werde, und laſt ſie fein trocken im Geſchirr liegen. Die Klare hierzu iſt alſo zubereitet: Thut Mehl in Weiß-Bier, macht einen nicht gar zu ſtarcken Teig, ſchlaget vier Eyer drein, und rühret es gantz klar ab; gehackte Muſcaten-Blüten, und ein bisgen Zimmet müſſen auch drunter kommen. Hierauf ſetzet Schmaltz übers Feuer, laſt es heiß werden, gieſſet deſſelben einen Eß-Löffel voll in die Klare, und rühret alles wohl unter einander. NB. Dieſes bisgen Schmaltz machet die Klare lucker, daß ſie nicht nur aufſläufft, ſondern auch hart anzugreiffen wird. Gieſſet endlich ſolche Klare auf die Aepfſel, leget dieſe in das heiſſe Schmaltz, und zwar ſo viel, als ihr auf einmahl daraus zu backen vermeinet, fahret mit Backen fort, bis ſie alle ſeyn. Beym Anrichten habt ihr zu mercken, daß die Aepffel ſauber und ordentlich müſſen auf eine Schüſſel geleget, mit Zucker beſtreuet, und mit allerhand Blumenwerck oder Lorbeer-Blättern beſtecket werden.

Äpffel gebacken noch auf eine andere Art.

Schelet und ſchneidet die Aepffel nach euren Gutdüncken, und bereitet darzu folgende Klare. Schlaget vier Eyer in einen Tiegel, ſchüttet ſo viel Mehl darein, damit die Eyer als ein ſtarcker Brey können gerühret werden, gieſſet ein wenig gute Milch darzu, thut auch etwas geriebenen Zucker hinein, und wie vorher gemeldet worden, ein wenig Schmaltz. Leget hierauf die Aepffel, nachdem ſie in der Klare geweſen, Stückweiſe in das heiſſe Schmaltz, laſt ſie fein Gold-gelb backen, und continuiret damit, bis ihr der Aepffel ſatt habt.

Äpffel geſchrepffte.

Hierzu gehen zwar alle Aepffel an, jedoch, die ſäuerlichen Geſchmacks ſind, taugen am allerbeſten. Schelet ſolche Aepffel, ſchneidet ſie in vier Stücke, hacket mit dem Meſſer gantz ſubtile Strichlichen drauf, und ſetzet ſie in eine Schüſſel ordentlich herum. Wenn nun die Schüſſel voll überleget worden, ſo gieſſet Wein drüber, laſt ſie auf dem Kohl-Feuer kochen, ſtreuet kleine geſchnittene Citronen-Scheller, wie auch klar gemachten Zucker darzu, welches alles wieder durch einander kochen muß; letztlich thut kleine Roſinen, die ſauber gewaſchen und geleſen worden, hinein; Da auch die Aepffel weich ſeyn, nehmet ſelbige vom Feuer, ſtreuet Zucker und Zimmt darüber, und gebet ſie hin. Mercket hierbey, daß dieſes Gericht warm und kalt kan genoſſen werden.

Äpffel geſchreckte.

Die Zubereitung dieſer Aepffel iſt wie die vorige; nur wenn man ſie anrichten und hingeben will, wird braune Butter drüber gebrannt, und dieſes heiſſet geſchrecket.

Äpffel geſultzte.

Man ſchelet Borsdorffer-Aepffel fein ſauber, und läſt die Stiele dran bleiben. Darnach wird in einem Einmach-Keſſel etwas Waſſer, und ein halb Pfund Zucker gethan, welches auf dem Feuer durch einander kochen muß, auch ein wenig Wein dran gegoſſen, ingleichen Citronen-Scheller, und geſchnittener Zimmt hinein geworfen. Hierauf werden die Aepffel drein geſetzet, welche durch einander dämpffen müſſen, bis man es gnug zu ſeyn vermeinet. Sind die Aepffel gar, ſo richtet man ſie auf einer Schüſſel oder porcelainen Schale ordentlich an, geuſt die Sauce drüber her, ſtreuet Zimmet drauf, und läſt ſie erkalten. Beym Anrichten ſoll man ſie mit Citronen belegen, und mit geſchnittenen Citronen-Schellern beſtreuen.

Äpffel geſultzte auf eine andere Art.

Hierzu gehen alle Aepffel an, doch ſind die Borsdorffer die beſten. Dieſe müſt ihr ſchelen und den Kriebs oder Kern heraus ſtechen. Setzet rothe Weinbeeren mit rothem Wein zum Feuer; laſt ſelbige kochen, und ſtreichet ſie hernach durch ein Haar-Tuch in einen Tiegel. Füllet hierauf die Aepffel ſtat des Kriebſes mit eingemachtem Citronat, ſetzet dieſe in die vorbenannte Brühe, laſt ſie kochen, thut viel Zucker drein, ſonſt geſtehet es nicht. Wenn ſie nun gar, müſſet ihr ſolche mit einer Schaum-Kelle heraus auf eine Schüſſel legen,

legen, dieſe Brühe drüber gieſſen, auch klein geſchnittene Citronen-Scheller oben her ſtreuen, und ſo es erkaltet, auftragen laſſen.

Apffel gefüllte.

Die Aepffel müſſen vorher, ehe du ſie ſchelest, ausgehöleert werden, auf daß ſie nicht zerſpringen. Aus andern Aepffeln ſolt du auf folgende Art eine Fülle machen; hacke dieſelben klein, röſte ſie ein wenig in Butter, ſchneide abgezogene Mandeln, Piſtacien, Citronen-Scheller, kleine Roſinen und Zimmt drunter, miſche dieſes alles mit Zucker wohl unter einander, und feuchte die Fülle mit gutem Wein an. In die ausgeholeten Aepffel thue alsdenn die Fülle, ſetze Wein und etwas Waſſer aufs Feuer, in welchen Zucker und Zimmet muß geſchüttet werden. Wenn es kocht, ſetze die Aepffel ordentlich hinein, und laß ſie alſo kochen, bis ſie weich ſind; Doch NB. dürfen ſie nicht zerfahren. Faſſe letztlich die gekochten Aepffel mit einer flachen Anricht-Kelle fein gantz an, ſetze ſie ordentlich in die Schüſſel hinein, geuß die Brühe drüber, laß es noch ein wenig auf einem Kohlfeuer ſieden, ſtreue Zucker und Zimmt drein; denn können ſie zu Tiſche getragen werden.

Apffel gefüllte auf eine andere Art.

Man ſchneidet von ſauber geſchelten Aepffeln oben die Deckel weg, machet ſie hohl, füllet ſolche mit einer Fülle, die aus andern gantz klein gehackten, mit Zucker, Zimmet und ein Ey vermiſchten Aepffeln zubereitet werden, und decket ſie mit dem Deckel wieder zu. Hierauf wird eine Klare nur von lauter Wein verfertiget, Schmaltz in einer Pfanne über dem Feuer heiß gemachet, und die Aepffel, nachdem ſie geſchwinde durch die Klare gezogen worden, ins heiſſe Schmaltz geworffen, darinne ſie gehling ein wenig anlauffen müſſen. Wenn man nun dencket, daß ſie gnug haben, können ſelbige mit einem Schaum-Löffel ausgefangen, in eine Schüſſel geleget, Wein dran gegoſſen, Zucker, Zimmt und kleine geſchnittene Citronen-Scheller darüber geſtreuet, und auf ein Kohlfeuer geſetzet werden, woſelbſt ſie ein wenig kochen müſſen, bis ſie weich werden. Beym Anrichten wird wieder von neuen Zucker und Zimmt drüber geſtreuet, auch die Garniture nach der Zeit und eines jeden Gelegenheit eingerichtet.

Apffel-Strauben.

Wenn geſchelte Aepffel in Stückgen geſchnitten worden, machet man darzu folgende Klare: Wein und Mehl ſind alſo durch einander zu vermiſchen, daß es nicht gar zu dicke als ein Brey werde; ſolches geuß in eine Schüſſel oder Tiegel, wirff die Aepffel alle hinein, und rühre es wohl durch einander. Ferner thue mit einem ſpitzigen Holtz etliche Stücke von ſolchen Aepffeln, (nachdem man die Strauben groß haben will) und etwas von der Klare in eine Kelle, ſetze ſelbige in heiß gemachtes Schmaltz, ſtreiche mit einem höltzern Spane diejenigen Aepffel, ſo in der Kelle geweſen, ins Schmaltz, damit ſie alle fein zuſammen kleben, mit welcher Arbeit ſo lange anzuhalten, bis deren gnug ſeyn. Mercke aber hierbey, ſo bald ſie aus dem Schmaltz kommen, muß gleich Zucker, weil die Klare zu ſauer iſt, darüber gerieben werden; alsdenn kanſt du ſie ſauber und ordentlich anrichten, mit ſchönen Blättern und Blumenwerck zieren und hingeben.

Apffel gedämpffte.

Die Kriebſe muſt du erſt aus denen Aepffeln heraus ſtechen; Hernach laß ein wenig Butter in einen Tiegel oder Torten-Pfanne nicht gar zu braun werden, ſetze die Aepffel drauf, mache oben und unten Feuer, welche ſo lange dämpffen müſſen, bis ſie gnug haben. Thue ſie hierauf in eine Schüſſel, geuß Wein drauf, ſtreue Zucker und Zimmt drüber, ſo ſind ſie fertig.

Apffel-Mus.

Geſchelte und klein geſchnittene Aepffel thut man in einen Topff, geuſt ein wenig Waſſer darzu, und läſt ſie kochen; wenn ſolche bald gar, müſſen ſie klein gerieben, Zucker, kleine Roſinen, Zimmet und ein Stückgen ausgewaſchene Butter dran gethan, und alles wohl durch einander gerieben werden. Auf einer Schüſſel wird dieſes Eſſen fein ordentlich angerichtet, mit Zucker und Zimmet beſtreuet und hingegeben.

Apffel-Mus gebacken.

In einen Topff oder Hafen werden geſchelte

ſchelte Aepffel gethan, Waſſer und Wein darauf gegoſſen, und zum Feuer geſetzet. So bald ſolche weich gekocht ſeyn, muß man ſie durch einen Durchſchlag in einen Reibaſch treiben, ein wenig gerieben Brot in Butter geröſtet, auch Zucker und Zimmt dran thun, und alles wohl durch einander rühren. Wenn dieſes geſchehen, ſollen noch von 4 Eyern die Dotter, und 3 gantze Eyer drein geſchlagen, und ſelbige gleicher Geſtalt fein untergerühret werden. Nun iſt auch zu ſorgen für einen feinen Krantz, welchen man von gutem Teig um eine Schüſſel machen kan. Es dienet aber auch dabey dieſes zur guten Vorſorge: Damit der Teig, weil er dünne iſt, nicht in die Schüſſel lauffe, ſo muß von einem harten Teig ein Rändgen, das etwas hoch und ſauber gezwinckt iſt, inwendig um die Schüſſel geleget, das inwendige der Schüſſel mit ein wenig Butter geſchmieret, das Abgerührte hinein gegoſſen, und ſolches in einen geheitzten Back-Ofen geſetzet werden. Nachdem das Mus gar gebacken und fertig, ſoll man es mit Zucker beſtreuen und aufs beſte auszieren.

Apffel-Aumelette ſiehe Aumelette von Aepffeln.

Apffel dürre zu kochen.

Nehmet geſchelte dürre Aepffel, gieſſet Wein und Waſſer drauf, und laſſet ſie eine Stunde darinne weichen. Hernach ſetzet ſelbige mit dem darauf gegoſſenen Wein und Waſſer zum Feuer, wovon ſie nur dämpffen müſſen. Wenn ſie weich ſind, ſo richtet ſolche an, ſtreuet Zucker und Zimmet darüber, und gebet ſie hin.

Apffel dürre zu kochen noch anders.

Setzet geſchelte Aepffel nur mit Waſſer ans Feuer; ſo ſie bald gar, laſſet Butter heiß werden, thut ein wenig Mehl drein, und rühret es durch einander, bis es braun wird: Dieſes Mehl brennet hernach an die Aepffel, rüttelt ſolche wohl durch einander, damit ſich das Mehl nicht auf einer Seite anlege. Wenn ſie angerichtet werden, ſo ſtreuet Zucker drüber ꝛc.

Apffel-Compôte, ſiehe Compôte.

Apffel-Kammer,

Iſt ein in Leipzig bekanntes und alſo genanntes Gefängniß, worein die liederlichen Weibes-Perſonen und die mit einander ſich rauffende und zanckende Mägde beygeſtecket werden.

Apffel-Pflücker,

Iſt ein Inſtrument, damit man die Aepfel von den Bäumen herunter langet, deſſen Beſchreibung und Zeichnung im Oeconomiſchen Lexico zu finden.

Aphrodite,

Ein Zunahme der Venus, weil ſie von dem Meer-Schaum ſoll herkommen ſeyn.

Aphthæ ſ. Schwämmchen.

Apollonia,

Eine fromme und Gottesfürchtige Jungfrau, ſo unter dem Tyranniſchen Kayſer Deciano A. C. 253 in Alexandria als eine Märtyrin lebendig verbrannt ward. Sie ſoll ſelbſt mit Freuden in den Scheiter-Hauffen geſprungen ſeyn. Euſeb. Cap. 12 Lib. 6 Hiſt. Eccleſ.

Apollonia,

Eine gelehrte Schweſter des Cornelii van Veen. Sie wird wegen ihrer herrlichen Wiſſenſchafften und vortrefflichen Verſtandes ſehr gerühmet. Barlæus ſchreibet viel gutes von ihr in ſeiner 332 Epiſtel an ihren Bruder; hat ihr auch über ihr Bildniß ein ſchönes Epigramma zu Ehren aufgeſetzet. Vid. Sauerbrey Diſſert. d. Fœm. Erudit. §. 1 in Not. Lit. K.

Appelfeldin,

Anna Margaretha, eine gelehrte Prieſters-Tochter aus der Schweitz, war abſonderlich in der Hiſtorie und Matheſi, worauf ſie ſich ſehr geleget, wohl erfahren, hat auch verſchiedene hiſtoriſche und mathematiſche Schrifften herausgegeben. Vid. Paullin. hoch- und wohlgelehrtes Frauenzimmer p. 21.

Apricoſen, ſ. Marellen.

Aquavit,

Selbigen, als ein dienliches Haus- und Artzney-Mittel, zuzubereiten, lehret das Oeconomiſche Lexicon, ſ. auch Natur-Lexicon.

Arachne,

Arachne,

Eine künſtliche Lydiſche Jungfer, ſo gar unvergleichlich ſticken und nehen können. Als ſie ſich aber in dieſer Kunſt der Pallas ſelbſten vorziehen wolte, und mit ſelbiger ſich in einen Wett-Streit einließ, nahm die Pallas dieſer ihre Arbeit und zerriß ſie in tauſend Stücken, worüber Arachne aus Zorn ſich erhencket, welche hernach die Pallas in eine Spinnewebe verwandelt.

Aramena,

Eine unter dieſem maſquirten Nahmen verſteckte gelehrte und ſehr kluge Princeſſin, aus einem der älteſten und berühmteſten Häuſer Teutſchlandes. Sie iſt nicht nur in der Hiſtorie wohl erfahren, ſondern auch eine vortreffliche Poetin, wie die von ihrer hohen Poetiſchen und ſinnreichen Feder entworffene Proben, ſo man zu Zeiten eintzeln erblickt, deutlich ausweiſen.

Arbelle, oder Arabella

Stuart, eine Tochter Carl Stuarts, ward mit deſto gröſſerer Sorgfalt erzogen; weil ſie ihres Vaters eintziges Kind war, wodurch ſie nebſt ihrem vortrefflichen Naturell ſich eine ſonderbare Gelehrſamkeit erwarb, deren Ruhm durch ihren Verſtand und groſſe Tugenden ſehr vermehret ward. Weil ſie ſich aber wider Wiſſen und Willen der Königin Eliſabeth, kurtz vor deren Tode, an den Ritter Seymour vermählet hatte; ward ſie zwar ins Gefängniß geſetzt, aber bald wieder freygelaſſen, welche Freyheit ſie iedoch nicht lange genoſſe, indem ſie einer Conſpiration beſchuldiget, und deßwegen wieder gefangen genommen wurde, in welcher Gefangenſchafft ſie den 25. Dec. 1615 ſtarb.

d' Arc, Johanna, ſ. Johanna d' Arc.

Archidamia,

Die vornehmſte unter denen Spartaniſchen Weibern, eine heldenmüthige und mit einem heroiſchen Geiſte begabte Dame. Als die Stadt Lacedæmon von dem Epirotiſchen Könige Pyrrho hefftig gedrucket ward, wurde endlich von denen Spartanern beſchloſſen, alles Weibes-Volck aus der Stadt nach Cretam zu ſchaffen, um der Feinde letzten Sturm abzuwarten. Worauf dieſe heldenmüthige Dame, nachdem ſie das ſämtliche Weibes-Volck zuſammen geruffen, und ein Schwert um ihre Lenden gegürtet, öffentlich vor dem Rath und Gerichte trat, und ihre gantze Zunfft folgender Geſtalt behertzt anredte. Schämet euch, ihr feigen Männer, meinet ihr nicht, daß, wenn die Stadt Lacedæmon übergegangen, und alle Männer gleich niedergefallen, dennoch die Spartaniſchen Weiber noch wohl ſiegen können? Welcher Zuruf und behertzter Vortrag ſo viel gefruchtet, daß die Männer zu Sparta nicht nur wiederum friſchen Muth und Hertze bekommen, ſondern auch durch Hülffe der Weiber und Jungfern, ſo ſich in groſſer Anzahl dargeſtellet, die bedrängte Stadt tapffer defendirten. Vid. Polyæn. in Strateg. l. 8 Plut. in Lycurg. & Joh. Boter. de Polit. illuſtr. l. 9.

Ardoina, Anna Maria,

Eine Tochter Pauli Ardoini, Fürſtens zu Paliconia, Principis Palicii, und Marcheſens zu Fioreſta in Sicilien, zu Meßina gebohren, und an den Italiäniſchen Fürſten von Piombino vermählet, hat ſich zu Rom aufgehalten, und nicht nur die Muſic und Mahler-Kunſt trefflich verſtanden, ſondern auch die Philoſophie, Rhetoric und Poeſin excoliret, auch unterſchiedene Gedichte nebſt andern Schrifften in Lateiniſcher und Italiäniſcher Sprache heraus gehen laſſen. Worunter das Buch: Roſa Parnaſſi, welches dem Kayſer Leopoldo und deſſen Gemahlin Eleonoræ Magdalenæ dediciret worden, 1687 zu Neapolis in 4to gedruckt worden. Sie ſtarb 1700 d. 29 Dec. zu Neapolis.

Areta oder Arete,

Des weltweiſen Ariſtippi, ſo ein Schüler des Socratis war, grundgelehrte Tochter. Dieſe hatte ſich durch ihre ausbündig groſſe Gelehrſamkeit in gantz Griechenland ſo ſignaliſiret, daß man öffentlich vorgab, es müſte des Socratis Seele ohnfehlbar in dieſe Arete gefahren ſeyn. Sie hat ſolche Wiſſenſchafft von ihrem Vater dem berühmten Athenienſiſchen Philoſopho, der der Cyrenæiſchen Seckte zugethan war, bekommen, und ihre Wiſſenſchafften in denen Wäldern und Athenienſiſchen

nienſiſchen Academien über 25 Jahr lang öffentlich ihren Zuhörern, worunter ihr eigener Sohn Ariſtippus geweſen, mitgetheilet, auch nach ihres Vaters Tode hundert und zehn Auditores in der Natural- und Moral-Philoſophie von ihm zu perfectioniren übernommen. Doch hat ſie nicht nur allein mündlich gelehret, ſondern der Welt auch in die 48 Bücher von unterſchiedenen Materien, worunter die vornehmſten ſind 1) vom Leben Socratis, 2) von der Kinder-Zucht, 3) von der Athenienſer Kriegen, 4) von der Unglückſeligkeit der Weiber, 5) von dem Acker-Bau der Alten, 6) von den Wundern des Berges Olympi, 7) von der Bienen Kunſt, 8) von der Eitelkeit der Jugend, 9) von der Mühſeligkeit des Alters, u. d. g. m. hinterlaſſen. Endlich iſt ſie in dem 77 Jahre ihres Alters geſtorben. Die Athenienſer haben ſie mit folgender Grabſchrifft beehret, welche aus der Welſchen Sprache etwan alſo überſetzet lautet:

Areten trifft man hier, der Griechen Zierath an,
Von welcher man mit Recht und ſicher glauben kan,
Es hätt ihr Ariſtipp den Kiel, Homer den Geiſt,
Die Helena den Glantz, der wunderns-würdig heiſt,
Und Tirma nach dem Tod die Vorſchrifft keuſch zu leben,
Hingegen Socrates die Seele wohl gegeben.

Arethuſa,

Des Nerei und Doridis Tochter, eine Jagd-Nymphe und Gefehrtin der Dianæ, welche, als ſie der Alpheus verfolgte, und ihr überall nachgieng, von der Diana in einen Brunnen verwandelt worden.

Aretophila,

Von Cyrene, ein ſehr gelehrtes und beredtes Weib, hat ſo vortreffliche Worte führen können, daß ſie, wie Plutarchus rühmet, mit dero Lieblichkeit des grauſamen Tyrannens Nicoſtrati Zorn ſtillen und beſänfftigen können, auch ſonſten durch ihre Geſchicklichkeit und Tugenden ſehr viel Gutes ausgerichtet. Vid. D. Joh. Esber. Mulier. Philoſophant. lit. c. 2 b.

de Areuſo,

Alfiere Catharina, eine recht Heldenmüthige und Heroiſche Jungfer, ſie war von Biscaja, ſprang aus einem Kloſter, und machte ſich an den Spaniſchen Hoff, allwo ſie ſich lange Zeit in männlichen Kleidern aufgehalten, bis ſie ſich endlich unter die Miliz begab, viele und groſſe Schlachten mit lieffern halff, und allezeit darinnen victoriſiret. Sie ſoll ſehr groß von Leibe geweſen ſeyn, und zu einer Weibes-Perſon viel zu ſtarcke Glieder gehabt haben, und zwar alſo, daß man ſie eher vor eine Manns- als Weibes-Perſon angeſehen. Ihre Bruſt ſoll gleich und eben wie eines Mannes geweſen ſeyn, welche ſie, wie ſie ſelbſt dem Petr. Du Vall, der ſie zu Rom geſprochen, geſtanden, mit einem gewiſſen Pflaſter, ſo ihr von einem Italiäner gegeben worden, ausgetrocknet und gleich gemacht. Ihr Habit iſt allezeit ein Spaniſches Manns-Kleid geweſen, und ſoll ſie ihrem Geſichte und gantzen Weſen nach mehr einem Verſchnittenen als einem Weibes-Bild gleich geſehen haben. Vid. Petr. Du Vall. Itiner. T. IV Epiſt. 171.

Argentaria Polla,

Des vortrefflichen Spaniſchen Poetens Lucani Ehe-Weib, eine gelehrte Poetin, ſo wegen ihrer Erudition und Schönheit ſehr berühmt war. Sie ſoll ihrem Mann Lucano in ſeinen Pharſaliis nicht allein geholffen, ſondern auch die erſten drey Bücher, die ihre völlige Approbation noch nicht gefunden, mit einem gleichmäßigen netten und pathetiſchen Stylo verbeſſert haben. Uberdieß iſt ſie in Epigrammatibus ſehr glücklich geweſen; Baptiſt. Fulgoſ. L. 8 c. 3. Papinius Statius hat ihr in einem gewiſſen Carmine ein groſſes Lob beygeleget, L. II. Sylv. Genethl. Lucan. it. Martialis Lib. X epigram. 64. Nach dem Tode ihres Lucani, dem der Tyranne Nero die Adern ſchlagen lieſſe, ſoll ſie ſich, wie einige wollen, an den Statium verheyrathet haben. Sidonius Apollinaris ſcheinet darauf zu zielen. Vid. Carm. XXIII.

Argia,

War des Adraſti, der Argiven Königs Tochter, ſo er mit der Polynice erzeuget, ſo von dem Tyrannen dem Creonte, als ſie

ſie ihren in Krieg erſchlagenen Mann begraben wolte, getödtet ward.

Argia Coronia, ſ. Coronia.

Argiel,

Anna von, eine gelehrte Gräfin aus Spanien, ſie hat in ihrer Mutter-Sprache ein Buch geſchrieben, welches betittelt wird: El alma de incomparable S. Auguſtini, Sacade del cuerpo de ſus Confesſiones, zu Antwerpen An. 1622. Hendr. in Pandect. Brandenburg. pag. 264 ſeq.

Ariadne,

Die Tochter des Minois Königs in Creta, von ſehr ſchöner Geſtalt, gab dorten dem Theſeus, welcher in dem Labyrinth geworffen wurde, aus Liebe einen langen Faden, durch deſſen Hülfe er ſich glücklich wieder heraus half. Nachdem er aber ſelbige entführet, ließ er ſie, ſolcher Wohlthat vergeſſend, auf der Inſel Chio ſitzen; zuletzt hat ſie der Bacchus noch geheyrathet.

Arien-Buch, ſiehe Singe-Buch.

Arignote, oder Arignete,

Von Samus, ein Schülerin Pythagoræ Majoris und der Theano. Zwingerus in Theatr. Vit. Hum. T. V l. 1 p. 1197 b. Uber ihre Philoſophiſche Wiſſenſchafft, die ſich abſonderlich in der Pythagoriſchen Secte hervor gethan, iſt ſie auch eine vortrefliche Poetin geweſen; Denn, wie Suidas berichtet, hat ſie Bacchica oder de Cereris myſteriis Epigrammata, wie auch Initia Bacchi geſchrieben. Menagius in Hiſtor. Mul. Philoſoph. p. 53. Sie hat auch des Dionyſii res geſtas heraus gegeben. Clem. Alexandr. l. 4 Stromat. p. 381.

Arioſti,

Magdalena Salaroli, eine Gräfin aus Italien und gute Poetin, hat geſchrieben ein welſches Gedichte: La Converſione di S. Maria Magdalena diviſo in canti quattro genannt, und ſolches der berühmten Poetin Lauræ dediciret. Laurentius Legatus hat es unter ſeinen Wercken mit heraus gegeben, wie Gregor. Leti in ſeinen l'Italia regnante, P. III L. II pag. 182 berichtet.

Ariſtarete,

Des Nearchi künſtliche Tochter, eine vortrefliche Mahlerin ihrer Zeit, ſo einen künſtlichen und Wunderns-würdigen Æſculapium verfertiget. Vid. Lotichii Gynæcolog. p. 128 & Sandrarts deutſche Academie T. II L. 1 c. 7 p. 46.

Ariſtoclea, ſ. Themiſtoclea.

Arm-Band,

Iſt eine von goldnen Ketten, Perlen oder rothen Corallen an einander geſetzte und hengende Schnure, einfach oder doppelt, auch mehrfach, ſo das Frauenzimmer um die Hände zu binden pfleget. Dergleichen Schmuck war ſchon im alten Teſtamente bekannt, und wurden die Arm-Bänder nicht nur von denen Weibes-Bildern, ſondern auch von dem Manns-Volck, als von dem Saul und andern Vornehmen im Lager, Num. XXXI v. 50 getragen. Alſo dräuete dort der Herr denen Weibern ihre Arm-Spangen oder Arm-Bänder wegzunehmen. Eſai. XII, v. 19.

Arm-Ketten, ſiehe Ketten.

Arm-Schnällgen,

Seynd kleine von Gold und Silber zierlich gearbeitete und mit Diamanten oder andern Edelſteinen verſetzte Schnallen, mit dem darzu gehörigen Vor-Riegel, werden insgemein auf ſammetne Bänder geſetzet und um die Hände angeſchnallet.

Armer Mann,

Heiſſet ein Eſſen, ſo aus Butter und Brot beſtehet. Man reibet nehmlich altgebacken Brot, und gröſchet ſolches in Butter, da iſt das Eſſen fertig.

Armuſin,

Iſt ein Frantzöſiſcher ſeidener Zeug, von gedreheten runden Faden, glatt und ohne Muſter, von unterſchiedener Güte, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Auskleidung zu bedienen pfleget.

Arrhia,

War ein gelehrtes Weib, ſo in der Medicin wohl erfahren geweſen, hat den Platonem fleißig geleſen, und unter dem Römiſchen Kayſer Alexandro Severo gelebet. Menag.

Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 20 n. 47. Galenus in ſeinem Buch de Theriaca rühmet ſelbige ſehr.

Arria,

Eine edle und behertzte Römerin, des Cæcinæ Pæti Weib, welche, als ihr Mann zum Tode verurtheilet wurde, aus Liebe zu ihm ſich vorher den Stahl durch die Bruſt ſtach, und nachdem ſie ſelbigen heraus gezogen, dem Manne übergab, mit der Vermahnung und dem behertzten Zuruf, er ſolte nach ihrem Exempel tapfer ſterben.

Arſinoë,

Des Ptolemæi Lagi Tochter, und Gemahlin des Macedoniſchen Königs, war die ſchönſte Dame zu ihrer Zeit, ſo den Lyſimachum und Philippum gebohren. Ihr Bruder Philadelphus bauete ihr zu Ehren eine Stadt, ſo er nach ihrem Nahmen benennete.

Artemiſia,

Ein in der Artzney-Kunſt ſehr gelehrtes Weibes-Bild, von welchem der Beyfuß ſeinen Nahmen bekommen, und welche auch eine Dialecticam geſchrieben. Vid. Lotichium von Perfection des Frauenzimmers pag. 133. Hiernechſt hatte ſie einen rechten heroiſchen Geiſt. Denn als ſie dem Xerxes wider die Griechen zu Hülfe kam, war ſie ſelbſt diejenige, ſo in der Schlacht den erſten Angrif thate; Daher auch Xerxes hernach geſagt: Die Männer wären bey der Schlacht Weiber, die Weiber aber Männer geweſen. Vid. Juſtin. L. II c. 12, Polyæn. l. 8. Sie war des Mauſoli der Carier Königs Gemahlin, welche ihren Mann ſo übernatürlich geliebt, daß ſie nicht nur mit ihm wider ſeine Feinde in Krieg gezogen, und tapfer mit gefochten, ſondern auch nach ſeinem Abſterben ſeinen zu Pulver und Aſche verbrannten Leib täglich in Weine getruncken, ihm auch überdiß ein ſolch koſtbares und prächtiges Grabmahl aufrichten laſſen, daß noch heute zu Tage alle Grab-Mähle, ſo prächtig erbauet ſind, nach ihres verſtorbenen Mannes Nahmen Mauſolea genennet werden. Plinius l. 36 Hiſtor. Natural. c. 5 & Gellius lib. 10 Noct. Attic. c. 18.

Artemiſia,

Gentileſca, von Neapolis, war eine vortrefliche Virtuoſe und Künſtlerin in Mahlen, ſo viel ſchöne Stücke verfertiget. Vid. Sandrarts teutſche Academie T. II l. 2 c. 22 p. 203.

Artemiſia,

Des berühmten Philoſophi Diodori Coronis gelehrte Tochter, die der H. Hieronymus ſehr rühmet. Vid. Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 35 N. 60. Siehe Coroniæ.

Artemiſia,

König Xerxis Gemahlin, ein ſolch hoch verſtändiges und erfahrnes Weibs-Bild, daß der König, wenn er im Rath eine wichtige Sache abhandeln wollen, ſie allezeit darzu erfodern laſſen, und ihr Gutdüncken iedesmahl vor das beſte gehalten. Vid. Joh. Frauenlob in der Lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 5.

Artiſchocke,

Cinara, Artichaud, iſt ein bekannt Garten-Gewächs. Man findet deren dreyerley Sorten, die groſſe Engliſche, dann die gemeine glatte, und die gemeine ſtachlichte. Die erſten beyde ſind grün, die letzte bräunlich: Die erſte iſt die beſte, und die dritte die geringſte. Dieſe Frucht ſiehet aus wie ein Diſtel-Kopf, träget eine Purpurfarbene röthlichte Blume, faſt wie der wilde Safran, auf einem hohen Stengel, und will ein ſehr warmes und darbey nitroeſes Land haben. Delicate Mäuler machen ſich viel draus, und halten ſelbige vor eine geſunde und angenehme Speiſe. Sonſt ſchreibet man ihr dieſe Krafft zu, daß ſie Venerem ſtimuliren, und renes & veſicam vom Schleim purgiren ſollen; zu dem Ende werden ſie in Franckreich, wenn nur die fäſerichte Subſtanz weggeſchnitten worden, des Morgens nüchtern, mit Saltz und Pfeffer bey einem Glas Wein roh genoſſen. Weil ſelbige auch in dem regard ein Antiſcorbuticum mit abgeben, bedienen ſich die Frantzöſiſchen Chirurgi ſolcher bey denen Gonorrhæiſten beyderley Geſchlechts mit groſſem Nutzen. Iſt alſo Schade, daß ſie von Medicis nicht fleißiger zur Artzney, als zur Mahlzeit gebraucht werden. Ein mehrers von den Artiſchocken kan im Natur- und Oeconomiſchen Lexico nachgeſehen werden. Unſere Köche richten ſie unterſchiedlich zu: 1) Mit Muſcaten-

Muſcaten-Blüten, 2) mit Spargel-Brüh, 3) mit grünen Erbſen, 4) gefüllet, 5) gefüllt auf eine andre Art, 6) dergleichen noch auf eine andere Art, 7) gebacken, 8) mit Möhren und grüner Peterſillie, 9) roh zubereitet.

Artiſchocken mit Muſcaten-Blüten.

Es müſſen denen Artiſchocken der Stiel und die Spitzen an denen Blättern abgeſchnitten werden. Darnach ſetzet Waſſer in einen Topf oder Keſſel aufs Feuer, wenn es ſiedet, werfet ein wenig Saltz hinein, leget die Artiſchocken auch darzu, und laſſet ſelbige ſo lange ſieden, bis ſie die Blätter, welches die rechte Proba iſt, fahren laſſen, nehmet ſie wieder aus dem Keſſel, und leget ſie in kaltes Waſſer. Setzet hierauf in einer Caſſerole oder Tiegel Fleiſch-Brüh (iſts beym Catholiſchen, Peterſillien-Waſſer) übers Kohl-Feuer, ſtreuet klar geriebene Semmel drein, thut ein viertel Pfund rein gewaſchene Butter darzu, würtzet ſie auch mit Muſcaten-Blüten, und etwas weiſſen Jngber ab, leget die Artiſchocken in die Brühe, und laſſet es fein gemählig unter einander kochen. Es ſoll aber vorhero denen Artiſchocken das inwendige weiſſe harichte Zeug genommen werden. Meinet ihr nun, daß die Artiſchocken bald genung gekochet haben, und es Anrichtens-Zeit iſt, ſo ſetzet die ſchönſte in die Mitte, leget die Blätter, welche denen andern Artiſchocken ausgezogen worden, ordentlich auf den Schüſſel-Rand herum, ſchneidet die unterſten Böden würflich, und ſtreuet ſie auf die Artiſchocken, gieſſet auch die Brühe drüber und gebet ſie hin. Wann die Artiſchocken auf ſolche Art abgeſotten werden, bleiben ſie ſchön grün: denn eben das Saltz in ſiedendem Waſſer erhält ihnen die grüne Farbe. Solte man es aber verſehen, und ſie mit kaltem Waſſer zum Feuer ſetzen, ehe und bevor es im Sud, würde ihre natürliche grüne Farbe bald verlohren gehen und ſie gantz blaß ausſehen. Und dieſer Vortheil iſt nicht nur bey denen Artiſchocken, ſondern auch bey allen andern grünen Garten-Gewächſen glücklich zu practiciren.

Artiſchocken mit einer Spargel-Brüh.

Kochet die Artiſchocken auf die vorher beſchriebene Art ab, thut 3 bis 4 Eyerdotter, nachdem der Artiſchocken viel oder wenig ſeyn, in eine Caſſerole, werfft eine Meſſer-Spitze weiſſes Mehl drein, und menget es wohl unter einander, gieſſet auch guten Eßig darzu, ingleichen Waſſer oder Fleiſch-Brüh, und rühret es fein klar ab. Darnach thut ein gutes Stück Butter und Gewürtz hinein, rühret es abermahl fein durch einander, ſetzet es übers Feuer, und gieſſet mit einer Kelle ſo lange, bis es anfängt dicke zu werden: Wenn es nun ſieden will, ſo tröpflet etliche Tropfen kaltes Waſſer drein, ſonſt rinnt es zuſammen. Setzet endlich die Artiſchocken nach vorigem Bericht ordentlich auf die Schüſſel; Die Schüſſel aber, wenn die Brüh erſt drüber gegoſſen worden, auf einen Dreyfuß, und unter ſelbigen nur etwas heiſſe Aſche, damit es ſich durch einander erwärme, ſprenget auch ein wenig abgeklärte Butter oben her, ſo iſt es fertig. NB. Unter den Dreyfuß darf man kein Feuer thun. Denn wenn es ſolte zum Sud kommen, würde es gleich zuſammen rinnen. Die Garniture betreffend, kan ſelbige nach Gelegenheit der Zeit eingerichtet werden.

Artiſchocken mit grünen Erbſen.

Denen Artiſchocken werden die Blätter etwas kürtzer, als denen vorhergehenden, abgeſchnitten, damit man ſolche wie Paſteten bereiten kan. Jſt vollends das inwendige fäſichte aus ſelben heraus, ähnlen ſie kleinen Paſteten ohne Deckel. Habt ihr nun die Artiſchocken recht abgeſotten, ſetzet ſie alsdenn in eine Caſſerole: zu gleicher Zeit thut auch ein Stück Butter in einen Tiegel, laſſet grüne Erbſen eine Weile in der Butter paſſiren, gieſſet Brühe drauf, welches alles zuſammen fein kochen muß. Stoſſet ferner etwas von denen Erbſen mit einem Stückgen ausgewaſchener Butter und Muſcaten-Blüten in Mörſel, gieſſet die Brühe von den andern Erbſen auf die geſtoſſenen, rührets durch einander, ſtreichet es durch ein Haartuch, und ſchüttet es über die grünen Erbſen, mit denen ihr die Artiſchocken füllen und überziehen wollet. Setzet hierauf die Artiſchocken hinein, laſt es durch einander kochen: Wenn ſoll angerichtet werden, ſo ſetzet ſie in die Schüſſel, füllet die Erbſen drein, oder wie am zierlichſten damit kan verfahren werden. Es iſt

gewiß

gewiß ein gut Eſſen, das leicht niemand verachten wird.

Artiſchocken gefüllet.

Die Artiſchocken werden wie vorige zu Paſtetgen gemacht, auch eben alſo gekocht. Darnach nehmet Krebſe 1 Schock, aus einem halben Schock ſchneidet das bittere heraus, ſtoſſet ſolche im Mörſel, gieſſet auch, wenn ſie klein genug geſtoſſen, 1 Nöſſel Rahm oder gute Milch darauf, ſtreichet es zuſammen durch ein Haar-Tuch in eine Caſſerole, welche ſo lange muß übers Feuer geſetzet werden, bis es alles zuſammen läuft. NB. Vergeſſet ja das umrühren nicht, ſonſt brennet es an. Hierauf ſchüttet es in einen Durchſchlag, daß das wäſſerichte alles davon laufe. Das zuſammen geronnene thut in einen Reibaſch nebſt Gewürtz, Muſcaten-Blüten, ingleichen in Milch eingeweichte Semmeln, ſo aber erſt gantz treuge muß abgetrocknet werden, ſchlaget auch 8 Eyer, iedoch nur die Helffte gantz, von denen übrigen nur das Weiſſe drein, rühret alles durch einander, habt Krebs-Butter fertig, und miſchet dieſe ebenfalls drunter, ſo wird eine Krebs-Farce draus. Siedet ferner das andere halbe Schock Krebſe nach gemeiner Façon ab, brechet dieſe aus, und ziehet das ſchwartze Aedrigen, ſo durch den Hals gehet, heraus, ſchneidet ſie als Nudeln; die Scheeren können auch ausgebrochen, und das Fleiſch zu dem vorigen von Hälſen gethan werden. Endlich blanchirt Kalbs-Milch in heiſſem Waſſer, ſchneidet die gleich den Krebſen, und thut ſelbige nebſt der Kalbs-Butter, Krebſen, wie auch abgezogenen und klein geſchnittenen Piſtaches in einen Tiegel, paſſiret es durch einander, ſchneidet Citronenſcheller und Muſcaten-Blüten ꝛc. drunter, und drückt von einer oder mehr Citronen den Safft drein, ſo iſt das Ragout fertig. Nun müſſen mit der vorbeſchriebenen Krebs-Farce die Artiſchocken inwendig, als wie mit einem Teig beleget, von der Fülle drein gethan, oben drüber ein feiner proportionirlicher Deckel aus der Farce gemacht, dann mit Krebs-Butter beſtrichen, ſo viel Artiſchocken, als man nötig hat, zubereitet, ſelbige in einer Torten-Pfanne geſetzet, im Ofen gebacken, auf einer Schüſſel ſauber angerichtet und trocken hin gegeben werden.

Artiſchocken gefüllet auf eine andere Art.

Die Zubereitung der Artiſchocken geſchicht auf vorige Art. Darnach wird Kalb-Fleiſch aus der Keule genommen, und würflich geſchnitten, auch Trufes in Kalbfleiſch-Brüh eingeweichet. Ferner ſetzet man Butter in einem Caſſerole oder Tiegel über Kohl-Feuer, thut das zugerichtete Kalbfleiſch hinein, läſts paſſiren, ſchüttet klein geſchnittene Citronenſcheller, Muſcaten-Blüten, Ingber ꝛc. hinzu, geuſt auch endlich ein wenig Coulis drauf, thut die eingeweichten Trufes drunter, welches alſo mit einander wohl dämpffen muß. Ferner macht man eine Klare an, läſſet Schmaltz in einem Caſſerole auf dem Feuer recht heiß werden, wirfft die Artiſchocken, nachdem ſie erſt von auſſen herum in die Klare getaucht worden, ins Schmaltz und bäcket ſie heraus. Man kan auch wohl durch Hülfe eines Pinſels die Artiſchocken-Blätter mit der Klare beſtreichen, denn ſo werden ſie deſto reinlicher. Setzet endlich in eine Anricht-Schüſſel die gebackenen Artiſchocken, welche als kleine Paſtetgen ausſehen, drücket vorher in ihre Hölen Citronen-Safft, füllet ſie drauf recht ſauber mit vorbeſagter Ragout, und laſt ſie hurtig auftragen, damit ſie fein warm können genoſſen werden.

Artiſchocken gefüllet noch auf eine andere Art.

Beſchneidet und kochet die Artiſchocken, wie vorher gemeldet worden, nehmet von einer gebratenen Kalbs-Keule etwas derb Fleiſch, ſchneidet dieſes zum Hachis und hacket Nieren-Talg oder Rinder-Marck klein. Darnach habt Semmel in Milch liegen, drücket dieſe fein aus, damit ſie nicht ſo naß bleibe, ſchüttet ſolche in einen Caſſerole oder Tiegel, reibet alles zuſammen, thut Gewürtz hinein, ſchlaget 6 Eyerdotter drunter, doch ſo, daß nur die Helffte vom Eyweiß darzu genommen werde; rühret dieſes alles wohl durch einander, und gieſſet guten Rahm drein, denn es muß bald ſo dicke als ein Milch-Mus werden, wiewohl es ohnedem, wenns in Ofen kömmt, von dem Fett ziemlich weich wird. Machet endlich einen Krantz um eine Schüſſel, wie eben beym Aepfel-Mus beſchrieben worden

den, ſetzet die Artiſchocken in ſelbige, und gieſſet ſo viel von der abgerührten hinein, daß man von den Artiſchocken nur etwas zu ſehen bekömmt, ſchiebet ſie in Ofen und laſt ſie backen. So bald ſolche fertig, müſſen ſie zur Taffel getragen, und gantz warm genoſſen werden. Kalt zu eſſen taugen ſie nicht. Denn wenn das Fett gelieffert, wirds gantz hart und unangenehme.

Artiſchocken gebacken.

Schneidet von den Artiſchocken-Blättern die Spitzen ab, und denn ſelbige der Länge nach durch 4 bis 5 Stück. Kochet ſie wie die andern Artiſchocken, bis ſie weich werden, leget ſolche heraus, damit ſie abtrocknen. Gieſſet hernach in einen Caſſerole, darinne Mehl iſt, Milch, rühret es fein klar ab, als ein Milch-Mus, ſchlaget 4 Eyer drein, nachdem man viel Artiſchocken hat, rühret es wieder durch einander, thut Saltz und ein wenig Muscaten-Blüten drunter. Laſſet ferner Schmaltz in einer Pfanne auf dem Feuer heiß werden, gieſſet einen Eßlöffel voll von dem Schmaltz in die Klare, menget es wohl durch einander, thut die Artiſchocken in die Klare, leget ſie drauf ins heiſſe Schmaltz, und backet ſie fein Goldgelb. NB. Man kan auch die Helffte der Artiſchocken nur unten in die Klare einweichen, damit die obern Spitzen heraus ragen, und alſo backen, ſo ſehen ſie oben grün und unten Goldgelbe.

Artiſchocken mit Möhren und grüner Peterſillie.

Das Abkochen und Ausputzen der Artiſchocken, iſt ſchon aus vorhergehender Beſchreibung bekannt. Nun müſt ihr die Möhren fein rein ſchaben, und in kaltes Waſſer werffen, hernach ſelbige klein, wie Nudeln ſchneiden, heiſſes Waſſer drauf gieſſen, damit der rohe Geſchmack ſich heraus ziehe, und das Waſſer wieder abſeigen. Thut ferner in eine Caſſerole oder Tiegel ein Stück Butter, Muſcaten-Blüten, und alsdenn die Möhren, paſſiret ſie ein wenig, werffet gepflockte Peterſillie, wie auch eine Hand voll gantz klar geſiebte Semmel drein, gieſſet guten bouillon oder Rindfleiſch-Brühe darzu, (beym Catholiſchen wird am Freytag Peterſillien-Waſſer, ſtat der bouillon genommen) laſt es ein wenig aufwallen, leget die Artiſchocken drein, und wenn ſelbige in der bouillon wohl gekocht haben, können ſie bekannter maſſen angerichtet, und aufgetragen werden.

Artiſchocken rohe.

Waſchet die Artiſchocken erſt ſauber, und ſchneidet darnach die Spitzen von denen Blättern ab. Ihr müſt auch, nachdem ſie groß ſind, iegliche auf acht Stücke, ingleichen das faſigte mit einem Meſſer heraus ſchneiden, ſelbige dann auch auf einer Schüſſel oder nur Teller anrichten, und nichts, als Saltz und Pfeffer darzu geben.

Artiſchocken en blanc & en jûs gras,

Werden mit einer weiſſen Butter und fetten Fleiſch-Brühe angerichtet.

Aſch, oder Napff,

Iſt ein hart gebranntes, tieff rundes, irden Gefäß, ſo in der Küchen und Haushaltung zu vielerley Dingen kan gebrauchet werden.

Aſche,

Thymus, (Thymallus) Thym, ein Fiſch, der im Teutſchen deswegen dieſen Nahmen bekommen, weil er faſt Aſchenfarbig ausſehen ſoll. Etliche geben vor, ſein Fleiſch rieche nach Thymian, und daher ſey die Lateiniſche Benennung entſtanden. Ich halte es aber vor eine Unwahrheit, geſtalt bey vielfältiger Zubereitung dieſer Fiſche, dergleichen guten Geruch ich niemahls empfunden. Vielmehr mag der Lateiniſche Nahme auf die Güte dieſer Fiſche abzielen, weil ihr Fleiſch nicht nur annehmlich, und mit den Forellen um den Vorzug ſtreitet, ſondern auch das Schmaltz, als ein treffliches Remedium zu dem Brand und böſen Augen, auch Sauſen der Ohren ausgeſchrien wird, davon Joel in Praxi nachzuſchlagen. Vom Mertz an bis in den Herbſt-Monat ſind ſie am beſten zu verſpeiſen; ſie halten ſich gerne in den Flüſſen auf, ſo aus felſigten Gebirgen ihren Urſprung haben. Man fänget ſie mit Angeln, Reuſſen und Fluß-Garne. Ein mehrers von ihnen ſ. Natur- und Oeconomiſches Lexicon. Man bereitet

reitet ſie auf verſchiedene Arten zu, als: 1) geſotten, 2) mit einer Butter-Brüh, 3) mit Butter-Brüh und Eyern abgezogen, 4) mit einer Sardellen-Brüh, 5) mit einer Citronen-Brüh, 6) mit einer Caper-Soſſe 7) gebacken, 8) marinirt.

Aſche geſotten.

Nachdem die Aſchen auf die Manier wie die Forellen geriſſen, ſauber ausgewaſchen, und Wein-Eßig drüber gegoſſen worden, können ſelbige in einem Keſſel, darinne nicht gar zu ſtarck geſaltzen Waſſer nebſt etwas Wein und Eßig ſeyn muß, aufs Feuer geſetzet, etwas Zwiebeln und Kräuter darzu geworffen, und wenn es ſiedet, die Aſche hinein geleget werden. Haben ſie geſotten, muß man ſie herunter nehmen, auf einen Bogen Pappier legen, und ein wenig kaltes Waſſer drauf ſpritzen. Man kan ſie warm oder kalt eſſen, darzu aber allezit friſche Butter und Eßig aufzuſetzen iſt.

Aſche mit einer Butter-Brüh.

Es werden die in Saltzwaſſer geſottene Aſchen in eine Schüſſel geleget, geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, und klein gehackte grüne Peterſillie drüber geſtreuet, ein gut Theil ausgewaſchener Butter drauf geleget, Peterſillien-Waſſer nach Nothdurfft darzu gegoſſen, und ſolche in eben dieſer Schüſſel, welche mit einer andern Schüſſel zugedecket iſt, auf ein Kohl-Feuer geſetzet, darinnen ſie nicht nur kochen müſſen, ſondern auch unterſchiedliche mahl mit der Schüſſel umzurütteln ſind, damit alles durch einander ſich vermiſchen, auch die Brühe fein dicke werden, und einen guten Geſchmack bekommen möge. Wenn ſie ſollen aufgetragen werden, beſtreuet man ſie mit Semmel, bey Ausrichtungen aber geſchicht die Garniture mit Citronen und Backwerck.

Aſche mit einer Butter-Brühe und Eyern abgezogen.

Wenn die Aſchfiſche abgeſotten worden, ſo thut ſechs Eyer-Dotter, ein Stück ausgewaſchene Butter, Muſcaten-Blüten und klein geſchnittene Peterſillie in einen Topf oder Tiegel, gieſſet etwas von der Brühe, darinne ihr die Aſche geſotten, darzu, rühret es über dem Feuer, bis es anfängt dicke zu werden. Auf der Schüſſel, welche ihr zu Tiſche wolt tragen laſſen, richtet darnach die Aſche an, gieſſet die Brühe drüber, und laſt ſie auf einem gelinden Feuer durchwärmen, nehmet hierauf von ein wenig zerlaſſener Butter oben das Klare weg, ſprenget es auf die Fiſche, und beſtreuet ſie mit geriebener Semmel.

Aſche mit einer Sardellen-Brühe.

Es haben zwar die Aſche gantz kleine Schuppen; Dennoch müſſen ſie bey dieſer Zubereitung beſſern Geſchmacks willen, geſchuppet und wie die vorigen abgeſotten werden. Hierauf weichet etliche Sardellen ins kalte Waſſer, ziehet ihnen, wenn ſie erſt ſauber ausgewaſchen worden, das Fleiſch herab, damit die Gräten heraus kommen, hacket ſelbiges klein, und thut es nebſt fünf bis ſechs Eyerdottern, einem guten Theil gewaſchner Butter, ingleichen Muſcaten-Blüten, und weiſſen Jngber zuſammen in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet Wein, Waſſer und etwas von der Brühe, darinne die Aſchfiſche geſotten werden, hinein, rühret dieſes auf dem Feuer ab, bis es dicke wird, und drücket von einer Citrone den Safft drunter. Richtet hernach die Fiſche in einer Aufſetz-Schüſſel an, gieſſet die Brühe drüber, und verfahret ferner mit der Butter- und Eyer-Brüh, wie im vorhergehenden gelehret worden.

Aſche mit einer Citronen-Brüh.

Leget dieſe Fiſche nebſt ausgewaſchener Butter in eine Caſſerole oder Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel drauf, ſchneidet Citronenſcheller und Muſcaten-Blüten drein, wie auch von einer Citronen die Scheiben, aus welcher vorhero die Kerne müſſen gethan werden, gieſſet drauf Wein und Waſſer, und laſt alles mit einander kochen. Wenn etwa die Brühe nicht dicke genug wird, ſo nehmet ein paar Eyerdotter, und ziehet die Brüh damit ab, das geſchicht alſo: ſchlaget die Eyerdotter in ein Töpffgen, ſprenget etliche Tropffen Eßig oder Wein darzu, qvirlt es klar ab, und ſchüttet die Brüh von denen Aſchen drunter; es muß aber NB. immer geqvirlt werden, und gieſſet endlich die Brüh über die Aſchen. Wer ſie will piquant haben,

der werffe nur ein wenig Zucker hinein. Bey dem Anrichten ſollet ihr dieſes beobachten: Wenn die abgezogene Brüh mit denen Eyern über die Aſche gegoſſen worden, dürffen ſie nicht wieder kochen, ſonſt würde alles zuſammen rinnen, welches dem Geſchmack hernach unangenehm vorkommen möchte.

Aſche mit einer Caper-Soſſe.

Dieſe ſind nach vorher beſchriebener Art zu tractiren, nur daß man der Säure was abbricht, weil ohnedem die Capern ſauer genug ſeyn.

Aſche gebackene,

Wenn die Aſche geſchuppet, gekerbet, und auf 2, 3 bis 4 Stücke, nachdem ſelbe groß, geſchnitten ſeyn, muß man ſie einſaltzen, und eine Stunde im Saltze liegen laſſen. Hernach werden ſie mit einem Tuche abgetrocknet, mit Mehl beſtreuet, und damit um und um gantz weiß gemacht. Letztlich legt man ſie in eine Pfanne, darinne heiß Schmaltz, und bäcket ſie fein friſch und Goldgelb heraus. Das Anrichten kan nach eines ieden Belieben geſchehn.

Aſche marinirt.

Wie dieſelben ſollen zubereitet und eingeleget werden, iſt hier unnöthig anzuführen. Wer dergleichen Fiſche zu mariniren Luſt hat, darff ſich nur in allen richten nach derjenigen Beſchreibung, welche oben beym Aal ausführlich iſt abgehandelt worden.

Aſche,

Iſt dasjenige, was vom Holtze und andern verbrennlichen Sachen, wie ſie vom Feuer gäntzlich verzehret worden, zurück bleibet. Von deſſen Nutzen ſiehe Oeconomiſches Lexicon.

Aſchern Garn,

Heiſſet den geſponnenen und in Strehne geweifften Flachs oder Werck in einem groſſen Keſſel über dem Feuer mit Lauge, Aſche, Unſchlitt und Hafer-Stroh ſieden und kochen.

Asja, ſ. Adſchiar.

Aſpaſia,

Des Axiochi, oder wie einige wollen, des Pythagoræ gelehrte Tochter von Mileto aus Aſien. Dieſe war ſo erfahren, daß ſie den Periclem in der Rhetorica, den Socratem aber in der Philoſophie unterwieſen, welches ihr ſo viel Ruhm und Ehre erworben, daß ſie Sophiſtria und Eloquentiæ Magiſtra genennet ward. Hiernechſt hatte ſie einen vortrefflichen Geiſt zur Poeſie, wovon Herodicus Cratetius ſehr viel an das Licht gebracht. Dieſe ihre vortreffliche Wiſſenſchafft und Beredſamkeit hatte den berühmten Fürſten und Redner Periclem endlich ſo weit gebracht, daß er ſich mit ſelbiger in ein Ehe-Bündniß eingelaſſen. Es hat aber ſolche Heyrath denen Peloponneſern und Samiern gar unglückliche Fata zuwege gebracht, weil Pericles auf der Aſpaſiæ ſchmeichelndes Zureden, ſelbige mit einem harten Kriege überfallen. Die gröſten Philoſophi ſelbiger Zeit beworben ſich um ihre Freundſchafft, ja der König Cyrus hielte ſie wegen ihrer vortrefflichen Qualitæten ſo hoch, daß er einer von ſeinen Maitreſſen, die er vor allen andern liebte, den Nahmen Aſpaſia beylegte. Ihre Apophthegmata und Chrien ſind in beyden Sprachen, nehmlich Griechiſch und Lateiniſch, A. 1556 in 8 an das Tage-Licht kommen. Plutarchus in Pericle rühmet ſie ſehr. Vid. Lotich. d. Nobilitat. Fœm. p. 126. Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 6, 7 & 8.

Aſſeburgia, Roſemunda Juliana,

Ein Adel. Fräulein, A. 1672 gebohren, ſo ihrem Vorgeben nach, mit allerhand unmittelbaren Erleuchtungen, göttlichen Geſichtern, und himmliſchen Offenbarungen begabet geweſen. Es ſind ihre ſo genannten Bezeugungen durch D. Peterſen, unter dem Titel: Send-Schreiben an einige Theologos und Gottesgelehrte, betreffend die Frage: Ob GOtt nach der Auffahrt Chriſti nicht mehr heutiges Tages durch göttliche Erſcheinungen den Menſchen-Kindern ſich offenbaren wolle, und ſich deſſen gantz begeben habe? A. 1691 heraus gegeben worden, worinnen zugleich ihr Lebens-Lauf enthalten. Sie ſoll drey Haupt-Viſiones gehabt haben, die erſte A. 1679 im ſiebenden Jahre ihres Alters, da ſie Chriſtum in Geſtalt einer Jungfer erblicket; Die andere A. 1684 im zwölften

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

zwölften Jahre ihres Alters, da ſie Chriſtum, bald als einen Gecreutzigten, bald als einen zur Herrlichkeit des Vaters erhöheten JEſum geſehen, in welchem Geſichte ihr auch das Erlöſungs-Blut JEſu gezeiget worden; und die dritte An. 1687 im funfzehenden Jahr ihres Alters, da GOtt der Vater ſich ihr auch offenbaret gehabt, doch mit verdecktem Geſichte. Ihre Lehren ſind dem Chiliaſmo, Indifferentiſmo und Naturaliſmo zugethan geweſen. Ihr gantzes qvackeriſches Weſen, hat Johann Winckler in Hamburg, in ſeiner Schrifft wider die Aſſeburgiſchen Bezeugungen widerleget, D. Feuſtking aber hat ihr völliges Portrait in ſeinem Gynæceo Hæretico-Fanatico p. 141 ſeqq. weitläufftig aufgewieſen.

Aſſemblée,

Heiſſet eine Verſammlung oder Zuſammenkunfft, ſo bey den Höfen oder vornehmen Miniſtern, auch Privat-Perſonen angeſtellet wird, allwo ſich die Dames und Cavalliers im Tantzen, Spielen oder andern Luſtbarkeiten zu divertiren pflegen.

Aſſiete,

Iſt ein tieffer Teller, auf welchem die Sallate oder eingemachten Dütſchen aufgeſetzet werden.

Aſſiſinas, Agnes,

Eine gelehrte teutſche Jungfrau, war eine Nonne S. Claræ, lebete im 13 Seculo ums 20 Jahr, und hinterließ Epiſteln ad S. Claram & ad Collegium ſuorum. Sie ſtarb den 27 Aug. 1254. Vid. Henrici Villot Catalog. & Hendreich in Pandect. Brandenb. p. 312.

Aſtarte, ſ. Oſtra.

Aſterie,

War eine Tochter des Cei, mit welcher der Jupiter buhlete. Sie ward von ſelbigem, als er in Geſtalt eines Adlers zu ihr kommen, geſchwächet, und gebahr ihm den Herculem. Endlich aber iſt er ihrer überdrüßig worden, und als ſie ſeinen Haß vermerckte, auch deswegen vor ihm flohe, ward ſie durch Hülffe der Götter in eine Wachtel verwandelt.

Aſt-Loch,

Heiſſen diejenigen kleinen Löcher in der Leinwand, Coton, Neſſeltuch oder Schleyer, ſo bey Webung deſſen wegen des geriſſenen oder knötigten Fadens verurſachet werden.

Aſtræa,

Des Jupiters und der Themis Tochter, ward wegen der Billigkeit, ſo ſie im Richten verſpüren ließ, zur Göttin der Rechte und Gerechtigkeit ernennet. Sie wird abgemahlet mit verbundenen Augen, in einer Hand haltend ein Schwert, in der andern aber eine Waage.

Aſtyaniſſa,

Der ſchönen Helena Aufwärterin, eine zwar kluge, doch ertzgeile Weibes-Perſon, iſt die erſte geweſen, ſo ein gantzes Buch von allerhand geilen Poſituren und Arten der Liebes-Schulen geſchrieben. Vid. Henrich Kornmann in monte Veneris c. 48 p. 270.

Atalanta,

So auch nach ihrem Vater Jaſis benennet ward, eine Jungfer in Arcadien und flüchtige Jägerin, hat dem groſſen Schwein, ſo in Ætolien übel hauſiret, den erſten Fang gegeben, weswegen des Königs Oenei Sohn Meleager ſie lieb gewonnen, und wircklich geheyrathet.

Athalia,

Ahabs Tochter, Jorams Eheweib und eine Mutter Ahaſja, des Königs in Juda, war ein tyranniſches, herrſchbegieriges und ertzverführiſches, abgöttiſches Weib, ſuchte ſich durch Liſt und Gewalt in das Reich einzudringen, ward aber zuletzt durch einen Aufruhr auf Befehl des Prieſters Jojada, in dem Hofe von dem Volck erſchlagen. 2 Reg. XI, 3.

Athanaſia,

Aus der Inſel Ægyna gebürtig. Ihr Vater hieß Nicetas, und ihre Mutter Irenes, hat nur ſechzehen Tage im Eheſtande gelebet, als ſie aber eine Wittwe geworden und zum andernmahl einen Mann, Nahmens Andronicum, nehmen müſſen, hat ſie ihn beredet, daß er ein Mönch geworden, hernachmahls iſt ſie gleichfalls auch ins Kloſter gegangen, und eine Aebtiſſin geworden. Sie hat gelebet im IX Seculo um das Jahr 50, oder wie einige

nige wollen, um das Jahr 1050, war eine gelehrte, fromme, und Gottesfürchtige Frau, abſonderlich in der Heil. Schrifft wohl verſiret, und konte den gantzen Pſalter auswendig herſagen. Vid. Mart. Zeiler. im Hiſtoriſchen Anzeiger gelehrter und berühmter Leute p. 65 ſeqq. Weswegen man ſie auch nach voriger Zeiten Gewohnheit in den Calender verſetzet, und ihr den 27 Febr. zugeeignet hat. Vid. Santelii Ann. Sacr. T. I p. 91.

Athenais, ſ. Eudoxia.

Atheſtina,

Sabina, von Padua aus Italien gebürtig, war ein in allen Wiſſenſchafften, abſonderlich in der Poeſie ſehr verſirtes Weibes-Bild, hatte groſſe Freundſchafft mit dem groſſen Poeten, Marco Valerio Martiali. Dieſer hatte nicht allein ſehr viel von ihr gehalten, ſondern ihr gar ſein neuntes Buch Epigrammatum, worinnen er überaus glücklich geweſen, und deswegen bey dem Kayſer Ælio Vero in ſolcher Gnade geſtanden, daß er ihn nur ſeinen Virgilium hieß, mit einem ſchönen Epigrammate an Clementem Poetam Patavinum, ſo vielleicht ihr Mann geweſen, zu recognoſciren überſandt. Vid. Hendreich. in Pandect. Brandenb. p. 5.

Athyrtia,

Aus Egypten des Königs Seſoſtris Tochter, eine vortrefflich gelehrte, und in der Aſtronomie wohlerfahrne Princeßin. Vid. Frauenlob in der Lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 5.

Atlas,

Iſt ein einfärbigter glatt gewebter gantz ſeidener Zeug, von ungedrehetem Drat, ſonder Blumen und Streiffen, und von einem vortrefflichen Glantz und Spiegel, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung bedienet; Der ſchlechte oder geringe Atlas wird Bällgen-Atlas, auch Satin benennet.

Atoſſa,

Ein in denen Sprachen, abſonderlich der Griechiſchen wohlerfahrnes und gelehrtes Weibes-Bild. Sie hat in Griechenland regieret, und wird eine Königin in Perſien genennet. Der weiſe Socrates iſt ihr Schüler geweſen. Tatianus meldet von ihr, daß ſie zu allererſt ἐπιστολὰς συντάσσειν gelehret. Vid. Lambec. App. 4 Cap. XI f. 209. Clem. Alexand. lib. 1 Strom. Tiraquell. Tom. 2 in XI Leg. Connub. gloſſ. prim. part. XI.

Atropos,

Iſt eine von denen drey Parcen und Lebens-Göttinnen.

Attavveyin,

Jana, eine Qväckerin und ſchwärmeriſches Weib aus Pomonia, ſo unter andern närriſchen und gifftigen Lehren, dieſes zugleich mit vorgegeben, daß ſie nimmermehr ſterben, ſondern lauter JEſus-Kinder zu Jeruſalem zeugen, daſelbſt Chriſto entgegen gehen, ſich ſichtbarlich mit ihm vereinigen, und in Ewigkeit, als eine Königin, mit GOtt regieren würde. Vid. Erneſti Amphitheat. cap. 5 p. 123. & Starkium d. Viribus Imaginat. pag. 13.

Attich,

Ein bekanntes Gewächſe, von deſſen Beſchreibung, Nutzen, Gebrauch und andern das Oeconomiſche Lexicon ausführliche Nachricht ertheilet.

Auberi, Louiſe,

Eine Tochter des berühmten Benjamin Auberi, gebohren 1614 im Haag, hatte die General-Staaten von Holland zu Pathen, welche ihr an ſtat des Pathen-Geldes eine jährliche Penſion von 500 Pfunden gaben, die ſie auch 60 Jahr genoſſen. Sie heyrathete den Herrn d'Ardenay au Maine, und hernach Benjamin Pierre Bouffiere, Marquis von Chambret; beſaß ſo ein treffliches Gedächtniß, daß man ſagt, ſie hätte das alte und neue Teſtament, wenn es verlohren gegangen, wieder herſtellen können; hatte eine ungemeine Wiſſenſchafft in der Hiſtorie, und war von ſehr angenehmem Umgange.

d'Aubeſpine, Magdalena,

Eine Frau von Villeroi und Claudii von Aubeſpine Tochter, an den Staats-Secretarium Neufville vermählt, iſt wegen ihrer Schönheit und Verſtandes ſehr berühmt geweſen, und hat verſchiedene Schrifften in gebundener und ungebun-

dener Rede, und unter andern eine Uberſetzung der Briefe des Ovidii verfertiget. Sie ſtarb 1596 im Monat May.

d' Auchy

Burggräfin, eine gelehrte und in der Theologie wohl-verſirte Dame. Sie hat über die Epiſteln Pauli an die Römer und Hebräer gelehrte Homilias geſchrieben; von welchen du Boſc in ſeinem Tractat: L'Honneſte Femme, genannt, P. I p. 120 ſehr viel rühmens macht. Es iſt ſolches Raiſonnement in Junckeri Centur. Illuſtr. Fœminar. pag. 129 & 130 zu finden.

Auerhahn,

Urogallus, Coq de bruyere, ſoll im Teutſchen ſo viel heiſſen, als ein groſſer Hahn, ſein Kopf iſt ſchwartz, der Schnabel kurtz und gebogen, der Hals iſt Aſchfarbig mit ſchwärtzlichen Flecken, die Bruſt und der Bauch ſchwartz, die Schwingfedern in den Flügeln ſchwärtzlich, die kleinen dunckelbraun, die unter den Flügeln weiß, der Schwantz gantz ſchwartz, die Hüffte mit weiſſen, die Schenckel bis an die Zehen mit dunckeln Federn bekleidet. Seine Länge vom Schnabel bis zum unterſten Fuß träget nicht über fünf Spannen aus, ſeine Schwere auch niemahls über 14 Pfund. Er hält ſich in dicken Wäldern, Gebürgen, ſonderlich in ſumpfigten Orten, wo es ſtarcke rothe Buchen giebet, auf, dahero etliche Autores ihn einen Wald-Hahn zu nennen pflegen. Im Mertz tritt er auf die Faltz, wenn er faltzet, gehet er auf den dicken Aeſten der Bäume hin und her, ſpreitzet die Flügel niederwerts, und ſtreubt die Federn auf den Rücken und im Schwantz wie ein Calecutiſcher Hahn, macht auch ein faſt gleiches kollerndes Geſchrey, welches aber länger anhält. Solch Faltzen fängt nach Mitternacht an, und währt bis gegen den Tag. Indem er alſo faltzet, höret er nicht, wiewohl er ſonſt ein leiſes Gehör hat, und ſo ſchüchtern iſt, daß er von dem geringſten Geräuſche auffſtöſſet und davon fleugt. Und obgleich der Schütze unter wehrendem Faltzgeſchrey einen Fehlſchuß thäte, ſo mercket er doch ſolches nicht. Sein Gegräſe oder Nahrung ſind im Sommer Wacholder-Heydel-Brom- und andere Beere, oder auch das Kraut; im Winter roth buchene Knoſpen, und fichtene Nadeln. Sein Fleiſch iſt trocken, ſchwartz und hart. Es macht auf Herren-Tafeln dieſes Feder-Wildpret nicht nur eine Parade, ſondern ſchmecket auch ſehr wohl, zumahl, wenn es entweder recht ausgebraten, oder in einer Paſtete aufgeſetzet wird. Ein mehrers von den Auerhähnen ſehe man im Natur- und Oeconomiſchen Lexico.

Auerhahn oder Auerhenne gebraten,

Wenn der Auerhahn gerupffet worden, werffet ſelbigen ſauber aus und klopffet ihn, damit er mürbe werde. NB. Ein Auerhahn hat ſolch zähe Wildpret, daß auch ein Braten von einem alten Hirſch eher zu zwingen; Dahero muß man, ſolchen Hahn recht mürbe zu braten, fleißig Achtung geben. Iſt er nun wohl geklopfft worden, waſchet ihn aus, ſetzet auch eine Caſſerole mit Waſſer aufs Feuer, und wenn es im ſieden, haltet den Auerhahn hinein, laſſet ihn ein wenig anlauffen, und leget ihn wiederum in kaltes Waſſer. Hernach müſſet ihr ſolchen ſauber ſpicken, einſaltzen, an einen Spieß ſtecken, und ans Feuer, aber nicht gar zu gehling, legen. NB. Sehet wohl zu, daß er nicht von auſſen her brate, inwendig aber roh bleibe; ie gemählicher er am Feuer tractiret wird, ie beſſer er ausbratet. So bald er anfängt zu braten, begieſſet ihn mit zerlaſſener Butter; machet ferner Pappier übern Auerhahn, begieſſet daſſelbe auch mit Butter, und da es braun wird, ſtürtzet noch einen Bogen drüber. NB. Er muß in die drey Stunden braten, und wird er bey hartem Holtz oder Kohlen am mürbeſten, weil die Hitze noch eines ſo ſtarck als bey dem weichen Holtz. Wann er nun fertig und bald ſoll angerichtet werden, ſo ziehet ihn vom Spieß, leget ihn auf eine Schüſſel, die vorher mit Blumen und Blättern auf das ſchönſte auszuzieren iſt, gieſſet die abgetroffene Brüh unten unter den Hahn, und oben drauf ein wenig braune Butter, ſtreuet ein wenig klar geriebene Semmel drüber, beleget es ſauber mit ausgeriſſenen Citronen, und laſt dieſen gebratenen Hahn zur Taffel tragen.

Auerhahn oder Hüner auf eine andere Art gebraten.

Ihr müſſet den Hahn wie vorigen bereiten, erſtlich mit Nelcken und Zimmet, hernach drüber mit Speck ſpicken, einſaltzen und ein paar Stunden liegen laſſen. Hierauf ſtecket ihn an, und ſorget, damit er gantz gemählich brate, verwahret ihn mit Pappier, begieſſet ihn auch ſehr offt mit Butter, weil er dadurch kan mürbe gezwungen werden. Meinet ihr nun, daß er bald gebraten, und wollet ihn anrichten, ſo verfertiget folgende Sauce: Machet ein Stückgen Butter übern Feuer braun, ſchüttet ein wenig Mehl drein, ſo auch bräunen muß, gieſſet die Jus aus der Braten-Pfanne darzu. Item, thut Wein, etwas Eßig, Citronen, nebſt dergleichen Scheler und Gewürtz, als Ingber, Pfeffer und Nelcken, wie auch ein Stück Zucker hinein, damit es ſüſſe und ſäuerlich durch einander ſchmecke. Dieſe Sauce ſchüttet in eine zu recht gemachte Schüſſel, leget den Hahn über die Sauce, gieſſet oben braune Butter drüber, garniret ſelbigen auf das zierlichſte, und laſſet ihn auftragen.

Auerhahn in einer Paſtete.

Rupffet den Hahn, und werffet ihn aus, klopfet ihm mit einem Scheit Holtz oder ſonſt einem guten Knüttel alle Gebeine entzwey, ſaltzet ihn hernach ein, ſchneidet Zwiebeln drüber, ſpritzet ein wenig Eßig drauf, und laſt ihn über Nacht alſo ſtehen. Hierauf zähmet ihm die Beine unten ein, daß er fein zuſammen kömmt, ſtoſſet ihm einen Spreil durch den Leib, legt ihn auf den Roſt, woſelbſt er ein wenig anlauffen muß, ſetzet ihn in ein Geſchirr und gieſſet Eßig drauf, ſo kan er wohl ein halb Jahr liegen und wird nicht zu ſchanden. Wolt ihr nun eine Paſtete draus machen, ſo ſchneidet erſtlich Speck gantz grob als ein Finger dicke, und drey qver Finger lang, leget den geſchnittenen Speck auf eine Schüſſel, ſtreuet drauf Saltz, Pfeffer, Ingber, Nelcken, und miſchet alles wohl durch einander. Mit dieſem Speck ſpicket den Hahn, nachdem ihr ihn aus dem Eßig genommen, und machet einen gebrannten Teig darzu, wie folget: Thut auf den darzu bereiteten Back-Tiſch ſo viel Mittel-Mehl als ihr meinet, daß es gnug ſey, den untern und obern Teig eines Fingers dicke daraus zu verfertigen; ſtreuet eine Hand voll Saltz daran, brennet das Mehl mit ſiedendem Waſſer, (denn eben darum heiſt dieſer Teig der gebrannte Teig) durchmiſchet es ſo zähe und feſte, als es immer ſeyn kan, wircket die Helffte dieſes Teiges klar ab, treibet ihn mit einem Walger oder Back-Holtz aus, daß er ohngefehr eines Fingers dicke bleibe, leget denſelben auf Pappier, und beſtreichet ihn mit Eyern: Hierauf nehmet ein wenig Teig, ſchneidet Ringen als wie Roſteiſen draus, leget ſolche auf den ausgetriebenen Teig in der Form eines Roſts herum. NB. Dieſes heiſſet eben bey den harten Paſteten der Roſt, und zwar nur ſo weit, als der Auerhahn zu liegen kömmt; thut Butter und Speck auf dieſen Roſt, ſtreuet Ingber, Pfeffer, Nelcken und klein geſchnittene Citronen-Scheller drüber, ſetzet Lorbeer-Blätter hinzu und leget den Hahn drauf. Darnach rollet ein Stück Teig mit denen Händen lang, gleich einem Strick aus, ſchneidet ſolchen in der Mitte entzwey, und umziehet unten am Teig den Auerhahn, daß er geraum, doch den Umzug nicht berührend, darinne liegen kan, und ſtreuet nur ietztgemeldtes Gewürtze oben über denſelben. Damit ihr nun den gantzen Hahn und den untern Teig überziehen könnet, ſo treibet die andere Helffte des Teiges auch aus, drücket ihn auswendig an dem aufgeſetzten Rand feſte und fein proportionirlich zuſammen, nehmet ein Paſteten-Band, (wird von vielen ein Gurt, auch eine Form genannt) drücket den Teig drein, ſchneidet es unten und oben fein ſauber ab, umziehet die Paſtete um und um aufs zierlichſte, ſchneidet alsdenn den untern Teig, welcher über das Paſteten-Band, ein paar qver Finger vorgehen muß, in der Runde gantz reinlich weg, daß er gleich wird, machet auch einen gedreheten Krantz unten herum und oben auf einen ausgeſchnittenen Deckel und ſetzet den Auerhahn alſo, damit auf dem obern Ort der Paſtete deſſen Kopf und unten die Füſſe kommen. Dieſe verfertigte Paſtete laſſet in einem heiſſen Ofen backen; wird ſie etwas zu braun, ſo leget einen Bogen Pappier drauf, und wenn ſie halb gar gebraten, müſſet ihr auch nachgeſetzte Brüh darzu machen: Vermiſchet Butter und

und Mehl in einem Caſſerole übern Feuer, bis es braun werde; gieſſet Brüh, Wein und Eßig drein, und laſſet es einen Sud thun: nehmet hierauf die Paſtete aus dem Ofen, ſchneidet in ſelbige oben ein rundes Loch, füllet durch einen Trichter dieſe Brüh hinein, ſetzet ſie wieder in den Ofen, darinne ſie wohl noch zwey Stunden kochen muß. Iſt ſie nun fertig und ſoll angerichtet werden, ſo nehmet ſie aus dem Ofen, beſtreichet ſie mit Speck, putzet ſie aufs ſauberſte zu und laſſet ſie auftragen. NB. Etliche Köche ſchneiden ſie in der Küche auf, es iſt aber beſſer über der Tafel; ſo kan auch dieſe Paſtete warm oder kalt verſpeiſet und lange Zeit gut erhalten werden.

Auerhahn in einer Paſtete auf eine andere Art.

Der Auerhahn, Teig und Paſtete müſſen nach voriger Beſchreibung bereitet, und gedachtes Gewürtz darzu gebraucht werden. Nur könnet ihr, wenn der Hahn auf dem ausgewaltzten Teig geleget worden, die Paſtete anders formiren und dieſe Sauce darzu machen: Schüttet gebranntes Mehl in einen Caſſerole, gieſſet Wein, Eßig und Brühe drein, leget etliche gantze Zwiebeln, etliche Stengel Thymian, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Capern und ein paar gehackte Sardellen darzu, und laſſet es durch einander kochen. Wenn nun die Paſtete im Back-Ofen oben erhärtet iſt, ſo ſtechet mit einem Holtz ein Loch darein, welches lüfften heiſſet, auſſer dieſen Vortheil zerſpringt ſie gerne; hat ſie eine weile geſtanden, ſetzet einen weiten Trichter auf das Loch, füllet die verfertigte Brüh mit ihren Speciebus (nur die Zwiebeln müſſen erſt daraus genommen werden) in die Paſtete, und laſſet es noch eine Stunde im Ofen durch einander dämpfen. Nehmet ſie endlich heraus und richtet an; ſie kan nach Belieben entweder warm oder kalt hingegeben und ebenfalls wohl drey bis vier Wochen davon geſpeiſet werden.

Auerhenne,

Urogallina, Gelinote de bois, iſt kleiner als der Hahn. Jedoch gröſſer als eine groſſe Haushenne. Der gantze Leib iſt bunt wie eine Schnepfe, aber mit ſchwartzen Flecken hin und her beſprenget, das übrige ſonderlich unter dem Hals bis an die Bruſt iſt fahlroth, und am Bauche viel weiſſes. Die Füſſe und Zehen ſind wie an dem Hahne. Sie niſtet auf Schlägen, wo Zimmer- und Wellen-Geniſte ſich finden, leget von ſechs bis zwölf Eyer und brütet ſie in vier Wochen. Sie muß ebenfalls beym Feuer wohl gebraten werden, wenn ſie anders den Apperit vergnügen ſoll. Ihre Zubereitung geſchicht wie beym Hahn.

Auffodern,

Heiſſet, wenn ein Frauenzimmer bey der Hochzeit oder einem andern Balle ein Manns-Volck aus der Compagnie mit einer tiefen Vorbeugung zum Tantz aufrufet.

Auffüllen,

Iſt in den Kellern eine nöthige Verrichtung bey Wein und Bier, ſo auf dem Lager liegen, und nicht zu Zapfen gehen, da ſolche Fäſſer immer voll gefüllet, und darbey um den Spunt wohl abgewiſchet und rein gehalten werden müſſen. Wie dergleichen Auffüllen geſchehe, wird im Oeconomiſchen Lexico angewieſen.

Aufgebot,

Oder Bannum Nuptiale, ſo der erſtern Kirche gantz unbekandt war, maſſen erſt im neunten Seculo dergleichen Aufgebot eingeführet worden, heiſſet die zu dreyen unterſchiedenen mahlen von dem Prieſter auf der Cantzel öffentlich geſchehene Abkündigung und Denunciation der zwey verlobten Perſonen, mit Ableſung ihrer beyden Nahmen und Titel, nebſt angehengter Clauſel, daß, wofern iemand wider ſolches inſtehende Verbündniß etwas zu erinnern hätte, ſich binnen ſolcher Zeit des Aufgebots melden, oder hernach nach Vollziehung deſſen, ſchweigen ſolle. Zuweilen wird dergleichen Aufgebot bey vornehmen Frauenzimmer durch erlangte Permiſſion vom Hofe gar weggelaſſen, oder es geſchiehet nur ſolche zuſammen ein einiges mahl.

Aufgelaufene Köche,

Sind eine Art von Torten. Es wird aus gewiſſen Dingen, zum Exempel: Aus Mandeln, Reiß, Zimmet, Aepfeln, Semmeln,

meln, Rindermarck ꝛc. davon ſie auch den Nahmen bekommen, vermittelſt vieler Eyer und klar geſiebten Zucker ein zarter Teig gemachet, den man hernach in einen hierzu verfertigten blechern Reif thut, und im Backofen wohl ausbacken läſſet. Soll aber ein ſolcher Koch nicht ſitzen bleiben, ſondern wohl auflaufen, muß man bey Bereitung deſſelben unterſchiedliche Vortheile gar wohl beobachten, die unſer Küchenmeiſter aufrichtig entdecket, und zugleich beſchreibet. ſiehe Oeconom. Lex. 1) Der aufgelaufene Mandel-Koch. 2) Der aufgelaufene Reiß-Koch. 3) Aufgelaufener Zimmet-Koch. 4) Aufgelaufener Grieß-Koch. 5) Aufgelaufener Aepfel-Koch. 6) Dito auf eine andere Art. 7) Aufgelaufener Koch von Rindermarck. 8) Aufgelaufener Eyerdotter-Koch. 9) Aufgelaufener Semmel-Koch. 10) Aufgelaufener Koch von Kälber-Lebern. 11) Aufgelaufener Erbſen-Koch. 12) Aufgelaufener Krebs-Koch. 13) Aufgelaufener Koch von Rinds-Euter. 14) Aufgelaufener Möhren-Koch. 15) Aufgelaufener Qvitten-Koch.

Aufgelaufener Mandel-Koch.

Setzet ein oder zwey Pfund Mandeln, nachdem der Koch groß werden ſoll, mit Waſſer zum Feuer, laſſet ſie einen Sud thun, und ziehet ſie ab. Werft ſelbige hierauf in kalt Waſſer, dürfen aber nicht gar zu lange drinne liegen bleiben, ſtoſſet ſie in einem Mörſel nicht gar zu klein ab, ſprenget unter währendem Stoſſen ein bißgen lautere Milch, doch ja nicht zu viel, darein; denn wenn die Mandeln zu feuchte werden, bleibt der Koch ſitzen. Etliche nehmen beym Abſtoſſen Roſen-Waſſer, welches aber viel Leuten zuwider iſt. Rühret darnach die geſtoſſenen Mandeln in einem Reibaſch, mit zwey oder drey Eyern klar ab; Nach dem Abrühren ſchlaget wieder zwölf Eyer gantz hinein, und 15 Dottern noch drüber, daß alſo auf ein Pfund Mandeln 15 Eyer geſetzet werden, und miſcht ſolches wohl durch einander, thut ferner in einen Eß-Löffel ein wenig Safran, rühret ihn mit ein wenig Milch auch ab, und gieſſet ſolchen unter die Mandeln. Es müſſen aber die Mandeln gerühret werden; wann ſie dann ſchön aufgelaufen, ſo thut ein Pfund feinen klar geſiebten Zucker hinein, und haltet mit dem Rühren immer an. Beſtreichet hierauf einen blechernen Reifen, der zu ſolchen Köchen gemacht worden, mit Butter, machet einen feſten Teig an, ſetzet den Reifen auf einen blechern Teller, ſtreichet unten um den Reifen mit Eyern, leget auch den Teig unten um denſelben herum, befeſtiget ihn (den Reifen) damit keine Luft heraus kan, und beſtreichet den Teller inwendig auch mit Butter. Iſt dieſes alles geſchehen, ſo gieſſet den abgerührten Mandel-Teig hinein; ſetzet ihn in einen Ofen, da vorhero ſchon einmahl heraus gebacken worden, denn gar zu heiß darf er nicht ſeyn, und laſſet ihn backen. Damit ihr aber wiſſen möget, ob der Koch fertig ſey oder nicht, ſo ſtecket ein Höltzgen in denſelben, iſt dieſes, wenn ihrs wieder heraus ziehet, trocken, könnet ihr abnehmen, der Koch ſey recht ausgebacken. Wann er ſoll angerichtet werden, müſſet ihr den Teig unten vom Teller wegſchneiden, den Reifen abziehen, und den Koch aufs prächtigſte garniren und beſtecken. Gewißlich ein Eſſen, das delicat ſchmecken und ſchön ausſehen wird.

Aufgelaufener Reiß-Koch.

Laſſet Milch ſieden, thut ein halb Pfund rein ausgeleſenen Reiß, wenn derſelbe erſtlich mit heiſſem Waſſer gebrennet worden, hinein: er muß darinne nur halb ausqvellen und das anbrennen zu verhüten, fleißig umgerühret werden; werfet auch, weiln er noch warm, ein Stück Butter dazu, ſchüttet alles zuſammen in einen Reibaſch, reibet es mit einer Reibe-Keule gantz klein, ſchlaget zehen gantze Eyer und ſo viel Dotter hinein, und rühret es immer auf eine Seite, wie den vorhergehenden Mandel-Koch. Nachdem nun eine halbe oder drey viertel Stunden gerühret worden, thut ein halb Pfund geſiebten Zucker hinein, und rühret ſolches zum drittenmahl wohl durch einander, ſetzet, wie beym Mandel-Koch, den Reifen auf einen blechern Teller, ſchüttet den abgerührten Reiß hinein, laſſet ihn etwas ſcharf backen, er wird ſo ſchön als der Mandel-Koch werden. Das Anrichten iſt nach voriger Art anzuſtellen.

Aufgelaufener Zimmet-Koch.

Reiß ein halb Pfund muß wie vor in Milch

Milch gequellet, in einem Reibaſch ohne Butter abgerührt, mit zwantzig Eyern, iedoch nur mit der Helffte des Weiſſen, nebſt ein halb Pfund Zucker und drey Loth geſtoſſenen Zimmet vermiſchet, und alles aufs beſte durch einander gerühret werden. Hernach kan man dieſen Teig in den Reifen, der eben alſo wie die vorigen aufzuſetzen, ſchütten, und gemählig backen, auch, wenn ſolcher Koch fertig, wie die vorigen anrichten und auftragen laſſen.

Aufgelaufener Grieß-Koch.

Thut feinen und in Milch halb ausgequollenen Grieß nebſt einem Stücke Butter in den Reibaſch, rühret es wohl durch einander, ſchlaget zwölf Eyer, oder wenn es zu dicke iſt, noch acht Eyer-Dotter drunter; rühret es abermahl fleißig zuſammen, damit es recht klar werde, und ſchüttet drey Viertel-Pfund geriebenen Zucker darzu. Gieſſet hierauf in den zu recht gemachten Reifen das abgerührte, laſſet es im Backofen wohl backen, davon denn die oben angeführte Probe mit dem Höltzgen den Ausſchlag geben kan; richtet ſolchen Koch an und gebet ihn hin.

Aufgelaufener Aepfel-Koch.

Laſſet Aepfel im Backofen gar braten, ziehet ihnen die Haut herunter, und nehmet alles Fleiſch bis auf den Kriebs herab, thut ſolches nebſt geriebener und in Butter fein goldgelb geröſteter Semmel in einen Reibaſch, rühret es wohl unter einander, ſchlaget auch zehen Stück Eyer, und eben ſo viel Dotter von andern Eyern darzu. Wenn ihr dieſes alles aufs beſte nochmahls zuſammen gerühret habt, ſo miſchet drey Viertel-Pfund Zucker und ein Loth Zimmet drunter, gieſſet die abgerührten Aepfel in den zu rechte gemachten Reifen, backet ſie im Backofen gar aus, ſtreuet Zucker und Zimmet drüber, ſo iſt dieſer Koch fertig. NB. Die Semmel wird zu dem Ende drunter gethan, damit ſie den Aepfeln die Feuchtigkeit hinweg nehme. Denn wenn dieſe bleibt, kan ein ſolcher Koch niemahln auflaufen; Daher muß man bey allen aufgelaufenen Köchen die Feuchte wegzubringen ſorgen, welches gewiß der wahre Grund ſolcher Eſſen iſt.

Aufgelaufener Aepfel-Koch auf eine andere Art.

Ihr müſſet ein wenig Butter in einem Caſſerole übers Feuer ſetzen, darinne geſchelte und klein geſchnittene Aepfel gantz trocken röſten, geriebene und gleichfalls in Butter geröſtete Semmel hinein thun, ſolches wohl zuſammen rühren, auch drey Viertel-Pfund Zucker und ein Loth Zimmet darzu ſchütten, und alles recht mit einander vermiſchen. Hierauf nehmet von 16 Eyern das Weiſſe, ſchlaget oder peitſchet daſſelbe in einer höltzernen Mulde oder Schüſſel, mit einem darzu gemachten abgeſchelten birckenen Beſen-Reißig ſo lange, bis alles ein Schnee wird. Wenn nun die Aepfel mit dem Zucker wohl gerühret ſind, ſchüttet den Schnee hinein, und rühret es wieder fein durch einander; Thut dieſe Mixtur in den zu recht gemachten und mit Butter fett geſchmierten Reifen, laſſet es im Backofen oder einer Torten-Pfanne backen, und wenn es bald gar, ſo ſchlaget noch ein wenig ſolchen Schnee, überſtreichet etwa eines kleinen Fingers dick den Koch damit, ſtreuet bunten Zucker drauf, und richtet ihn ſo gut an, als es euch möglich.

Aufgelaufener Koch von Rinder-Marck.

Schneidet Rinder-Marck ein Pfund, oder auch noch mehr, gantz klein. Machet darnach zehen Stück gerührte Eyer. NB. Die Eyer müſſen ſehr hart gerühret werden, thut ſelbige mit dem Rinder-Marck in einen Reibaſch, und reibet beydes klar durch einander; ſchlaget hernach noch ungefehr zwölf Eyer drein, welche unter vorige Maſſe wiederum aufs beſte zu rühren ſind, ſchüttet ſauber ausgewaſchene kleine Roſinen, abgezogene Mandeln, auch viel Citronen-Scheller, beyde Sorten klein geſchnitten, darzu, und wenn dieſes unter einander wohl gemenget worden, müſſet ihr zuletzt ein halb Pfund geſiebten Zucker drüber ſtreuen, und ſolches alles noch eine Viertel-Stunde aufs fleißigſte unter einander rühren. Iſt dieſes vollbracht, ſo gieſſet die abgerührte Materie in vorgedachten und zu rechte gemachten Reifen, und backet ſie im Backofen oder in einer Torten-Pfanne, da unten und oben Feuer iſt.

iſt. Dahin müſſet ihr aber ſehen, daß dieſer Koch recht warm zu Tiſche gebracht werde: ihr könnet auch im Rahm eingeweichte und wiederum rein ausgedruckete Semmel drunter thun, wornach ſichs beſſer heben wird.

Aufgelaufener Eyer-Dotter-Koch.

Rühret drey Viertel-Pfund ſchöne friſche ausgeſchmelzte Butter in einem Reibaſch alſo, daß ſie wie ein Schnee werde. Schlaget hierauf immer einen Eyerdotter nach dem andern hinein, und rühret ſo lange bis ohngefehr ein Schock ſolcher Dottern ſich drinne befinden, thut auch ein halb Pfund geſiebten Zucker darzu, gieſſet endlich dieſes abgerührte in einen darzu gemachten Reifen, laſſets in einer Torten-Pfanne, welches beſſer als im Backofen, backen, und zieret es beym Anrichten ſo gut, als euch möglich. NB. Der Reifen zu aufgelaufenen Köchen muß alſo gemacht ſeyn, daß er könne eng und weit gemacht werden, weil ein Küchenmeiſter ſich iedesmahl nothwendig nach der Tafel zu richten hat. Man findet dergleichen Reife, die ſich wohl vier mahl verkleinern und vergröſſern laſſen.

Aufgelaufener Semmel-Koch.

Schneidet von ſchöner weiſſer Semmel die Rinde herunter, laſſet ſie in guter Milch recht durchweichen, drucket ſelbige wiederum rein aus, ſetzet ſie in einem verzinnten Caſſerole auf Kohl-Feuer, damit ſie trocken werde. NB. Ihr müſſet aber ſolche Semmel fleißig umrühren, ſonſt möchte ſie ſich anlegen. Wenn ſie nun bald trocken, ſchlaget fünf bis ſechs Eyer hinein, menget es wohl durch einander, und laſſet die Eyer unter der Semmel gar werden. Darnach rühret ſolches in einem Reibaſch gantz klar ab, ſchlaget wiederum zehen Eyer, und zwar nicht auf einmahl, ſondern eins um das andere hinein, ſchüttet geſchnittene Muſcaten-Blüten und etwas Cardamomen mit bey, incorporirts wohl mit dem vorigen, und thut ungefehr acht Dottern darzu, die ihr abermahl glatt rühren müſſet. Letztlich miſchet ein halb Pfund Zucker, oder drey Viertel-Pfund, wenn der Koch groß iſt, nebſt etwas Saffran, gedachten Koch gelb zu machen, drunter, und wenn ihrs noch eine Viertel-Stunde gerühret habt, gieſſet ſolchen Teig in den zubereiteten Reifen, laſſet ihn im Backofen oder in einer Torten-Pfanne gantz gemählich backen, und bedienet euch hierbey obgedachter Proba zur Nachricht. Dieſer Koch kan nach Belieben angerichtet, und ſtaffiret werden.

Aufgelaufener Koch von Kalbs-Lebern.

Laſſet zwey ſchöne Kalbs-Lebern am Feuer gar kochen, und wenn ſie wieder kalt, auch auf einem Reibeiſen gantz klar gerieben worden, ſo thut ſie in einen Caſſerole, ſchlaget etliche Eyer dran und rühret ſolche durch einander auf dem Feuer ab, daß die Eyer unter der Leber gar werden. Ferner rühret dieſes mit zwölf Eyern in einem Reibaſch auch wohl ab, laſſet zergangene Butter drunter laufen, und rührets wieder glatt ab: NB. Ihr dürft euch des vielfältigen rühren nicht verdrieſſen laſſen, wenn ihr anders dergleichen Koch gut und ſchön haben wolt. Darnach ſchlaget wohl noch zehen bis zwölf Dotter hinein, rühret es wiederum eine Viertel-Stunde, werfet Gewürtz und ſechs Viertel-Pfund Zucker dazu, und rühret es abermahl noch eine weile. Meinet ihr nun, daß es gnug gerühret worden, ſo thut es in den aufgeſetzten Reifen, den ihr vorhero mit Butter ſtarck habt beſchmieren ſollen, denn ſonſt möchte der Koch vom Reifen nicht ablaſſen: ſtreichet den Koch oben fein glatt zu, backet ihn fein gemählich im Ofen oder in einer Torten-Pfanne, bis er gnug hat. NB. Dieſer Koch muß ſehr warm auf die Tafel gegeben werden, denn ſo bald er erkaltet, wird er harte und unangenehm zu eſſen.

Aufgelaufener Erbſen-Koch.

Schöne und ſauber geleſene Erbſen müſſen im Waſſer beym Feuer halb gar gekocht und wieder trocken gemacht, vorher aber die Haut, welche ſich ſelber ablöſet und oben auf dem Topfe lieget, davon genommen werden. Darnach ſtoſſet ſie in einem Mörſel gantz klein und glatt, reibet in einem Reibaſch unter ſelbige ein Stück Butter, ingleichen in Butter geröſtete Semmel, ſchlaget zehen Eyer dran, und rührets wohl durch einander, thut

auch Gewürtz darzu, und rühret es immer gantz zart und glatt ab; ſetzet noch acht Eyer-Dotter bey, welche ihr gleichergeſtalt wohl einrühren müſſet. Endlich ſchüttet ein halb Pfund geſiebten Zucker hinein, und haltet mit dem Rühren an, bis es gantz zart und glatt wird, thuts in den oftbeſagten und mit Butter wohl ausgeſchmierten Reifen, und backet es im Back-Ofen oder in der Torten-Pfanne. Wenn er fertig, richtet ihn fein zierlich an und gebts warm hin. Mercket hierbey alle dergleichen fett abgemachte Köche müſſen warm gegeſſen werden, kalt ſchmecken ſie gar nicht.

Aufgelaufener Krebs-Koch.

Nehmet ein Schock, auch wohl ein und ein halb Schock Krebſe, ſtechet ihnen vorn am Kopf das gelbe und bittere heraus, thut ſelbige, wenn ſie erſt klein geſtoſſen worden, in eine Kanne gute Milch oder Rohm, rühret ſie wohl durch einander, ſtreichet das abgeriebene durch ein Haar-Tuch in ein Caſſerole, und laſt es übern Feuer zuſammen laufen. Nach dem Zuſammenlaufen ſchüttet dieſes in einen Durchſchlag, daß das Naſſe davon kömmt, und wenn es gantz trocken, rühret es in einem Reibaſch, bis es recht klar wird, wohl zuſammen, reibet ein gut theil Krebs-Butter, die ihr ſchon parat haben müſſet, drunter, ſchlaget acht gantze Eyer und 14 Dottern hinein, und reibet dieſes gleichfalls fein glatt zuſammen. Schüttet ferner abgezogene und gantz klein geſchnittene Piſtaches, ingleichen in Rohm geweichte und ſauber ausgedruckte Semmel darzu, und continuiret mit dem Reiben. Rühret letztlich klein geſchnittene Citron-Schalen, Muſcaten-Blüten und drey Viertel-Pfund geſiebten Zucker unter dieſen Teig. NB. Dieſer Koch muß ſehr fett mit Krebs-Butter abgemachet werden, ſchüttet ſolchen in den mit Krebs-Butter ſehr ſtarck beſtrichenen und zu rechte geſetzten Reifen, beſtreichet auch den Koch oben auf mit Krebs-Butter, ſetzet ihn in Ofen oder eine Torten-Pfanne, und wenn er fertig, laſſet ihn warm auftragen.

Aufgelaufener Koch von Rinds-Euter.

Laſſet ein Kuh-Euter am Feuer weich kochen, und wenn ſolches wieder kalt worden, reibet es auf einem Reibeiſen, ſchüttet das geriebene in ein Caſſerole und verfahret ferner damit, wie die gegebene Nachricht beym Leber-Koch es erfordert.

Aufgelaufener Möhren-Koch.

Fein geſchabte gelbe Möhren dürfen nicht erſt ins Waſſer geleget, ſondern gleich auf einem Reibeiſen recht klar gerieben werden. Weil ſie nun viel Safft bey ſich haben, müſſet ihr ſolche in einem Caſſerole aufn Feuer gantz trocken abrühren, darnach fünf Eyer dran ſchlagen, und mit dem Rühren ſo lange anhalten, bis ſie durch und durch treuge. Hierauf rühret ſie in einem Reibaſche gantz glatt ab, thut etwas Butter, ſo übern Feuer erſt zergangen, ingleichen zehen Eyer hinein, und rühret es wohl unter einander. Schlaget ferner noch zehen Dottern, etwas eingeweichte, und wieder wohl ausgedruckte Semmel, auch drey Viertel-Pfund Zucker darzu, welches alles eine Viertelſtunde aufs fleißigſte unter einander muß gerühret werden. Schüttet es in den darzu bereiteten Reifen, ſetzet ſelbigen in einen Backofen oder Torten-Pfanne, und laſſet es fein gemählich backen. Dieſer Koch wird wie andere Köche angerichtet, und iſt er warm beſſer, als kalt zu eſſen.

Aufgelaufener Qvitten-Koch.

Aus ſchönen geſchelten Qvitten ſchneidet die Kriebſe heraus, laſſet ſie im Waſſer auf dem Feuer gar kochen, ſchabet ſelbige darnach gantz klar, und reibet ſie in einem Reibaſch aufs zärteſte. Machet ferner aus dem Weiſſen, etwan von acht Eyern, vorbeſchriebener maſſen einen Schnee, rühret ſolchen drunter, reibet ein halb Pfund Zucker drein, und rühret alles wieder aufs beſte. NB. Gar zu viel Qvitten dürft ihr nicht nehmen, denn es muß nur als ein Faum werden. So bald nun das meiſte abgerieben worden, ſollet ihr noch von acht Eyern Schnee ſchlagen, und wenn ihrs in den Reifen ſchütten wollet, ſo thut den Schnee vollends hinein, ſetzet es ſo gleich in Backofen, damit es backe, ſolcher Koch wird alsdenn recht ſchön und gantz locker ſeyn.

Aufhängen, Wäſche,

Heiſt die rein gewaſchene, ausgeſpülte, ausgerungene und aufgeſchlagene Wäſche über die Waſch-Leinen, entweder auf dem Treuge-Platz, oder bey naſſem Wetter auf dem Boden ſchlagen und hengen, damit ſelbige treuget.

Aufliegen,

Heiſſet, wenn das Geſinde eine Zeitlang auſſer Dienſten ſich aufhält, und für ſich allein lebet.

Aufräumen, Aufputzen,

Heiſſet die Zimmer und Gemächer bey vermuthendem Beſuch und Zuſpruch rein zu ſaubern, iedes Ding an ſeinem Ort zu ſetzen, und alles in gehörige Ordnung zu bringen.

Aufſatz, ſiehe Fontange.

Aufſatz,

Zum Confect, iſt ein von Holtz verfertigtes und mit runden Stüfgen ſpitzig zu abgetheiltes Geſtelle oder Poſtement, worauf bey den Hochzeiten oder andern Banquetten und groſſen Gaſtereyen das Confect zierlich geleget und angeputzet, oder auch das Eingemachte in kleinen Schälgen geſetzet wird.

Aufſatz,

Auf Threſor und groſſe Schräncke, heiſſen allerhand Zierrathen, Töpfe und Geſchirr von Porcellain, Terra Sigillata, Gips und anderer Materie, ſo das Frauenzimmer oben auf das Geſimſe der groſſen Schräncke und Köthen ſtat einer Zierrath zu ſtellen pfleget.

Aufſatz von Bande, ſ. Haar-Kopf von Bande.

Aufſätzlein, ſ. Bündlein.

Aufſatz-Nadel, ſ. Schleif-Nadel.

Aufſchlagen, Wäſche,

Heiſſet die ausgerungene Wäſche Stückweiſe über einander breiten, ehe man ſelbige zum treugen aufhenget.

Aufſchnitt am Brote, ſ. Ranft.

Aufſchürtzen,

Heiſſet, wenn ſich die Mägde bey dem ſcheuren oder waſchen mit einem Schurtz-Bande den Rock hinauf binden, damit ihnen ſelbiger in der Arbeit nicht beſchwerlich und hinderlich ſey. Die Bäuerinnen pflegen insgemein aufgeſchürtzet zu gehen.

Aufſchwäntzen, Fiſche,

Heiſſet die Hechte oder andere Fiſche, ſo ſich darzu ſchicken, auf dem Rücken aufſchlitzen, ſelbige zuſammen krümmen und den Schwantz durch das Maul ziehen.

Aufſetze-Spiegel, ſ. Spiegel auf den Nacht-Tiſch.

Aufſetzen,

Im Nehen, heiſſet die Bündlein auf die eingefaltenen Manchetten, Hemden, Ermel oder Hals anſchlagen, und ſelbige auf beyden Seiten anſtechen und einnehen.

Aufſetzen oder coëffiren,

Heiſſet bey dem Frauenzimmer die Haare von vornher in Püffe aufziehen, und die Fontange darauf ſetzen; da nicht ein Neſt, wie ehemahls, gemacht, ſondern die Haare auf dem Kopfe ordentlich abgetheilet, über einander geſchlagen, und oben auf dem Wirbel dergeſtalt zuſammen geſteckt werden, daß ſie auf der Seiten und in dem Nacken, der dadurch ſehr hoch wird, überall recht glatt anliegen, und oben auf dem Wirbel keine beſondere und abgeſetzte Erhöhung, wie ſonſt das Neſt, ausmachen.

Aufſpülen,

Heiſſet das abgewaſchne und rein geſcheuerte Küchen- und Tiſch-Geräthe in dem Spül-Faſſe aus reinem Waſſer abſpülen.

Aufſtechen ſ. Aufſtecken.

Aufſtecke-Kleid, ſ. Manteau.

Aufſtecken, Aufſtechen,

Iſt eine Kunſt der Wäſcherinnen, dadurch ſie zarte weiſſe Spitzen, nachdem ſie ſolche das erſte mal waſchen, ſonderlich am Rande, nach ihrem Zäckgen-Muſter wieder durchſtechen und ausplatten, daß ſie für neue Spitzen paßiren.

Aufſtecken das Kleid,

Iſt eine Arbeit vor die Schneider oder ihre Weiber, welche das gantze niedergelaſſene Hintertheil an denen Frauenzimmer-Aufſtecke-Kleidern in eine gehörige Zuſammenfaltung, nach vorher untergelegten ſtarcken Pappier, von beyden Seiten bringen, ſelbige mit groſſen Nadeln befeſtigen, und den Schweif oder die Schleppe davon entweder inwendig hinein, oder an die Seite ſtecken, oder gar frey laſſen, daß er, wie bey Standes-Perſonen, nachgetragen werden muß.

Aufſtoſſen,

Wird vom Biere geſagt, wenn es in den Faſſen, und alſo zum zweyten mal gähret. Solches zu befördern, darf man nur etliche Kannen von demſelben Biere warm machen, und wieder ins Faß gieſſen, ſo ſtöſſet es auf. Wer mehr Mittel wiſſen will, kan ſich in dem Oeconomiſchen Lexico deßfalls Raths erholen.

Aufſtoſſen, oder Aufſtößig werden,

Wird vom Weine gebraucht, wenn er ſeine gute Eigenſchaft und Beſchaffenheit ändern und zum Verderben neigen will. Darwider darf man nur von den Stengeln abgeſtreifte Rosmarin-Blätter in das Faß werfen.

Aufſtürtzen,

Heiſſet das aufgewaſchene Küchen- und Tiſch-Geräthe, als Töpfe, Schüſſeln, Teller u. d. g. wieder an ſeinen Ort und Stelle ſetzen und ſtellen.

Auftrennen,

Heiſſet dasjenige, was das Frauenzimmer nicht recht genehet, oder ſonſten nicht mehr zu gebrauchen iſt, mit dem Trenne-Meſſer wieder auflöſen und anders machen.

Aufwaſchen,

Heiſſet das über der Mahlzeit und in der Küchen eingeſchwärtzte Küchen- und Tiſch-Geräthe wiederum ſcheuern und reine machen.

Aufwinden oder Aufwickeln

Wäſche, heiſſet die abgetreugte Wäſche bey dem Rollen über das Mangel-Holtz oder Waltze Stückweiſe ſchlagen, und ſelbige derb und ſtraf anziehen, damit ſie ſich im währenden Rollen nicht ſchiebet.

Aufzurathen geben, ſ. Rätzel.

Auge,

Soll nach des Stephani und Gyraldi Bericht eine gute Griechiſche Poetin geweſen ſeyn. Vid. M. Blum. Diſſertat. d. Poetriis Græcis §. 12 p. 18.

Augenbraunen-Kämmlein, ſiehe Kämmlein zum Augenbraunen.

Augentroſt,

Ein bey Augen-Gebrechen ſehr nützliches wildes Heilkraut, deſſen Geſtalt, Wachsthum und Nutzen im Oeconomiſchen Lexico erkläret iſt.

Auguſtæ,

Wurden der alten Kayſer Gemahlinnen bey Lebzeiten genennet, wenn ſie aber ſturben, hieſſe man ſie Divas oder heilige Göttinnen. Dergleichen des Auguſti ſeiner Liviæ, Agrippæ Agrippinen, des Galbæ ſeiner Lepidæ und andern mehr beygelegt wurde.

Auguſta Magdalena,

Land-Gräfin zu Heſſen, Ludovici 17 Land-Grafens zu Heſſen-Darmſtadt kluge und gelehrte Princeßin; Sie hatte eine groſſe Geſchicklichkeit zur Poeſie, wie ihr Buch, ſo ſie die Thüre zur teutſchen Poeſie betittelt, und welches voller geiſtreichen moraliſchen und anderer herrlichen Gedancken iſt, klärlich darſtellet. Dieſe kluge Princeßin ward A. 1657 den 6 Martii gebohren, ſtarb aber den 1 Septemb. 1674.

d' Aulnoi,

Marie Catherine le Jumel de Berneville, eine Gräfin, und gelehrte Dame in Franckreich, heyrathete Franciſcum de la Mote, Grafen von Aulnoi, begleitete die Prinzeßin von Orleans, als Königs Caroli II in Spanien Braut, und ſtarb im Jan. 1705. Ihre Schrifften ſ. unter d'Aunoy.

Aumelettes,

Sind gar dünne Pfannenkuchen, faſt wie die Plintzen, ſo mit einer gewiſſen Fülle hernach überſtrichen, zuſammen gerollet,

let, und in einer Brüh übern Kohlfeuer gekochet werden. Man kan ſie zwar aus vielen Dingen bereiten; es werden aber als was ſonderliches gerühmet die Aumelettes 1) von Kirſchmus, 2) von gehacktem Fleiſch, 3) von Aepfeln.

Aumelettes von Kirſchmus.

Man rühret ſchön Mehl mit Milch und Eyern, wie einen dünnen Brey, ſaltzet es ein wenig, und thut gantz klein geſchnittene Muſcaten-Blüten drunter: hierauf laſſet ein Plintzen-Eiſen, oder ſonſt eine eiſerne platte Pfanne heiß werden, beſtreichet ſie mit Butter, gieſſet von vorbeſagter Klare drauf, und zwar ſo viel, damit es über das gantze Geſchirr laufe, es muß unten braun, und oben trocken werden; auf den Plintzen-Eiſen könnet ihr ſie umwenden, und auf beyden Seiten braun machen, auch derſelben ſo viel verfertigen, als ihr nöthig brauchet. Nunmehro ſolſt du Kirſchmus mit Zucker, Zimmet, Nelcken, und klein geſchnittene Mandeln vermiſchen; iſts noch zu trocken, ſo gieſſet ein wenig Wein drunter, überſtreichet mit dieſer Fülle die gebackenen Flecke, rollet ſie zuſammen, und leget ſie ordentlich auf diejenige Schüſſel, darauf ihr anrichten wollet. Rühret zuletzt Kirſchmus und zwar ſo viel, als ihr zur Brüh nöthig zu haben vermeinet, wohl durch einander, thut Zucker, Zimmet, und klein geſchnittene Citronenſcheller darzu, gieſſet dieſe Brühe über die Aumelettes, laſſet ſie oben zugedeckt auf einem Kohlfeuer kochen, ſo laufen ſie auf und ſind zu verſpeiſen fertig. Ehe ſie aufgeſetzet werden, müſſet ihr Zucker drüber ſtreuen, und ſie hingeben.

Aumelettes von gehacktem Fleiſch,

Das Anmachen der Klare und des Abbackens iſt im vorhergehenden deutlich genug beſchrieben worden. Die Zubereitung der Aumelettes iſt dieſe: Man ſchneidet unten gantz klein gehackten Kalbs-Braten, auch eine vorher abgebratene fette Kalbs-Niere, vermittelſt eines Schneidemeſſers, vermiſchet es mit kleinen Roſinen, Citronenſcheller, Gewürtz, Saltz und zween Eyerdottern, (ein wenig geriebene Semmel darzu gethan, ſchadet auch nicht.) Und damit dieſe Maſſe nicht zu ſpröde werde, muß man ein wenig Wein drauf gieſſen. Dieſe Fülle ſtreichet auf die Aumelettes, rollet ſolche zuſammen, und leget ſie auf eine mit ausgewaſchener Butter angeſtrichene Schüſſel. Machet ferner folgende Gelée, ſtoſſet etwas von dem gehackten Braten, mit einem Stück gewaſchener Butter und ein wenig Semmel in einem Mörſel wohl ab. (NB. Wer gerne würtzen will, kan nur Muſcaten-Blüten nehmen; denn zu dergleichen Eſſen gehören gar keine ſcharfen Gewürtze.) Das abgeſtoſſene thut in einen Topf, ſchüttet gute Bouillon drauf, laſts ein wenig kochen. Darnach ſtreicht es durch ein Haartuch, gieſt dieſe Gelée über die Aumelettes, ſetzet ſie aufs Kohlfeuer, und wenn es durch einander gekochet hat, müſſen ſie gleich angerichtet, und auf die Tafel gegeben werden.

Aumelettes von Aepffeln.

Du muſt geſchelte und auf einem Reibeiſen geriebene Aepffel, nebſt zwey hart geſottenen Eyerdottern in einem Reibaſch durch einander klar abreiben, und Zucker, Zimmet, kleine Roſinen, wie auch Citronenſcheler drunter miſchen, welches die Fülle iſt. Zum Aumeletten-Teig wird in ein halb Nöſſel Milch Mehl gerühret, ſechs Eyer hinein geſchlagen, und alles wohl durch einander gequirlt, damit es als eine ſonſt gewöhnliche Klare werde. Hierauf beſtreiche eine flache Pfanne oder Plintzeneiſen mit Butter oder Speck; Wenn ſolches über dem Feuer heiß worden, ſo geuß von der abgerührten Klare etwas drauf, und laß es herum lauffen, auf daß es gar dünne die gantze Pfanne oder Plintzeneiſen überziehe; ſetze ſelbiges alsdenn aufs Feuer, damit es unten braun und oben gantz trocken werde, und continuire ſo lange, bis du wohl 30 oder 40 Stück habeſt; beſtreiche endlich eine Schüſſel mit Butter, und das Gebackene mit der Fülle fein dünne über und über, rolle ſolches als eine Wurſt zuſammen, lege es auf eine Schüſſel, mache ſie gantz voll, gieß auch Wein darzu, ſtreue Zucker, Zimmet, Citronenſcheller zur Gnüge drauf, ſetze es über ein Kohlfeuer, und laß ſie alſo fein gemählig kochen. Wenn ſie eine Weile gekocht haben, gieb ſie hin.

Du

Du muſt aber vorhero Zucker drüber reiben, auch die überbliebenen Blätter, wovon die Aumelettes gemacht worden, wie Nudeln ſchneiden, und den Schüſſel-Rand damit garniren.

d'Aunoy,

Sie ſchrieb anfangs mit Verſchweigung ihres Nahmens in Frantzöſiſcher Sprache, 1) Memoires de la Cour d'Eſpagne, und 2) Relation du Voyage d'Eſpagne. Weil aber dieſe beyden gelehrten Bücher, wegen ihrer raren Sachen, ſo ſie in ſich begriffen, und der in der Erzehlung gebrauchten wahrhafften und getreuen Aufrichtigkeit, wohl verdienten, daß ſie auch von denen Teutſchen, ſo der Frantzöſiſchen Sprache unerfahren, geleſen würden, kamen ſie beyderſeits mit Vorherſetzung ihres Nahmens in teutſcher Sprache heraus. Das erſtere unter dem Nahmen: der Gräfin von Aunoy Beſchreibung ihrer Reiſe nach Spanien mit Kupffern, Leipzig An. 1696 in 12, welche teutſche Uberſetzung vollſtändiger als die Frantzöſiſche iſt, weilen in ſelbiger viel Kupffer zu finden, ſo in der Frantzöſiſchen Edition nicht ſeyn; das andere kam unter dem Titel: Reiſe durch Spanien, beſchrieben von der Gräfin d'Aunoy, Leipzig An. 1695, in 12, und 1696 wieder heraus, gleichwie auch ihr erſteres A. 1703 Leipzig in 12, unter dem Nahmen: Spaniſche Staats-Geſchichte, beſchrieben von der Gräfin d'Aunoy, benebenſt einem Anhang, die nach Abſterben Königs Carln des Andern erfolgte groſſe Revolution in Spanien betreffend, ſich wieder an das Licht ſtellete. Man findet auch dieſer Frantzöſiſchen Gräfin Lebens- und Liebes-Beſchreibung, worinnen ihre unglücklichen Begebniſſe eröfnet werden, Franckf. und Leipz. An. 1698 in 12. Juncker in ſeiner Centuria fœminarum p. 85 legt ihren Schrifften ein groſſes Lob bey, und dieſes nicht nur wegen ihrer netten Schreib-Art, ſondern auch wegen derer gar häuffig hin und wieder zu findenden raren und ſpecialen Sachen. Ihre übrigen Schrifften ſind: Memoires de la Cour d'Angleterre; Hippolite Comte de Duglas; Hiſtoire de Jean de Bourbon, Prince de Carency; le Comte de Warwick; Contes de Fées und andere. Siehe oben d'Aulnoi.

Aurelia,

Cæſaris M. erſtere Gemahlin, ein gelehrtes und ſehr keuſches Weib, ſie ſoll eine vortrefliche Rednerin geweſen ſeyn, und das herrlichſte und reineſte Latein geſprochen haben, wie Jacobus de Strada in Epit. Theſaur. Antiq. p. 3 meldet.

Aurietta,

Des Cataluſii Gemahlin, ein ſtreitbares und recht heldenmüthiges Weib. Denn als Amurath mit einer ſtarcken Türckiſchen Flotte die Inſel Lesbus belagerte, und die Innwohner der Stadt wegen Mangel des Proviants und Munition alle Augenblicke der Ubergabe ſich befürchteten, kam dieſe heroiſche Dame, in Abweſenheit ihres Gemahls denen bedrängten Lesbiern mit bewafneter Hand zu Hülffe, thate ſelbſt den erſten Anfall auf die Türcken, ſchlug ſelbige glücklich, und befreyete alſo durch ihre tapffere Hand die belagerte Inſel. Vid. Ubert. Fogliette in Elogiis. Conf. Schönb. Advocat. Armat. c. VII.

Aurinia,

War bey denen alten Heydniſchen Teutſchen eine wahrſagende Göttin; Von welcher einige muthmaſſen, daß das alte teutſche Wort, Haure, oder Hure herſtammet, weil die alten Teutſchen gewohnet waren, die Nahmen ihrer Götter und Göttinnen in ſchimpfliche Scheltworte zu verwandeln, nachdem ſie von dem heidniſchen Aberglauben ab, und zu der Chriſtlichen Religion ſind bekehret worden, wie wir davon an dem Krodo, Thor und vielen andern dergleichen Nahmen wahrſcheinliche Exempel haben.

Aurora oder Matuta,

Des Titans und der Erden Tochter, iſt eine Vorgängerin der Sonne, und wird unter dem Bilde der Morgenröthe entworfen; und bedeutet denen Poeten in ihren Gedichten nichts anders als die Morgenröthe.

Ausflechten,

Heiſſet dem Frauenzimmer die in die Haarbänder eingeflochten geweſenen langen Haare wieder auflöſen.

Ausflicken,

Spitzen, heiſſet dem Frauenzimmer, die zerriſſenen und ſchadhaften Spitzen an Riegeln, Grund und Rangage verbeſſern und wieder erſetzen.

Ausgeberin, ſ. Haus-Jungfer.

Ausgeben,

Heiſſet in einer Haushaltung dem Geſinde aus dem vorhandenen Vorrathe ſo viel von Zeit zu Zeit einhändigen, als die wirthſchaftliche Nothdurft erfordert, z. E. der Köchin täglich vor der Mahlzeit dasjenige aus der Speiſe-Cammer, ſo ſie bey Kochung und Abwürtzung der Speiſen nöthig hat, als Butter, Eyer, Würtze, Mehl, getreugt Obſt, u. d. gl. herausgeben. Diejenige Perſon, ſo ſolches verrichtet, wird entweder eine Ausgeberin oder Haus-Jungfer genennet.

Ausgeſchnitten Pergament,

Iſt das von Pergament formirte Laubwerck und abgetheilten Figuren, worüber das Weibs-Volck mit Gold oder Silber oder auch Seide zu ſticken pfleget.

Ausgeſchnittene Nath,

Iſt eine Art die Blumen-Blätter, ſo auf die Bündlein genehet werden, mit einem zarten Meſſer ſubtil aus der Leinwand oder Coton heraus zu ſchneiden, und an deſſen ſtat ſaubere Spitzen-Stiche einzuſetzen, und ſelbige Löcher dadurch wieder zuzufüllen.

Ausheben,

Heiſt, wenn man aus einem noch nicht angeſteckten Wein- oder Bier-Faſſe durch das Spuntloch vermittelſt eines Hebers einen friſchen Trunck herausziehet.

Auskehren,

Heiſt, wenn die Magd die Zimmer früh Morgens mit einem Beſem oder Borſtwiſch ſäubert und von dem Koth und Staub rein machet.

Auskehricht,

Heiſt derjenige Unflat, den das Geſinde früh Morgens aus denen Zimmern mit dem Beſem oder Borſtwiſch kehret.

Ausklopfen,

Heiſt, wenn die Junge-Magd aus der Frauen ihren Kleidern, ſonderlich denen, ſo aus Rauchwerck beſtehen, oder aus denen gepolſterten und überkleideten Stuben, Stühlen, Polſtern und Teppichten den Staub und Koth mit einem kleinen Stäblein klopfet und heraus ſchläget.

Ausleſen, ſ. Ausſuchen.

Ausmachen,

Schoten, Caſtanien, Nüſſe u. d. gl. iſt, wenn man den Rips und den Kern aus den Schaalen ſchlieſſet, und ſelbige in den Koch-Topf ſammlet.

Ausnehmen,

Heiſt das vorher gebrühete oder gerupfte Feder-Vieh unten aufſchneiden, und das Eingeweide heraus nehmen; wird auch von Fiſchen geſaget, welche nicht geriſſen, ſondern nur am Bauche aufgeſchnitten und ausgenommen werden.

Auspaucken,

Oder austrommeln, iſt eine an etlichen Orten eingeführte Strafe und Beſchimpfung derer geilen und liederlichen Dirnen, welche des Marckt-Tages durch des Nachrichters Knecht mit einer auſſerordentlichen Trommel, und zwar nur mit einem Klöppel öffentlich durch die Stadt gepaucket, zum Thore hinaus geführet, und des Landes verwieſen werden.

Auspfeifen,

Iſt eine gar gemeine und gewöhnliche Beſchimpfung der liederlichen Betteln und verdächtigen Weibesbilder, wenn nehmlich die Gaſſen-Jungen dergleichen liederliches Geſinde auf denen Straſſen inne werden, und ihnen öffentlich auf eine bekandte Art und gewiſſen Ton ſo lange nachpfeifen, bis ſie ſelbige aus dem Geſichte verlieren.

Auspreſſen,

Heiſt den Saft oder das Oel aus einer Frucht, vermittelſt einer Maſchine, ſo man eine Preſſe nennet, oder auch ſonſten mit Gewalt ausdrücken.

Ausreiben

Das Haar mit Poudre, heiſſet, wenn die

die Umbinde-Frau dem Frauenzimmer das aufgeflochtene und aufgelockerte Haar mit friſchem Poudre wieder aufreibet, und den alten herab kämmet.

Ausreiben die Kleider,

Heiſſet, wenn das Geſinde aus der Frau ihren Kleidern den Koth, der ſich unten um den Saum geleget, und angedorret iſt, wieder heraus reibet, und mit der Kleider-Bürſte rein auskratzet.

Ausringen, Wäſche,

Heiſſet aus der reingewaſchenen und ausgeſpülten Wäſche das Waſſer durch Zuſammendrehung eines ieden Stückes heraus winden und bringen.

Ausſpannen,

Heiſſet dem Weibes-Volck die fertig geneheten Sachen aus dem Nehe-Rahm, worein ſie ſtraff gezogen waren, wieder auflöſen und heraus nehmen.

Ausſpülen, Wäſche,

Heiſſet die aus Seiffen-Erlet warm gewaſchene Wäſche wieder aus kaltem Waſſer waſchen, damit die Seiffe nicht darinnen hengen bleibet.

Ausſtattung, ſiehe Mitgift.

Auſter,

Oſtrea, Huitre, ein Meerfiſch in zwey Schalen, deren eine dünn und platt, die andere dicker, und auswendig etwas erhaben, inwendig aber hohl. In ſolcher Schalen iſt nun der Wirbel, welcher angewachſen, das zarte Fleiſch, welches gegeſſen wird, und der Bart, ſo dieſes Fleiſch umgiebet. Sie werden an dem Ufer der Nord-See und andern häuffig gefunden, und ſind ſo wohl der Gröſſe als Landes-Art nach unterſchieden. In Holland rühmet man die Seeländiſchen, welche bey Flißingen und Middelburg gefangen werden; Aber noch mehr die Engliſchen von Glocester, welche klein und delicat. Die bey der Inſel Heiligenland, und die Hollſteiniſchen ſind etwas gröſſer. Man fänget ſie beym Auslauf der See mit Netzen, und ſcharrt ſie mit Schauffeln aus dem Strandwaſſer. Sie haben keine andre Bewegung, als daß ſie die beyden Schalen öffnen, um das Meer-Waſſer als ihre Nahrung an ſich zu ziehen, und ſich feſt wieder zuzuſchlieſſen. Man fängt ſie beynahe das gantze Jahr, aber ſie ſind im Herbſt und Winter, wie auch im Frühling am fetteſten, und ſonderlich im zunehmenden Monden. Man will ſie zwar unter die geſundeſten Speiſen nicht zehlen, weil ihr Fleiſch kalt, feucht und unartig; gleichwohl aber iſt nicht zu leugnen, daß ſie ein gutes Mittel, die ſcorbutiſchen Feuchtigkeiten gelinde abzuführen, wie ſchon oben beym Aal iſt angeführet worden. In denen See-Städten iſſet man bey einem Glas Wein ſie gern roh, dabey Citronen- oder Tamarinden-Saft, Ingber, Pfeffer gebrauchet wird; iedoch ſind die gebratenen wohl die annehmlichſten, wer Unverdaulichkeit liebt; am beſten und geſundeſten aber die rohen, wobey das Saltz-Waſſer den Leib öffnet, da das Feuer daran nichts verderbet. Ein mehrers kan man im Natur- und Oeconomiſchen Lexico nachſchlagen. Ein Koch hat ſich nach dem Appetit des Liebhabers zu richten, und kan er ſeinen Küch-Zettel alſo machen, daß er die Auſtern bald roh, bald auf eine andere Art zubereitet, auftragen laſſe. Unſer Küch-Meiſter lehret 1) Auſtern zuzurichten, 2) ſelbige roh zu geben, 3) Auſtern zu vermehren, 4) Auſtern wie Gänſe-Lebern zu machen, 5) Fäſſel-Auſtern zuzurichten, 6) Auſtern mit Sauerkraut zubereiten.

Auſtern zuzurichten,

Nehmet friſche Auſtern, wie ſie von Italiänern oder aus dem Faß kommen, klopffet das garſtige Zeug mit einem ſtarcken Meſſer herunter. (NB. Etliche waſchen die Auſtern, ſo aber nicht rathſam; Denn weil manche unterweilen offen, kan das Waſſer hinein bringen, wodurch der Auſter-Geſchmack verderbet wird,) machet ſolche auf, wie ſie ſich denn durch das Meſſerklopffen ſchon ein wenig öffnen werden, löſet die Auſter mit dem Meſſer ab, und ſetzet ſie in die tieffe Seite der Schale, denn eine Schale iſt tieff, die andere gantz platt. Wenn ihr nun mit dieſer Arbeit fertig, und wollet die Auſtern braten, ſo leget ſelbige auf den Roſt, laſſet aber erſt friſche und wohl ausgelaſſene Butter zergehen, gieſſet in iede Schale, darinne die

Auſter lieget, einen kleinen Eß-Löffel voll, nachdem die Auſter-Schale groß, ſolcher Butter, ſtreuet auch in iede ein wenig geſtoſſene Muſcaten-Blüten und klein geſchnittene Citronenſcheller, ſetzet den Roſt mit denen Auſtern aufs Kohlfeuer, habt aber darbey wohl acht, daß keine unterm braten ſich an die Schale henge,, ſonſt ſpringet ſie in die Lufft. Streuet endlich, wenn ſie bald gar gebraten, ein wenig klar geriebene Semmel drüber, ſetzet beym Anrichten halb geſchnittene Citronen darzu, und gebet ſie hin.

Auſtern roh zu geben,

Die Auſtern müſſen wie vorige aufgemachet, auf einer Schüſſel angerichtet, und mit halb geſchnittenen Citronen. Pfeffer, Jngber, Weineßig und Saltz aufgetragen werden, welche hernach ein ieder nach ſeinem goût zubereiten und eſſen kan.

Auſtern zu vermehren,

Schneidet aufgemachte Auſtern halb entzwey, und leget ſie in die Schalen. Blanchiret hierauf Kalbs-Milch in heiſſem Waſſer, putzet ſelbe hernach ſauber aus, thut ſie in kaltes Waſſer, damit ſie ſchön weiß werden. Hernach ſchneidet ſolche in feine förmliche Stückgen, leget zu ieder Auſter deren eines, ingleichen Butter, Muſcaten-Blüten, und klein geſchnittene Citronenſcheller darzu, laſſet ſie, wie ſchon gemeldet, braten. Drücket endlich Citronen-Saft drein, und gebet ſolche nebſt beygelegten Citronen auf die Tafel, aufdaß ſie mit Citronen-Saft nach Belieben können ſauer gemachet werden.

Auſtern wie Gänſe-Leber zu machen,

Leget die Auſtern, wenn ſie aufgebrochen worden, in eine Schüſſel, damit der Safft nicht davon lauffe. Thut hierauf in eine Caſſerole ausgewaſchene Butter, Muſcaten-Blüten, Citronenſcheller, nebſt einer gantzen Zwiebel, werffet die Auſtern drein, und paſiret ſie ein wenig. Schüttet ferner ein bißgen guten Wein und Citronen-Safft darzu, wie auch ein wenig klar geriebene Semmel, laſt es durch einander auf gelindem Feuer, doch alſo ſieden, damit die Auſtern etwas ſaftig bleiben. Beym Anrichten drucket ein wenig Citronen-Saft drein, decket es fein zu, aufdaß der Brodem nicht davon komme und laſſet es auftragen.

Auſtern, ſo in Fäſſeln, zuzurichten,

Wäſſert dergleichen Auſtern über Nacht im friſchen Waſſer, thut ſolche mit recht rein ausgewaſchener Butter zuſammen in ein Caſſerole oder Tiegel, und laſſets aufn Feuer paſiren. Streuet ferner geriebene Semmel, klein geſchnittene Citronen und Muſcaten-Blüten drein, gieſſet ein wenig Wein und Bouillon darzu, welches mit einander kochen muß. Beym Anrichten drücket Citronen-Saft hinein, und gebets hin.

Auſtern mit Sauer-Kraut,

Anfangs müſſen eben ſolche Fäſſel-Auſtern über Nacht eingewäſſert, und drauf in gewaſchner Butter, wie vorige paſiret, zugleich auch auf einem Teller Rindermarck ſcheiblicht geſchnitten werden. Hierauf kochet Sauerkraut am Feuer nur halb gar, ſchneidet ſelbiges mit dem Schneide-Meſſer nicht gar zu klein; ſetzet in einem Caſſerole ein Stück Butter aufs Feuer, thut das Kraut hinein, und laſſet ſolches ein wenig ſchweiſſen; gieſſet darnach eine Kanne dicken ſauern Rahm drunter, welches zuſammen durch einander dämpfen muß. Nach dieſem nehmet eine Schüſſel, darauf ſoll angerichtet werden, machet um dieſelbe einen ſauber gezwickten Krantz, ſchmieret ſie mit Butter an, überziehet die gantze Schüſſel mit dem Kraut; leget alsdeun eine Lage Auſtern, und von dem ſcheiblicht geſchnittenen Rindermarck, und denn wiederum eine Schicht Kraut, womit ihr Wechſelsweiſe ſo lange fortfahren könnet, bis die Schüſſel voll iſt; doch muß das oberſte Sauer-Kraut ſeyn. Gieſſet letztlich ein wenig zerlaſſene Butter oben drüber, ſtreuet geriebene Semmel drauf, und laſt es im Ofen backen, es wird gewiß einen recht guten Geſchmack überkommen. Soll nun angerichtet, und dieſes Eſſen etwa bey groſſen Gaſtereyen gebrauchet werden, ſo machet folgende Garniture; nehmet von den Auſtern, ſtecket ſie an ein Spießgen, doch alſo, daß allezeit neben eine Auſter auch ein Stückgen Speck komme, (NB. beyn Catholi-

Catholiſchen muß der Speck zurück bleiben) tuncket dieſe in Butter, beſtreuet ſie mit Semmel, und Muſcaten-Blüten, bratet ſie gar gelinde auf einem Roſt und garniret das gebackene Kraut damit, welche Ausſtaffirung dieſem Gerichte ein prächtiges Anſehen geben wird.

Auſter-Kuchen,

Oder Oyſter-Cakes iſt eine von friſchen Hollſteiniſchen Auſtern und Mehl in einen Teig gebrachte Compoſition, ſo in Engelland ſonderlich üblich ſeyn ſoll, und ſind dieſelben bey Hrn. Thomas Evatt aus Hamburg, zu Leipzig das Pf. zu 3 Reichsthalern in Commiſſion zu haben. Es machen ſolche die Speiſen delicat und angenehm, ſind auch im gantzen Jahr, wenn ſolche vor Näſſe und vieler Feuchtigkeit entweder in einem zugebundenen Papier oder Schachtel, damit ſie nicht wie alle andre Victualien ſchimmlicht und modricht werden, wohl zu erhalten; man nimmt von dieſem gebackenen Auſter-Kuchen eins zwey bis drey Loth, nachdem viel oder wenig zu accommodiren, ſtoſſet es ſehr zarte, kochet ſolches in gute Fleiſchbrüh, wozu etwas Wein und Citronen-Saft muß gethan werden, man kochet ſie ſodann nicht länger als ohngefehr eine halbe Viertelſtunde, dann bekommet man eine delicate Sauce, welche über alle Speiſen, gekochtes, gebratens und geſottnes, wenn man auch etwas Butter dazu gethan hat, emploiret werden kan.

Auſterlacke friſche zu machen,

Siede Waſſer ab, und laß es kalt werden, nimm ein oder zwey Eyweiß, darnach du viel macheſt, qvirle es wohl, daß es giſche, gieſſe es in das Waſſer, thue eine Hand voll Saltz dazu, auch grobgeſtoſſenen Pfeffer, und ein wenig geſchnittene Muſcaten-Blumen, gieſſe die riechende Lacke von den Auſtern ab, und die friſche drüber.

Auſtina,

Anna, aus Engelland, ein ertzqväckeriſches Weib, ſie gieng mit ihren adhærenten aus Alt-Engelland, (ſo in dem mitternächtigen America gegen dem groſſen Welt-Meer zu lieget) über, ſetzte ſich in die Hauptſtadt Boſton und heckte allda allerhand wunderliche und gefährliche Lehren aus, maſſen ſie ſich dem Obrigkeitlichen Reſpect entzog, ſelbige ſehr grob tractirete, und eine groſſe Menge allerhand irriger und qvackeriſcher Bücher bey ſich hatte. Sie ward aber bald, nebſt einer andern Qväckerin, Maria Fiſcherin genannt, ſo mit ihr übergegangen war, nicht allein in Hafft genommen, ſondern ihre Bücher wurden auch öffentlich durch den Hencker verbrannt, und nahme man ihr nunmehro alles Schreib-Zeug, als Dinte, Feder und Papier hinweg, damit ſie von ihrem fanatiſchen Weſen nichts ſchreiben konte. Vid. Crœſi Hiſtor. Quackerian. c. 3 pag. 392.

Austragen,

Heiſſet, wenn ein Geſinde ſeine Frau bey andern Mädgen und Leuten vor arg, eigenſinnig, mißtrauiſch, oder geitzig ausſchreyet, und ſelbige dadurch nebſt ihrem Dienſt bey dem Volck verhaſt zu machen ſuchet.

Auſtreberta,

Des Grafen von Raldefrieds und der Framohild in Franckreich Tochter, ſo An. 690, oder wie andere wollen, An. 680, geſtorben, war eine gelehrte und andächtige Aebtißin im Kloſter Bauliæ. Ihr Leben hat ein Anonymus, der zu Bedæ Zeiten gelebet, geſchrieben, welches bey dem Surio Tom. I ad diem 10 Febr. zu finden iſt. Man hat ſie wegen ihrer Heiligkeit mit in den Calender geſetzet, und den 10 Februar. gewidmet. Vid. Zeiler. im Hiſtoriſchen Anzeiger pag. 74, Bucellin. ad 10 Febr. Santel. T. I Ann. Sacr. p. 74.

Ausſuchen oder ausleſen Wäſche,

Heiſſet das eingeſchwärtzte Wäſch-Geräthe, ehe man waſchen will, zuſammen leſen, und das klare und grobe von einander ſortiren.

Auströſſeln oder Auströtteln,

Heiſſet, wenn das Frauenzimmer im Nehen vom Neſſel-Tuche oder anderm klaren Zeuge einige Qveer-Fäden am Rand auszìehet, ſelbigen beſticht, verknüpft, und gleichſam Frantzen oder Trotteln draus machet. Damit an der Leinewand, ſeidenem und andern gewirckten Zeugen, an den Enden, wo keine Saal-

Leiſte iſt, das Austrotteln, oder daß ſich die in einander gewirckten Fäden nicht ausziehen, verwehret werde, pflegt mans an ſolchen Orten mit kleinen Wachslichtern zu beſängen, und mit dem davon geſchmoltzenen Wachſe zu beſtreichen.

Auswircken,

Iſt eine Arbeit gemeiner Weibs-Perſonen, da ſie den Teig, wenn er nach dem Kneten aufgegangen, noch einmahl mit den Händen recht durcharbeiten, damit er fein feſte wird.

Auszäcken,

Heiſſet, Flohr, Tuch oder Taffet ꝛc. mit einem darzu verfertigten und aufgeſchlagenen Eiſen am Saum und Rand aushacken, und in kleine Bogen oder Spitzlein bringen.

Auszäcken,

Weiß, heiſſet denen Nätherinnen, Manchetten, Krauſen, Halstücher, Schürtzen und ander weiß Geräthe Bogen-weiſe an denen Enden ausſchweifen, beſtechen, und mit kleinen Zäcklein beſchlingen. Bisweilen werden auch nur die Bogen ſchlecht weg umſchlagen, und keine Zäcklein daran geſtochen.

Ausziehen Wäſche,

Heiſſet die rein gewaſchene und getreugte Wäſche, ehe man ſelbige plattet oder rollet, wieder aus einander Stückweiſe ziehen, und in vorige Form wieder bringen.

Azarolen,

Iſt eine Art ausländiſcher Miſpeln. ſ. Natur-Lexicon.

Autonoë,

War des Thebaniſchen Königs Cadmi Tochter, ſo er mit der Hermione erzeuget.

de Avila,

Beata, ein abergläubiſches, verführeriſches und ſectiriſches Weib, ſo durch ihre After-Prophezeyungen und falſchen Offenbarungen das Volck zu verblenden ſuchte. Vid. Reinhardi Theatr. Prudent. Elegant. pag. 235.

Axiothea,

Eine Schülerin des Platonis. ſiehe Laſthenia.

Axt,

Iſt ein in der Küche nöthiges Inſtrument und Geräthe, wormit man das kleine Fiſchholtz ſpaltet, oder auch zu andern Dingen ſelbige nöthig hat.

B.

Baath,

Catharina, eine Baroneſſin aus Schweden, war ſehr gelehrt in der Hiſtorie und Genealogie vortreflich erfahren, konte auch unvergleichlich mahlen. Sie hat Commentarios Genealogicos geſchrieben, und ſelbige mit eigner Hand abgeriſſen. Es iſt ſolches Werck noch nicht gedruckt, weil in ſelbigem ein und andere Irrthümer obſerviret werden. Doch leget Johann. Heinr. Bœclerus in ſeiner Peregrinat. Germ. pag. 18 und in ſeiner Bibliograph. Curioſ. Lit. K ihr ein groſſes Lob bey.

Babine,

Iſt eine gewiſſe Art eines Rauchwercks brauner Moſcowitiſcher Katzen-Felle, deren ſich das Frauenzimmer zu Winters-Zeit unter ihre Peltze und Kleider ſtat Unterfutters zu bedienen pfleget.

Baccha,

War die Prieſterin des Bacchus, ſo ſtets betruncken war, und bey dem Opfer wie halb unſinnig erfunden ward.

Bachbungen,

Auch Waſſerbungen, Waſſermelck, oder Waſſer-Gauchheil, genannt, iſt ein an ſtehenden Waſſern, und in den warmen Pfützen wachſendes Kraut, welches ſowohl in der Küche zum Eſſen als ein Salat gebraucht wird, als auch wider die Flechten, Sommerſproſſen und Finnen nützlich ſeyn ſoll, wenn man deſſen ausgepreſſeten Saft auf die damit behafftete Glieder ſtreichet. Im Oeconomiſchen Lexico werden noch andere Tugenden dieſes Krauts bey verſchiedenen Kranckheiten, als dem Rothlauf, Geſchwulſten, Gelb- und Waſſerſucht ꝛc. angegeben.

Bachhaaſe, ſiehe Land-Läufer.

Bacillen,

Ein in der Küche zum Eſſen, als auch wider Lenden-Nieren-und Blaſen-Beſchwerungen dienliches Stauden-Gewächs, etwan einer Ellen hoch, deſſen Beſchreibung, Nutzen, und wie es einzumachen, im Oeconomiſchen Lexico kan nachgeſehen werden.

Back-Bret,

Iſt ein rundes und dünnes höltzernes Bret, ſo bey dem Backen in der Küche nöthig iſt.

Backen,

Iſt bey einer Haushaltung eine der vornehmſten und nöthigſten Verrichtungen, da durch die Hitze des Feuers eine Speiſe entweder im Ofen oder auf dem Herde gar gemacht, und wohlſchmeckend zugerichtet wird. Es iſt aber ein anders das Brot-Backen, ein anders das Kuchen-Backen, ein anders das Zucker-Backen, ein anders das Backen, ſo in der Küche vorgenommen wird, da ein Koch oder Köchin Torten, Paſteten, Pfannen-und andre Kuchen, auch mancherley Gebackenes zuzurichten, wie auch Fiſche zu backen geſchickt ſeyn muß. Backen wird auch vom Obſte geſagt, wenn man ſolches theils geſchält theils ungeſchält vermittelſt der Hitze des Feuers entweder in Oefen oder auf den Obſt-Darren treuget.

Back-Rädlein,

Iſt ein kleines eiſernes oder meßingenes ausgezäcktes Rädlein mit einem Stiel verſehen, welches zu dem Backen in der Küchen und Abſchneidung des Teiges gebrauchet wird.

Back-Schüſſel,

Iſt eine runde und tiefe von Holtz ausgeſchnitzte Schüſſel, ſo bey dem Brot-Backen, auch ſonſt in einer Haushaltung nöthig iſt.

Back-Trog,

Iſt ein lang rundes hohl ausgewölbtes Behältniß, oben und unten mit kleinen Handhaben verſehen, worinnen der Teig zu dem Brote angemacht wird, auch die Mägde das Mehl oder den eingewirckten Teig zum Brote nach dem Becker zu tragen, auch die gebackenen Brote darinnen wieder heim zu tragen pflegen.

Baconia,

Anna, eine gelehrte Engelländerin mitten im 16 Jahrhundert, ſchrieb Apologiam Johannis Juelli.

Bad,

Iſt, wenn man den gantzen Leib badet und wäſchet, entweder in kalten oder in warmen aus der Erden hervor qvellendem Waſſer, welches unter der Erden durch ſchwefelichte, eiſenhafte, vitrioliſche Mineren gelaufen, und dahero dem preßhaften Menſchen in gewiſſen Fällen und Gebrechen, ſtatliche Hülfe leiſten kan. Das Jüdiſche Volck hatte von GOtt ſelbſt den Befehl, daß ſich diejenigen, ſo unrein waren, baden muſten, und die Römer haben ſowohl zu ihrer Geſundheit als Ergötzung viel prächtige Bäder erbauet, auch gründen die Türcken noch ietzo ein groſſes Theil ihrer Religion und vermeinten Heiligkeit auf das Baden und Reinigen des Leibes.

Bade-Haube,

Iſt ein von weiſſer Leinwand oben auf dem Kopfe zuſammen geſiſtes Tuch, deren ſich das Frauenzimmer bey dem Bade zu bedienen pfleget, ſie werden auch öfters mit rother Seide oder Garn durchnehet.

Bade-Kraut,

So nennet man alle Kräuter, die zu einem Bade genommen werden, als Liebſtöckel, Rosmarin, Camillen, Mutter-Kraut, Steinklee, Griechiſch Heu u. ſ. f.

Bade-Magd,

Iſt eine abſonderliche Frau oder Magd, ſo in denen öffentlichen Badſtuben denen badenden Weibes-oder auch Manns-Perſonen mit abwaſchen an die Hand gehet, und ſelbige in dem Bade zu bedienen pfleget. Merckwürdig iſt diejenige Bade-Magd, ſo den aus dem Gefängniß entſprungenen Römiſchen Kayſer Wenzel auf ihren Schultern durch das Waſſer trug.

Bade-Mantel,

Iſt ein von weiſſer Leinwand oben her zuſammen gereihter Schurtz und Tuch, ſo das

das Frauenzimmer bey dem Bade umzuſchlagen pfleget, es hat die Form faſt wie eine Weiberſchürtze.

Bade-Molde,

Iſt ein von Kupfer oval und flach getriebenes Behältniß, worinnen die Sechswochen-Kinder gebadet werden.

Baderin,

Chriſtina Regina, eines Predigers in Simmersfeld im Würtembergiſchen Tochter, ein ertzqväckeriſches und ſectiriſches Weibes-Bild, ſo ſich durch ihre gerühmten und vorgegebenen Viſionen, Geſpräche mit den Engeln, Träume, Prophezeyungen, Kampf wider den Teufel und allerhand erſchrecklichen Faſcinationen An. 1698 an vielen Orten ein groſſes Aufſehen gemacht. So aber endlich auf hartes Zuſetzen und ernſtliches Zureden eines Geiſtlichen, dem ſolches von ihrer hohen Obrigkeit aufgetragen ward, frey und öffentlich bekennet, daß alles dasjenige, was man an ihr bewundert hätte, lauter Betrug, Simulation, Leichtfertigkeit und Teuſcherey geweſen, und hätte ſie ſelbiges nur deſſentwegen gethan, damit ſie bey der Welt vor groß und heilig möchte gehalten werden. Es war ihr deswegen eine harte Strafe zuerkannt worden, ſo aber hernachmahls auf Interceſſion in eine öffentliche Kirchen-Buſſe und Wiederruf verwandelt ward. Vid. Pantheon Anabaptiſtico-Enthuſiaſticum p. 158, it. D. Sontag. Diſſertat. de Fugiend. Xenophonia p. 14.

Bade-Schürtze,

Iſt ein von weiſſer Leinwand geſchnittenes Vortuch mit einem angeſetzten und in Falten gelegten Latz, deren ſich das Frauenzimmer bey dem ſchröpfen zu bedienen pfleget. Sie werden nur von vornher vorgenommen, denn der Rücken bleibet zum ſchröpfen frey und bloß.

Bade-Wanne,

Iſt ein von Holtz zuſammen geſetztes kleines Gefäſſe, worinnen die gemeinen Weiber ſtat der Bade-Molde ihre kleinen Kinder zu baden pflegen.

Bade-Wiſch,

Iſt eine von zartem Stroh zuſammen geſetzte und an einander geheftete Decke, deren ſich die Weiber bey dem Bade ihrer kleinen Kinder zu bedienen pflegen.

Badia, Anna Eliſabeth,

War 1721 eine verheyrathete und der Ordnung nach die erſte Sängerin am Kayſerlichen Hofe.

Badian, ſ. Stern-Anis.

Badſtube,

Iſt dasjenige Behältniß unten im Hauſe, worinnen ſich das Frauenzimmer zu baden pfleget; Man findet auch faſt in allen Städten öffentliche Badſtuben, worein die Weibesbilder von ſchlechtem Stande zu gehen und ſich daſelbſt zu baden pflegen.

Banck,

Iſt ein gewöhnlich und bekanntes Haus-Geräthe zum ſitzen, von zweyerley Gattungen, eins nennet man eine Wand-Banck und iſt an denen Wänden in Häuſern, Stuben und andern Gemächern feſte angemachet, die andere ſtehen frey, und können fortgerücket oder getragen werden, doch wieder zweyerley Art, mit und ohne Lehnen.

Bändel,

Heiſſet dem Frauenzimmer in Regenſpurg eine gewiſſe Zierrath des Haupts und Haar-Neſts, ſo faſt die Form einer runden Maſche Band hat, doch von guten Perlen zuſammen geſetzet und geflochten iſt, und auf das Haar-Neſt geſetzet wird; die gemeinen Weibsbilder nehmen falſche Perlen darzu.

Bänder,

Sind verſchiedener Arten, entweder reich oder halbreich, glatte, façonnirt oder geblümt, uni oder à gros grain modulirte, gewäſſert oder Mohr-Band, mit auch ohne Zänckgen, von Sammet, Atlas, ſchwartz mit Stahl angelaufen, auch weiß mit Stahl durchzogen, im Winter mit Chenillen durchwircket, im Sommer à jour oder durchſichtig gewircket, auch Taffet-Bänder ſo gemahlet, lacquiret, gedruckt, gepreſſet, ausgehacket, von non

pareil, oder Strohbändgen geflochten oder geſchlungen. ſ. Band.

Bänder-Kerbeln,

Nennet man die Arbeit, da das an einigen Stücken der Wäſche und des Leinen-Geräths befindliche Band, ehe man ſolches nach vollzogener Wäſche in die Köthen leget, mit einem Meſſer glatt ausgeſtrichen, und an den Daumen über ſolch Meſſer gantz behende in ſchmale Fältgen geleget wird. Man hat hierzu auch ein beſonderes ausgefaltztes Inſtrument, deſſen man ſich zugleich zu breiten Stücken, als die Zipfel an den Nachtzeugen ſind, bedienen kan.

Bänder-Kopf,

Heiſſet ein von lauter Band-Schleiffen und Maſchen in die Haare geſchlungener Aufſatz über die Stirne von vornher etwas erhöhet, deſſen ſich das Frauenzimmer im Sommer zu bedienen pfleget.

Bänder-Latz,

Iſt ein mit eitel Schleiffen Band oder geknüpften Maſchen durchaus beſetzter Latz, den das Frauenzimmer vorzuſtecken pfleget, die Schleiffen ſind dicht an einander herunterwerts geſetzet, und lauffen immer ſpitziger bis unten hinaus zu.

Bär,

Urſus, l'Ours, ein groſſes wildes und ſehr wütendes Raub-Thier, welches ſich gerne in dicken Wildniſſen aufhält, und alles von Früchten iſſet, was ihm vorkömmt, ſonderlich den Honig ſehr liebet. An Farben iſt er gemeiniglich dunckelbraun, ſchwartz, röthlich und weiß. Er hat einen Rüſſel wie ein Schwein, kleine Augen, kurtze Ohren, einen weiten Rachen, ſtarcke Lenden, und ſeine gröſſeſte Stärcke in ſeinen Tatzen; des Winters ſchläft er meiſtentheils in ſeiner Höle, und ſoll ſich alsdenn nur bloß von dem Saugen ſeiner Tatzen ernehren, daher er auch im Frühling gantz mager hervor kommt. Seine Jungen, die nach der Geburt nur wie ein unförmlich Stück Fleiſch ausſehen, belecket er ſo lange, bis ſie eine Geſtalt gewinnen. Sie werden auf mancherley Art gefangen, am füglichſten geſchoſſen. Die Haut von Bären dient in Pohlen und Rußland ſtat der Betten, und daher mag es kommen ſeyn, daß man einen faulen, trägen Menſchen einen Bärenheuter geheiſſen. Lonicerus ſchreibet im dritten Theil ſeines Kräuter-Buchs, daß das Bären-Fleiſch ſchleimigt, unverdaulich ſey, und böſe Nahrung gebe, auch daher mehr zur Artzney als zur Speiſe gehöre. Ja die Alten haben nach Coleri Bericht in ſeiner Oeconomia das Bären-Gehirn gar für gifftig gehalten, weswegen ſie auch die Bären-Köpffe verbrannt, damit es niemand eſſen und davon von Sinnen kommen möchte. So ſehr kan offt eine falſche Einbildung ein Ding verhaſt machen, und mag auch die Urſache ſeyn, daß in denen Geſang-Büchern in dem bekannten Tiſch-Liede: Singen wir aus Hertzen-Grund rc. dieſe Worte:

Hirſche, Bären, Rinder und Schwein,

alſo geändert worden:

Hirſche, Schaafe, Rinder und Schwein rc.

Jetzt angeführter Colerus aber iſt gantz anderer Meynung, denn er ſchreibet, daß das Bären-Wildpret nicht nur ein feines, weiſſes und ſüſſes Fleiſch ſey, ſondern viel Leute hielten ſolches beſſer, als das Rehe: zwar iſt dieſes nicht eben zu bejahen, doch kan man das gewiß verſichern, daß das Bären-Wildpret heut zu Tage gar ſehr beliebet werde. Das Fett von Bären iſt innerlich und äuſſerlich in unterſchiedlichen Kranckheiten heilſam zu gebrauchen. Auch ſoll die Galle ein bewährtes Mittel ſeyn, wider die Schwerenoth, Keuchen und Gelbeſucht. Wenn ſie getrocknet iſt, kan ſie als ein Schweiß-Pulver eingenommen werden. Verlangt man mehr Nachrichten von den Bären, ſo kan man das Oeconomiſche Lexicon nachſchlagen. An groſſer Herren Tafeln wird ein Etat von Bären-Tantzen und dem Kopf gemacht, und als eine Delicateſſe aufgetragen, wie aus folgender Zurichtung erhellet.

Bärenklau,

Ein bekandtes Kraut, von deſſen Safte ein dem Tragacanth nicht ungleiches Gummi zugerichtet wird. Die Blätter verdauen, zeitigen und lindern; die Wurtzel aber trocknet, vertheilet, macht dünne, und

und iſt inſonderheit den Schwindſüchtigen und Krampfichten ſehr gut.

Bärenkopf zuzurichten,

Nehmet einen Bärenkopf, nachdem derſelbe als ein Schweinskopf abgeſchnitten worden, brennet ihn eben als einen Schweinskopf mit heiſſen Eiſen. Wenn ihr nun ſolchen gnugſam gebrennet habt, ſo ſchneidet ihm vorn am Maul das Fleiſch los, ſchneidet ihm auch die Naſe inwendig entzwey, damit ſolche kan überbrochen werden. Hierauf waſchet ſelbigen ſauber ab, ſetzet ihn in Waſſer, Wein und Eßig zum Feuer, werfet daran viel Saltz, allerley Kräuter, als Thymian, Salbey, Jſop, Lorbeerblätter, Roſmarin, Zwiebeln, und dergleichen, darinnen er ſo lange kochen muß, bis er weich wird. Jſt er nun gar, ſo hebet ihn vom Feuer weg, und laſſet ihn alſo in der Sultze erkalten, ſoll er endlich angerichtet werden, müſſet ihr ihn aus dem Topf heraus langen, wohl beſchneiden, und ihn aufs beſte als ihr könnet, auszieren, auch eine Citrone oder einen ſchönen Borsdorfer-Apfel ins Maul geben, denn iſt er zum auftragen fertig.

Bärentatzen zu bereiten.

Nehmet die Bärentatzen, wie ſie unten um den Knorn weggehauen werden, waſchet ſie ſauber aus, und ſetzet ſie mit Waſſer ans Feuer, woſelbſt ſolche ſo lange, bis ſie die Haare und Haut fahren laſſen, kochen müſſen, welches eben die Zubereitung iſt, derer man ſich beyn Hirſchohren und Hirſchmaul bedienet. Ziehet ihnen hierauf die Haare ſammt dem Häutgen fein ſauber herunter, und ſehet wohl zu, damit nicht viel vom Fleiſch weggeriſſen werde. Sind ſolche nun aufs reinlichſte abgeputzet, ſo leget ſie in kaltes Waſſer, und laſſet ſie eine Weile liegen, darinne ſie endlich weiß werden. Man kan ſelbige auf unterſchiedene Art, wie es beliebig, zurichten. Als 1) Bärentatzen mit einer Schweiß-Brühe, 2) Bärentatzen mit Mandeln und Eibeben braun, 3) Bärentatzen mit der gelben Pohlniſchen Brühe, 4) Bärentatzen mit Senf-Brühe.

Bärentatzen mit einer Schweiß-Brühe,

Thut die Bärentatzen, wenn ſie vorbeſchriebener maſſen rein geputzet worden, in eine Caſſerole, gieſſet drauf Bouillon, Wein und ein wenig Eßig, ſchüttet Pfeffer, Jngber, Citronenſchalen und etliche gantze Zwiebeln, wie auch ein wenig Thymian hinein, und laſſet es durch einander kochen. Wenn ſelbige nun bald weich und gar ſeyn, ſo nehmet Schweiß, entweder von Hünern, Gänſen oder einem Kalbe, ein halb Nöſſel, qvirlt dieſen Schweiß mit Eßig gantz klar, leget ein Stück Zucker hinein, damit die Sauce recht piquant werde, rühret auch etwas geſtoſſene Nägelein drunter, laſſet alsdenn dieſen Schweiß durch einen Durchſchlag in der Caſſerole zugleich wohl zerrütteln; denn ſo kan der Schweiß recht durchdringen. Machet letztlich Butter braun, und brennet dieſe auch hinein. Wollet ihr nun dieſe Tatzen anrichten, ſo ſtreuet geſchnittene Citronenſchalen drüber, garniret ſie mit Gebackens und Citronen, und gebet ſie hin.

Bärentatzen mit Mandeln und Eibeben braun,

Sind die Tatzen, wie anfangs gemeldet worden, bereitet, ſo leget ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet drauf Brühe, Wein, und auch etwas Eßig, thut Pfeffer, Jngber und was weniges von gantzen Näglein, ingleichen ein Paar gantze Zwiebeln darzu, und laſt es mit einander kochen. Reibet ferner guten Pfefferkuchen, ſchüttet ſolchen zun Bärentatzen, wie auch rein geleſene Eibeben, im heiſſen Waſſer abgezogene und etliche mahl entzwey geſchnittene Mandeln, ſo viel als beliebet wird, hinein. (NB. Etwas geſchnittene Mandeln müſſet ihr zum anrichten übrig behalten, und ſehet zu, daß alles wohl durch einander ſo lange koche, bis es eine feine dicke Brüh bekommt.) Wenn nun alles fertig, ſo richtet an, ſtreuet die zurück behaltenen geſchnittenen Mandeln, wie auch geſchnittene Citronenſchalen drüber, garniret mit Gebackens und Citronen, und laſſet auftragen.

Bärentatzen mit der gelben Pohlniſchen Brühe,

Nehmet die Bärentatzen, thut ſelbige in ein Geſchirr, Caſſerole oder Tiegel, gieſſet Brühe, Eßig und Wein drauf, leget ein Bündlein von Lorbeer-Blättern, Thymian

mian und Zwiebeln zuſammen gebunden hinein, und laſſet es mit einander kochen. Hierauf ſchneidet etliche Borsdorfer-Aepfel, viel Zwiebeln, wie auch Semmelrinden, in ein Töpfgen, gieſſet Brühe drauf, ſetzets aufs Feuer, daß es weich kochet, qvirlt es klar, ſtreichets durch ein Haartuch oder Durchſchlag, und ſchüttet die dicke Brüh zun Bärentatzen, in die Casserole oder Tiegel, rührets auch fein durch einander, damit die Brühe überein dicke werde. Thut ferner Ingber, Pfeffer, und Safran hinein, und waſchet groſſe Roſinen aufs reinſte, ſchneidet auch abgezogene Mandeln etliche mahl entzwey, und menget dieſe beyden Sorten gleichfalls drunter. Noch lieblicher und recht piquant wird dieſes Eſſen werden, wenn ihr zugleich ein Stück Butter drein leget, Citronen, auch Schalen von Citronen und Zucker hinein werfet, und es alſo durch einander kochen laſt. Letztlich richtet dieſe Tatzen ſauber und die Brühe drüber an. Beſtreuet ſie und laſſet aufſetzen.

Bärentatzen mit einer Senf-Brühe,

Vor allen Dingen müſſen dieſelben gantz weich abgekochet werden. Setzet Butter aufs Feuer, und wenn ſolche braun iſt, ſo gieſſet ein halb Röſſel guten Senf, ingleichen Wein und Brüh, und zwar ſo viel hinein, als ihr meinet derſelben gnug zu haben; thut auch Zucker, Citronen, Pfeffer und Ingber darzu, und laſſet alles durch einander kochen. Werfet ferner ein Paar gantze Zwiebeln dran, die ihr aber beym Anrichten wieder davon nehmen ſollet, leget auch die Bärentatzen hinein, welche darinnen ſo lange kochen müſſen, bis ſie gantz mürbe ſeyn. Kömmet nun die Zeit herbey anzurichten, ſo leget die Tatzen fein ordentlich auf die Schüſſel, gieſſet die Brüh darüber und garniret ſie mit Gebackens, oder da es bey einer gewiſſen Ausrichtung iſt, könnet ihr die Schüſſel mit Kräntzen von Butterteig umziehen und die Bärentatzen drein anrichten.

Bär-Muf,

Iſt ein von Iſländiſchen oder andern ſchönen und abſonderlich ausgeſuchten Bären-Fellen rund verfertigter Muf, deſſen ſich das Frauenzimmer zur Winters-Zeit zu bedienen pfleget. An etlichen Orten pflegen die Dames noch neben den Müffen ihre Sonnen-Fecher als eine Galanterie zu tragen.

Bärtiges Frauenzimmer,

Ob gleich die Bärte nur eine männliche Eigenſchaft ſind und von Natur nur denen Männern gehören, ſo hat doch die Erfahrung auch ſchon vor alten Zeiten ſattſam gelehret, daß, wie oft ein Männer-Hertze in einer Weiber-Bruſt, alſo auch ein männlicher Bart in einem Weiber-Kinn ſtecke. Die Weiber in Ægypten und Georgien haben eben Bärte wie die Männer. Vid. Danæum d. Hæreſib. c. 97 p. 593. Etliche von denen Heydniſchen Göttinnen wurden mit Bärten abgeſchildert, wie aus der Venus ihrem Bilde, ſo die Innwohner in Cypern zu ihrem Wahrzeichen hatten, deutlich zu erſehen; desgleichen ward auch die Göttin des Glücks oder Fortuna mit einem Barte vorgeſtellet. Unter ſolches bärtiges Frauenzimmer iſt zu rechnen S. Liberata, ſonſt Wilgefortis genannt, Phaetuſa von Abdera, Gorgippia aus Ramyſien, Galla Symmachia, Helena, Antonia, Jacoba Nigra, Maria Pellegrina, Margaretha, Kaysers Caroli V natürliche Tochter, Barbara Urſleria u. a. m. Vid. M. Antonii Ulmi Phyſiolog. Barb. Human. Sect. 3 Cap. II p. 397. Aldrovand. Hiſtor. Monſtror. p. 210 & 446. Jacob. Thomaſ. d. Barba c. 3 & Joh. Georg. Joch. d. Fœm. Barbat. Apulejus in ſeinem Aſino Aureo Lib. II fällt von dem bärtigen Frauenzimmer nachfolgendes Judicium: Wenn auch ein Frauenvolck vom Himmel herab fiele, wie die Venus aus dem Meer entſtünde, von den Wellen erzogen würde, und von dem gantzen Chor der Gratien nebſt allen Liebes-Göttinnen begleitet würde, nach lauter Zimmet und Balſam röche, und mit dem Gürtel der Venus umgeben wäre, dennoch würde ſie, wofern ſie in einem Bart daher träte, niemanden, auch ihrem Vulcano ſelber nicht gefallen.

Bär-Wurtz,

Iſt an Geſchmack der Angelic-Wurtzel, das Gewächs aber dem Dill oder Fenchel gleich. Die Wurtzel wird mit unter

unter den Theriac genommen; ſie widerſtehet dem Gift, dienet dem Haupte, der Leber und der Mutter, und iſt gut für das Aufblehen und Aufſtoſſen des Magens und Colic.

Baumelgen,

Oder Pandelotten, Vorſtecke-Roſen, ſeynd allerhand von Gold oder Silber ausgearbeitete Zierathen, verzogene Rahmen, oder andere Figuren, mit oder ohne Edelgeſteinen verſetzt, ſo das Frauenzimmer an einem ſchwartzen zarten Bändlein oder Schnürlein am Hals herunter hengen hat.

Bagatelles pretieuſes,

Koſtbare Kleinigkeiten, werden die von den Frantzoſen und Italiänern ſonſt herumgetragene Sachen genennet, z. E. alle Sorten von Gold- und Silber-Galonen, Roſeaux, Point d'Eſpagne und de France, Poſſementen, Treſſen, Litzen, Knöpfe, Spitzen, allerhand Galanterien, von Sammet u. d. g. Waaren für Frauenzimmer.

Bagoe,

Wird von etlichen vor die Sibylla Erythræa gehalten, was ſie aber geſchrieben, findet man in Hendreichs Pandect. Brandenb. p. 385.

Bal,

Iſt eine Verſammlung vieler Leute, beyderley Geſchlechts, die ſich bey einer ſchönen Muſic und guten Collation mit Tantzen ergötzen.

Balandræa,

Catharina, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Baldachin,

Heiſt ein Himmel oder eine ausgeſpannte und geputzte Decke, dergleichen man in denen Putz-Stuben und Cammern über Betten, auch öffters über die Thüren aufzuthürmen pfleget.

Baldraca,

Ein gemeines aber keuſches Mädgen, welche dem Kayſer Othoni nicht zu Willen ſeyn wolte, ob er gleich viel verſprach, welches ſie ihrer Armut wegen wohl bedürftig geweſen. Volaterranus.

Baldrian,

Eine Pflantze, welche im Oeconomiſchen Lexico beſchrieben iſt. Von ihren Tugenden rühmet man, daß ſie eröfne, den Schweiß treibe, den Harn, Monat-Zeit und Reinigung nach der Geburt befördere, dem Gifte widerſtehe, für verſtopfte Leber, gelbe Sucht, Harnwinde, dreytägige und giftige Fieber, Peſt, Seiten-Stechen, innerliche Wunden, Brüche und blöde Geſicht diene u. d. g

Bällgen Atlas,

Iſt eine leichte und ſchlechte Sorte von Atlas, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget, man nennet ihn auch Satin. Die allerfeinſte Sorte von dieſem Bällgen Atlas wird Poelings Canton genennet.

Bällgen Leinwand,

Iſt ein von ſtarcker Haus-Mittel- oder auch klarer Leinwand zuſammen gerolltes Päcklein von vielen oder wenig Elen, dergleichen das Frauenzimmer in denen Gewölbern, oder von denen Leinwand-Händlern nach der Hand zu kauffen pfleget.

Balleonia Cornelia,

Von Perugia, ein gelehrtes Frauenzimmer, hielt unterſchiedene Orationes an Pabſt Paulum III, ſo voller Griechiſchen Sententien ſind, und im Druck heraus gekommen.

Balſam,

Iſt ein aus köſtlichen Specereyen zuſammen geſetztes und wohlriechendes Weſen, deſſen ſich das Frauenzimmer zu bedienen pfleget. Man fande deſſen Gebrauch ſchon zu den allererſten Zeiten, und muſte ſelbiger zum Schmuck der Weiber dienen, ſintemahl die Jungfrauen, ſo zu dem König Ahasvero hinein gehen wolten, ſich gantzer ſechs Monat mit Balſam ſchmücken muſten, Eſther 2, 12, und Suſanna ließ ſich Balſam in das Bad holen. In Hiſtor. Suſan. v. 27. Im Natur- und Oeconomiſchen Lexico findet man mehrere Nachrichten, ſonderlich von dem wahren Balſam-Strauche und verſchiedenen Arten der durch Kunſt bereiteten Balſame.

Balſam-Büchslein,

Iſt ein kleines auf vielerley Art, mit oder ohne Fachen von Silber getriebenes Behältniß, worinnen das Frauenzimmer allerhand Balſam, oder Schwämmlein mit wohlriechenden Waſſern und Spiritu angefeuchtet, (welches insgemein in Form eines kleinen Tauben-Eyes gegoſſen iſt,) bey ſich träget.

Band,

Iſt ein ein- oder mehrfärbigtes von unterſchiedener Breite und Muſter dicht zuſammen geſchloſſenes ſeidenes Gewebe, mit oder ohne Gold, von guter oder Floret-Seide, gewäſſert, piccirt, geſtreifft, geblümt oder glatt, zackigt oder gleich, doppelt oder einfach, gemodelt oder ſchlecht, ſo zu den Fontangen, Auffſätzen, Hauben und anderm Frauenzimmer-Putz gebraucht wird. Die gantz ſchmahlen und kleinen Sorten von Band ſind Pater-Noſter-Bändlein, Stroh-Bändlein und Bislint. ſ. Bänder.

Bandoninia,

Oder wie ſie einige nennen Bandominia, aus Franckreich gebürtig, war eine Nonne des Heil. Creutzes zu Poictiers in Franckreich, eine Alumna der H. Königin Radegundis, die An. 590 geſtorben. Als Venantius Honorius Clementianus Fortunatus, Biſchoff zu erwehntem Poictiers, dieſer Radegundis Leben beſchrieben hatte, ſchrieb dieſe Bandoninia noch ein Supplementum zu demſelbigen, in welchem ſie viel Sachen aufgezeichnet hat, die Fortunatus übergangen, es iſt ſolches Supplementum bey dem Surio Tomo IV ad diem 13 Auguſti, teſte Poſſevino in Apparat. Sacr. it. Voſſ. de Hiſtor. Lat. l. 2 c. 22 & Philolog. c. 2 p. 12 zu finden. Albertinus hat aus dieſen das meiſte gezogen, was er von der Heil. Radegundis aufgeſetzet. Vid. Zeiller. im Hiſtoriſchen Anzeiger p. 496.

Bandour,

Königin in Franckreich, Clodovei II Gemahlin, war eine ſehr devote Dame, führete ein heiliges Leben, und ſtifftete viel Klöſter und Schulen.

a Banno,

Joanna, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Baptiſta,

Galeatii Malateſtæ, Fürſtens zu Peſaro, älteſte gelehrte Tochter, und Graf Guidonis Montefeltrenſis zu Urbino, Gemahlin, eine Dame von wunderswürdiger Gelehrſamkeit, hat mit denen gelehrteſten Männern ihrer Zeit nicht nur öffters zu diſputiren ſich unterſtanden, ſondern auch ein Buch in Lateiniſcher Sprache von der menſchlichen Gebrechlichkeit und der wahren Religion geſchrieben, auch über dieſes noch viel herrliche Orationes gehalten. Vid. Raviſ. Textor. in Officin. L. 4 c. 12 p. 346; Baptiſt. Fulgoſ. l. 8 cap. 3; Meiger. Nucl. Hiſtor. L. 1 c. 32 pag. 293; Baldhoven in Catalog. Doctar. Virg. & Fœm.

Baptiſta,

Johanna, aus Spanien gebürtig, eine gelehrte und ſehr andächtige Jungfer, hat etliche theologiſche Schrifften heraus gegeben, und in Spaniſcher Sprache geſchrieben, erſtlich ein Buch vom Gebet, hernach eines von denen drey gröſſeſten Feinden der Seelen. Vid. Chriſtoph. Hendreichs Pandect. Brandenb. p. 406.

Baptiſta,

Maria, aus Portugall, eine gelehrte Nonne Prediger-Ordens im Kloſter S. Salvatoris zu Liſſabon, hat in Portugieſiſcher Sprache gedachten Kloſters Hiſtorie geſchrieben, welche von denen Gelehrten ſehr gelobet wird. Vid. Nicol. Anton. in Bibliothec. Hiſpanic. teſte Hendreich. in Pandect. Brandenburg. p. 407.

Baptiſta

Sfortia, Alexandri Sfortiæ und der gelehrten Conſtantiæ gleichfalls gelehrte Tochter, dieſe hatte ſich ſo eine gewiſſe Wiſſenſchaft erworben, daß ſie durch ihre Beredſamkeit auch denen allergelehrteſten Männern zu thun machte, ſie ſoll gleichfalls eine gute Poetin geweſen ſeyn, und in einem gewiſſen Gedichte das gelehrte Frauenzimmer recenſiret haben. Vid. Raviſ. Textor. Officin. p. 345.

Baratotti Galerana, ſ. Tarabotti.

von Barbançon, Maria Anſona,

Eine tapfere und heldenmüthige Heroine

roine, Michael von Barbançon, Herrn von Cany, berühmte Tochter, und Johann. Barenſis Neovii Wittwe, als ſie von dem Königlichen Frantzöſiſchen Lieutenant in Bourbonnois, Nahmens Montare, An. 1569 belagert ward, wehrte ſie ſich recht tapfer und behertzt, ohngeachtet die Thürme und Mauren von ihrem Schloſſe bereits über den Haufen geſchoſſen waren. Sie ſtellete ſich ſelbſt mit einer Pique auf die Breche, und ſchlug die Feinde in drey Stürmen zurücke. Endlich aber trieb ſie der Hunger nach funfzehentägigem Widerſtande zur Ubergabe. Als der König von ſolcher ihrer Hertzhafftigkeit benachrichtiget ward, befahl er ſie wiederum in ruhige Beſitzung ihres Caſtells mit Erlaſſung der Ranzion, ſo ſie bey der Ubergabe verſprechen müſſen, zu ſetzen. Hilarion de Coſte des Femm. illuſtr.

Barbara,

Des Kayſers Sigismundi Gemahlin, ein gottloſes Weibes-Bild, nennte diejenigen Jungfern, ſo als Märtyrinnen um Chriſti willen gelitten, albern und näriſch, weil ſie den Zucker der Wolluſt nicht gekoſtet. Als ihr ein Prieſter das Gleichniß von der einſamen Turtel-Taube vorgehalten, ſagte ſie, warum er ſie nicht lieber auf das Gleichniß vom luſtigen Sperlinge verwieſe. Sie ſtatuirete keine Auferſtehung, ſondern meinte, die Seele verweſete mit dem Leibe.

Barbara,

Eine Jungfer aus Nicomedien, des Dioſcori Tochter, von welchem ſie, weil ſie ſich eine Chriſtin nennte, in einen Thurm geworfen, und nachdem ſie gantz nackend zum Spott alles Volcks vor dem Richter geführet, unter dem Kayſer Maximiano ſchmählig als eine Märtyrin umgebracht worden.

Barbe,

Barbus, (Mullus barbatus) Barbeau, Barme, ein bekannter ſchuppichter Strom-Fiſch, der in lateiniſcher Sprache ſeinen Nahmen vom Bart hat, weil er vorne am Maule mit zwey Floſſen pranget, die ſich faſt wie ein Knebel-Bart præſentiren: dieſer Fiſch hat einen kurtzen dicken Kopf und etwas runden Leib: Er iſt den Karpfen ziemlich gleich, nur nicht ſo groß, hat keine Zähne, und lebet alſo von Schlamm, Würmern und Fliegen. Sein Fleiſch ſchadet Geſunden und Krancken nichts, denn es iſt ein weiſſes, weiches und wohl geſchmacktes Fleiſch, und im Majo am fetteſten und geſundeſten, ſonderlich haben die groſſen Barmen das Lob, daß ſie beſſer als die kleinen. Der Rogen hat die Eigenſchaft, daß er Brechen verurſachet und unten purgiret. Wie hoch vor dieſem die Römer die Barben gehalten, und wie viel Geld ſie drüber verſchwendet, kan in den Hiſtorien nachgeſchlagen werden. Hat doch, nach Plinii Bericht, der Bürgermeiſter Aſinius Celer eine eintzige Barbe um 8000 Römiſche Nummos, ſo bey nahe 400 Thaler betragen, gekauft. Dieſe Geld-Verſchwendung iſt nicht allein in Rom bey den Groſſen geblieben, ſondern endlich gar unter die Privat-Perſonen kommen. Jovius bezeuget, es hätten auch gemeine Leute daſelbſt, dieſen Fiſch, wenn er über einen Schuh lang geweſen, um ſo ſchwer Silber, als er gewogen, bezahlt. Welches ihnen als eine unverantwortliche Geld-Verſplitterung ausgeleget wird. Heut zu Tage giebt man vor dieſe Fiſche, weil etliche Ströme, als die Elſter, ſolche a part hegen, in Sachſen nicht ſo viel Geld aus. Gleichwohl aber, wenn ich den alten Reim erwäge:

> Ruppen-Leber, Carpen-Zungen, Barben-Mäulchen,
> Die brachten mich um mein graues Gäulchen;

ſcheinets, daß verſchwenderiſche Mäuler, die eine Delicateſſe in denen Barben-Mäulern und Köpfen geſuchet, noch ein ziemliches auf die Barben müſſen gewendet haben, wie denn noch täglich in koſtbaren Fiſch-Hältern geſchicht, da ſie ſpecialiter darzu gemäſtet werden. Was etwa die Alten nach Macaſii Bericht, in ſeinem Promptuario Mat. Medicæ von dem Rogen dieſer Fiſche geglaubt, ob ſolte ſelbiger bey Genieſſung den Durchlauf, Erbrechen, und andere gefährliche Symptomata in dem menſchlichen Leibe verurſachen, wollen wir ietzo nicht unterſuchen, vielmehr ſorgen, wie die Barben wohl mögen zubereitet werden. (Man kan auch noch das Oeconomiſche Lexicon nachſehen.) Darzu uns der Koch unterſchiedene

dene Arten vorſchreibet, als 1) Barben blau geſotten. 2) Barben in einer Pohlniſchen Soſſe gelb. 3) Barben mit der ſchwartzen Pohlniſchen Soſſe. 4) Barben mit weiſſer Butter-Soſſe. 5) Barben mit zerlaſſener Butter. 6) Barben gebacken. 7) Barben mit Capper-Soſſe und Baum-Oel. 8) Barben mit Fricaſſée und geröſteter Semmel.

Barben blau geſotten.

Nehmet dieſelben, reiſſet und ſchneidet ſie, nachdem ſie groß, in Stücken, waſchet ſie rein aus, gieſſet, wenn ſie in einem Gefäſſe liegen, etwas Eßig drüber, ſetzet in einem Fiſch-Keſſel Waſſer aufs Feuer, ſaltzet ſolches und mercket, daß zu vier Pfund Barben zwey Hände voll Saltz gehören. Wenn es nun ſiedet, ſo werfet die Barben hinein, laſſet ſie bey hellem Feuer wohl einkochen. Hernach hebet ſie vom Feuer, ſpritzet kaltes Waſſer drauf, leget rein Pappier drüber, ſo bleiben ſie blau. Es iſt dieſes ein geringer Handgrif, der aber wohl in acht zu nehmen. Denn ſo bald der Bradem davon gehet, werden dieſe Fiſche nicht blau, ſondern ſchwartz. Wollet ihr ſie anrichten, brechet eine Serviette, und leget ſie fein zierlich darüber. Oder aber ihr könnet auch grüne Peterſilie drauf ſtreuen; Denn da muß man ſich allezeit reguliren, bey was vor einer Tafel ſie verzehret und gegeſſen werden, laſſet guten Wein-Eßig darzu auffſetzen, ſo iſts recht.

Barben in einer gelben Pohlniſchen Soſſe.

Dieſe werden geriſſen, geſchuppet, und hernach gleich als die vorigen abgeſotten, (NB. nur ſo ſehr muß man ſie nicht ſaltzen.) Setzet einen Topf zum Feuer mit Waſſer oder Bouillon; ſchneidet viel Zwiebeln und etliche Borsdorfer-Aepfel hinein, thut auch Semmel-Rinden, Jngber und Pfeffer darzu, und laſſet es durch einander weich kochen. Hierauf ſtreichet das gekochte durch ein Haar-Tuch, welches in allen Küchen zu finden ſeyn wird und ſoll; oder in Ermangelung deſſen, nur durch einen Durchſchlag; ſchüttet es in eine Caſſerole, wenns gleich ſehr dicke iſt, gieſſet darzu Wein, aber nicht viel Eßig, werfet Butter, rein geleſene groſſe Roſinen, abgezogene Mandeln, geſchnittene Citronen-Schalen, auch Citron-Scheiben, ein Viertel-Pfund Zucker, und vor drey Pfennige Safran mit darzu, und laſſet es alles zuſammen einen Sud thun, leget auch hernach die Barben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durch einander dämpfen müſſen. Wollet ihr die Barben anrichten, ſo können ſelbige fein zierlich auf die Schüſſel geleget, mit ein wenig weiſſen Jngber und Muſcaten-Blüten beſtreuet, die Brühe oben drüber gegoſſen, ſauber mit Gebackens und Citronen garniret, und hingegeben werden.

Barben mit der ſchwartzen Pohlniſchen Brühe.

Die Barben werden gleich den vorigen geſotten. Nehmet Wein, Waſſer und Wein-Eßig, ſetzet es zum Feuer, ſchneidet viel Zwiebeln, und die braune Rinde von Rocken-Brot drein, ſchüttet Pfeffer und Jngber darzu, und laſſet dieſes alles mit einander kochen. Ferner reibet für einen Groſchen guten Pfeffer-Kuchen in dieſe Brühe, ſtreichet ſolche hernach durch ein hären Tuch oder Durchſchlag in eine Caſſerole, machet braune Butter ſtat der rohen dran, werfet auch ein Stück Butter, Citron-Scheler, Nelcken und Zucker drein. Wenn es kochet, ſo qvirlt ein wenig Schweiß, es ſey von was es wolle, mit ein wenig Eßig ab, gieſſet den hinein, und rühret die Brühe wohl um. Jn dieſe Brühe leget letztlich die Barben, und laſſet ſie ein wenig durchziehen. Beym Anrichten ſtreuet geſchnittene Citron-Scheler drüber, und laſſet ſie auftragen.

Barben mit einer weiſſen Butter-Soſſe.

Die Barben zu ſieden, iſt ſchon Nachricht gegeben worden. Die Soſſe hierzu wird auf folgende Art bereitet: Setzet eine Caſſerole aufs Feuer, gieſſet halb Waſſer und halb Brühe, darinne ihr die Barben geſotten, hinein, thut etwas geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und Jngber, auch ein Stück Butter darzu, und laſſet es kochen. Leget ferner eine gantze Zwiebel, ein bißgen kleine gehackte Peterſilie, und darnach die Barben in die Brühe, damit ſie ein wenig durchziehen.

Schlaget

Schlaget hierauf drey Eyer-Dotter in ein Töpfgen, gieſſet nur ein Paar Tropfen Wein in die Eyer-Dotter, und qvirlt ſelbe gantz klar, und gieſſet es wieder unter die Brühe, die noch auf den Fiſchen; ſetzet ſolche vom Feuer, ſonſt rinnen die Eyer-Dotter zuſammen. Richtet endlich die Barben an, gieſſet die Brüh drüber, nehmet zugleich ein wenig abgeklärte Butter und beſprenget mit ſolcher die Fiſche, alsdenn könnet ihr ſie laſſen auftragen.

Barben mit zerlaſſener Butter.

Die Barben müſſen erſtlich geſchuppet und darnach geſotten werden. Laſſet Butter zergehen, ein gut Theil, nachdem ihr viel Fiſche habt, hacket Peterſillie und Muſcaten-Blüten klein, richtet die Fiſche an, beſtreuet ſolche mit der Peterſillie und Muſcaten-Blüten, ſetzet ſie auf glühende Aſche, und gieſſet damit die abgeklärte Butter drüber, ſo ſind ſie fertig.

Barben gebacken,

Nachdem ihr die Barben geſchuppet und geriſſen, ſo machet ihnen über den gantzen Leib Kerben; ſchneidet ſie hernach in Stücke, und leget ſolche eine Stunde in Saltz. Nun laſſet auf dem Feuer Schmaltz in einer Pfanne recht heiß werden, trocknet die Barben ab, beſtreuet ſie mit Grieß oder Mehl, werffet ſie ins heiſſe Schmaltz und backet ſolche fein Gold-gelb heraus, und zwar ſo viel Stück als ihr vonnöthen habt. Hierauf richtet ſie an, nehmet zugleich grüne Peterſillie, leſet die ſauber, waſchet und machet ſie wieder trocken, backet ſie auch aus dem Schmaltz, und ſtreuet ſie über die Barben her, ſie werden alsdenn den Appetit gar wohl vergnügen.

Barben mit einer Capern-Soſſe und Baumöl.

Schuppet und reiſſet die Barben auf Stücken, ſaltzet ſelbige ein, und backet ſie aus Schmaltz, wie die vorigen, iedoch ohne Mehl. Hierauf ſetzet eine Caſſerole mit Butter aufs Feuer, laſſet dieſe braun werden, thut ein wenig Mehl hinein, und machet ſolches auch braun. Wenn es nun braun genug, ſo ſchüttet ferner Brühe oder Peterſilien-Waſſer in die Caſſerole. NB. aber nicht gar zu viel, dieweil noch Wein und etwas Eßig dran muß gegoſſen werden. Leget Lorbeer-Blätter, Ingber, Pfeffer und etliche gantze Zwiebeln darzu, laſſet es durch einander kochen, miſchet auch eine Hand voll Capern drunter, und leget darnach die Barben, ingleichen geſchnittene Citronen-Schalen und Scheiben mit hinein, und laſſet es alles zuſammen wieder kochen. Eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten, müſſet ihr Baumöl ſtat der Butter an dieſe Brühe ſchütten, ſelbige noch einen Aufwall thun laſſen, die Fiſche hernach anrichten, die Soſſe drüber gieſſen, und das Gerichte zum Auffetzen hingeben.

Barben mit ſaurer Fricaſſée und geröſteter Semmel.

Die Barben werden geſchuppet, geriſſen, in Stücke geſchnitten, und wie vorige geſotten. Iſt dieſes geſchehen, ſo thut Eyerdotter in ein Töpfgen, ſchüttet eine Meſſer-Spitze rohes Mehl darzu, gieſſet ein paar Tropffen Eßig drein, und qvirlt ſolches klar. Nehmet hernach halb Eßig und halb Brühe, darinne die Barben geſotten worden, und zwar ſo viel als euch düncket genug zur Brühe zu ſeyn, miſchet und rühret dieſes alles wohl unter die Eyerdotter, thut Pfeffer und Ingber hinein, ſetzet ſolches mit dem Töpffgen ins Kohlfeuer, und mercket, daß dieſes immer muß gerühret werden. Zuletzt leget auch ein Stück Butter darzu, und rühret wiederum ſo lange, bis es angefangen zu ſieden. Wenn es nun dicke iſt, ſo gieſſet einen Eß-Löffel voll kaltes Waſſer hinein, (NB. dieſes hindert, daß die Eyer-Dotter nicht zuſammen lauffen können,) richtet die Barben an, und gieſſet die Brühe drüber; Habt auch würfflicht geſchnittene Semmel, ſo fein Gold-gelb in Butter geröſtet worden, fertig, ſtreuet dieſe über die Fiſche, machets ſo zierlich, als es ſeyn kan, und gebts hin.

Barberina

Lucretia, eine gelehrte Frantzöſin, aus adelichem Geſchlechte zu Paris gebohren, wurde wegen ihrer Gelehrſamkeit von dem berühmten Gabriel Naudæo ſo hoch æſtimiret, daß er ihr des Leonhardi Aretini Tractat de Studiis & Literis, den er An. 1642 heraus gab, dedicirte.

Barbier,

Mademoiſelle, eine galante Frantzöſiſche Poetin, ſo acht Tragedies geſchrieben, ſo nach und nach zu Paris heraus gekommen, unter denen die eine, Arrie & Petus genannt, ſonderliche Approbation gefunden: ſie hat ſelbige der Madame la Ducheſſe de Bouillon dediciret.

Barchent,

Iſt ein halb Leinen und ein halb Baumwollnes dichtes Gewebe, deſſen ſich das Weibes-Volck zu allerhand Unterfutter, auch Indelten zu Betten bedienet. Iſt entweder weiß, blauſtreifigt oder couleur, breit oder ſchmahler; Der Zettel iſt aus Leinen, der Eintrag aus Baumwolle. Für den feineſten und beſten hält man den Augſpurger Schnur-Barchent.

Barclaja,

Des gelehrten Johannis Barclaji gelehrte Gemahlin. Ihr völliger Nahme heiſſet Louiſe, gebohrne Debonnaire. Sie ſoll einen netten Vers geſchrieben haben, abſonderlich wird das Lateiniſche Carmen, worinnen ſie dem berühmten Peireskio, vor die ihrem aus Engelland flüchtigen Manne erwieſene Aufnahme, und erzeigte Wohlthaten Danck abgeſtattet, ſehr gerühmet. Wiewohl es einige nicht glauben wollen, ſondern in denen Gedancken ſtehen, ſie hätte mit ihres Mannes Feder gepflüget; auf welche Gedancken Petrus Gaſſendus gekommen. Vid. Petr. Gaſſend. in Vita Peireskii pag. 176 & 177 edit. Pariſienſ. 1641.

Barne,

Juliana, eine gelehrte und geſchickte Engelländerin, ſo zugleich eine groſſe Liebhaberin der Jagd geweſen: ſie hat in ihrer Mutter-Sprache ein Buch von der Vogelſteller-Kunſt, Jagd und Fiſcherey, wie auch eins von denen Geſetzen der Waffen geſchrieben, welche alle in das Latein überſetzet worden. Dieſe Barne lebte um das Jahr 1460 in gutem Anſehen und Æſtim. Vid. Joh. Pitſeum de illuſtribus Angliæ Scriptoribus p. 649. Man ſchreibet ihr noch ein Buch zu, deſſen Titel heiſſet: Of the Gentlemans Academie, ſo zu Londen 1595 heraus gekommen.

Baroneſſe,

Oder Frey-Frau, iſt ein Fräulein oder Dame hohen Standes, ſo entweder aus Freyherrlichem Hauſe und Stamm entſproſſen, oder einen Frey-Herrn zum Gemahl hat, und durch ihn in ſolchen Stand und Würde erhoben worden.

Baroni,

Leonora, eine Tochter der Adrianæ von Mantua, eine ſehr berühmte Sängerin, ſo ehemahls in Italien floriret, und der zu Ehren ein gantzes Volumen Lateiniſcher, Griechiſcher, Frantzöſiſcher, Italiäniſcher und Spaniſcher Poeſien gemacht, und zu Rom unter dem Titel: Applauſi Poetici alle glorie della Signora Leonora Baroni, heraus gegeben worden. Vid. Erythræum in Pinacoth. II p. 129, it. Bayle T. II p. 491.

Barſine,

Ein zwar von geringer Herkunft, doch ſehr gelehrtes und in der Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache wohlerfahrnes Frauenzimmer. Einige nennen ſie auch Barſene. Vid. M. Blum. Diſſerr. de Poetriis Græcis § 13 pag. 18. War des Alexandri M. Gemahlin, ſo der Caſſander mit ihrem Sohn Hercules umbringen ließ, damit das Königreich Macedonien auf ihn verfiel.

Bart im Spinnen,

Heiſſet, wenn das junge Weibes-Volck, ſo noch nicht recht im Spinnen erfahren, die abgeriſſenen Enden am Wocken hangen läſt, und den Faden an einem andern Orte des Wockens wieder von neuen anſpinnet. Dergleichen Bärte nennet man an etlichen Orten Freyer.

Barthonia,

Eliſabeth. Eine zwar gelehrte, doch ertzbetrügeriſche Nonne in Engelland, ſo im XVI Seculo unter dem Könige Henrico VIII ums Jahr 1534 gelebet. Weil ſie etwas hartes wider den König geredet, und böſes von ihme prophezeyet, indem ſie von unterſchiedlichen Päbſtlichen Creaturen angeſtiftet, den König durch allerhand liſtige Erfindungen und Betrügereyen erſchrecken und dadurch um Cron

und Thron bringen ſolte, auch bereits darzu bey ſeinen Unterthanen einen Aufruhr erwecket, endlich aber bey gerichtlichem Verhör geſtunde, daß alle ihre vorgegebenen Viſiones und Prophezeyungen erdichtet geweſen, ſie auch darinnen Richardus Maſter unterwieſen und abgerichtet; Gilbert. Burnet. Hiſtor. Reformat. Anglic. ad An. 1534. So wurde ſie nebſt noch etlichen Profeſſoribus Theologiæ ſtranguliret. Vid. Joh. Henr. Boecler. in Reb. Secul. c. XVI Part. 2 p. 275. Einige nennen ſie auch Cantia, weil die Provinz Kent dieſer Engelländiſchen Prophetin Vaterland geweſen.

Baruth, Eſther von,

Gebohrne Freyin von Rochau, Mauritii Auguſti Freyherrn von Rochau, Kayſerlichen General-Wachtmeiſters und Obriſten zu Fuß, Tochter, und Joachimi Wenceslai von Baruth, Hochfürſtlich Würtembergiſchen Landraths, Gemahlin, gebohren den 8 Jan. 1652 im Schloſſe Königsberg im Fürſtenthum Jauer, ſchrieb: Geiſtliche Lieder; Sonnetten über Bibliſche Sprüche; geiſtliche Gedancken, von denen Caſpar Weichmann von Löben 1693 einige zum Drucke befördert. Sie ſtarb den 28 Jul. 1692.

Baſe,

Heiſſet in dem Stamm-Baum ſo viel, als des Vaters Schweſter.

Baſilia,

Adriana, von Neapolis aus Jtalien gebürtig, war in der Literatur und Muſic wohl erfahren und eine trefliche Poetin, und hat in Jtaliäniſchen Verſen ein Buch geſchrieben, unter dieſem Titel: Il Teatro delle glorie, della Signora Adriana Baſile, alla Virtu di lei, dalle cetri digli anſioni de queſto Seclo fabricato in Venetia, ſo gedruckt zu Neapolis 1628. Vid. Toppium in Bibliothec. Neapol. & ex eo Hendreich in Pandect. Brandenburg. pag. 443.

Baſmath,

Die Hethiterin, eine Tochter Elons und Weib Eſaus, Geneſ. XXVI, 34. ein abgöttiſches, abergläubiſches und verführeriſches Weib, maſſen durch ſelbige allerhand abergläubiſches Weſen im Hauſe Jſaacs eingeführet ward, daher auch ſeine Nachkommen die rechte Qvelle verlieſſen, und ihnen ſelbſt Götzen-Brunnen machten.

Baſſi,

Laura Maria Catharina, von Bononien aus Jtalien bürtig, iſt in der Philoſophie ſo geübet, daß ſie auch nach vorher gehaltener öffentlicher Diſputation den Gradum Doctoris in derſelben erhalten, und von dem Rath Beſoldung bekommen, um öffentliche Lectiones zu halten. Sie iſt auch ein Mit-Glied der von dem Graf Marſigli errichteten Academie.

Baſt,

Jſt ein ſchlechter und leichter, glatter, einfärbigter Taffet, deſſen ſich das Frauenzimmer zum Unterfutter und Aufſchlagung ihrer Kleider zu bedienen pfleget.

Baſtard,

Jungfern-Kind oder Huren-Kind, auch Findel-Kind, heiſt ein auſſer der Ehe erzeugtes Kind. Ohngeachtet die göttlichen und weltlichen Rechte auf die Erzeugung ſolcher Jungfer-Kinder gar heftig eifern, auch dergleichen auſſer der Ehe getriebene Unzucht zu beſtrafen ſuchen, ſo vergönnete doch der Rath zu Lacedæmon, aus Mangel der in dem ſchweren und langwierigen Kriege wider die Athenienſer aufgeriebenen jungen Mannſchaft, denen Spartaniſchen Jungfrauen, durch einen öffentlichen Ausruf und freye Connivenz, daß ſich eine iede von ſelbigen, ſo viel ſie wolte Manns-Perſonen ausſähe, und bey ſelbigen heimlich ſchlafen ſolte, damit der Mangel wieder erſetzet würde, welches auch in kurtzer Friſt geſchehen. Dieſe Jungfern-Kinder wurden hernach Parthenii genennet. Jn Spanien werden die Huren-Kinder oder Findlinge für edel gehalten.

Bathſeba,

Des Urias Weib, hernachmahls aber des Königs Davids, mit welcher er zuvor wegen ihrer Schönheit Ehebruch getrieben. Salomo war ihr Sohn, und kam durch ihre Klugheit zum Reiche, 1 Reg. I, 11 ſeq.

Bathuſia Meckinſia,

War eine ſehr gelehrte und in denen Wiſſenſchafften erfahrne Matrone. Vid. Schuman. Epiſt. ad D. Simonds d' Ewes pag. 218.

Battaglia,

Anna Maria, eine Italiäniſche Sängerin und Actrice in Dienſten des Hertzogs von Mantua, agirte in dem 1699 zu Anſpach aufgeführten Dramate: le Pazzie d' Amore e dell' Intereſſe, die Euſina.

Batzen,

Oder Angehencke, auch Klumpen genannt, iſt eine von Gold oder Silber mit hangenden auch ſonſt hin und wieder eingeſetzten Diamanten reich beſetzte und mit vielen Gelencken und ausgebreiteten Gliedern um ſich ſtrahlende Zierath, welche das Frauenzimmer nach heutiger Mode mit dem darzu gehörigen Schnür-Kaſten am Hals herunter zu hengen pfleget.

Bauch,

Unterleib: iſt die Höhle des menſchlichen Leibes, welche vom Zwerch-Fell anfänget, und bis zu unterſt des Leibes ſich erſtreckende endiget. Wird in Obern-Mittlern- und Unter-Bauch getheilet. Die oberſte Gegend endiget ſich ohngefehr zwey Finger über dem Nabel, und heiſt der obere Schmeer-Bauch; die mittlere Gegend endiget ſich etwa zwey Finger breit unter dem Nabel, und heiſſet die Nabel-Refier: der untere Theil iſt die dritte Gegend, und wird genannt der untere Schmeer-Bauch.

Bauch-Bettlein,

Iſt ein kleines mit weichen Pflaumen-Federn ausgeſtopftes Bette, ſo das Weibes-Volck ſich und auch den kleinen Kindern des Nachts vorzubinden pfleget.

Bauchbett-Züglein,

Iſt ein von weiſſer Leinwand, Cattun, Neſſeltuch, Zwillig oder Dammaſt verfertigter Uberzug, wormit man die Bauch-Bettlein zu beziehen und zu bekleiden pfleget.

Baucis,

Ein altes armes Weib, des Philemonis Frau, welche beyderſeits von dem Jupiter, den ſie doch vorher mit dem Mercurio beherberget und aufgenommen hatte, in Bäume verwandelt worden.

Bauers-Frau oder Weib,

Heiſt eine Frau bäuerlichen Standes, ſo auf dem Dorffe und Lande lebet.

Bauer-Magd,

Heiſt eine ledige und annoch unverheyrathete Dirne oder Magd bäuerlichen Standes, ſo auf dem Lande lebet. In Holland findet man gar ſchwere Bauer-Mägdlein, ſo offtmahls zur Mit-Gifft ſo viel Silber oder an Gelde mit bekommen, als ſie ſchwer ſind.

Baum,

Iſt das gröſte und anſehnlichſte Gewächſe, ſo die Erde hervor bringet. Es beſtehet aus einer Wurtzel, aufgeſchoſſenen aber unterſchiedlich langen und dicken Stamm, ausgebreiteten Aeſten, Zweigen und Blättern. ſ. Lexic. Oecon.

Baum-Baſt,

Wird von denen Bäumen in Indien, item Africa, ſonderlich in der Provintz Angola genommen, woraus man gewiſſe Zeuge, auch Matten, Tapeten, Tiſch-Decken und gantze Kleider zu weben und zu verarbeiten pfleget, welche wie das ſchönſte ſeiden Zeug ausſehen, und deren ſich das Frauenzimmer bey ihrer Kleidung zu bedienen pfleget.

Baum-Früchte.

Fructus arborum, des fruits, werden in der Küchen auf unterſchiedene Art angewendet und zubereitet. Es gehören aber darzu Aepffel, Birn, Feigen, Miſpeln, Kirſchen, Pfirſinge, Limonen, Citronen, Pomerantzen, Granat-Aepffel, Qvitten, Datteln, Mandeln, Nüſſe, Oliven, Piſtacien, Caſtanien, Pflaumen ꝛc. von welchen allen inſonderheit an gehörigen Ort.

Baum-Oel,

Olivarum Oleum, Huile des Olives, wird aus den zeitigen und reiffen Oliven gepreſt, und zu uns aus Spanien, Franckreich und Italien in Pipen und Fäſſern gebracht. Es behält aber unter allem

Baumöl das Liſſaboniſche und Italiäniſche, welches ſonderlich um den Lago di Garda herum wächſt, wegen ſeiner Süßigund Lauterkeit den Preis. So wenig man dieſes Oel in Apothecken entbehren kan, ſo und noch weniger kan man es in wohl-beſtellten Küchen miſſen, weil mit ſelben vielerley Speiſen zubereitet, und dadurch recht angenehm gemacht werden. Die Spanier, Frantzoſen und Italiäner verthun es gar häuffig, und brauchen es an ſtat der Butter, welches ihnen nebſt den Holl- und Engelländern auch die Teutſchen abgelernet. Wie ſie denn in ihren Küchen das Baumöl bald zum röſten, braten, backen, mariniren; bald zu Salaten und andern Eſſen gar wohl anzuwenden wiſſen. Seiner Natur nach iſt es feuchte und warm, zertheilet und erweichet; daher es offenen Leib macht, wenn man es trincket. Wie ſolches gepreſſet wird, und wie verſchiedenen Gebrechen deſſelben abzuhelffen, wird im Natur- und Oeconomiſchen Lexico gewieſen.

Baumöl-Mäßlein,

Iſt ein kleines von Blech verfertigtes Schöpf-Gefäſſe, welches in dem Baumöl-Ständer gehänget wird.

Baumöl-Ständer,

Iſt ein von Zinn oder Blech, lang und tief verfertigtes Behältniß mit einem Deckel verſehen, worinnen das Baumöl in denen Küchen und Speiſe-Cammern erhalten wird.

Baum-Wolle,

Iſt ein Gewächs, ſo an den meiſten Orten in Aſien, Africa und America, auch in Europa, Cypern, Candien und in Apulien häuffig wächſt auf niedrigen Bäumlein, die dunckelgelbe Blüten haben, die Frucht ſiehet als eine haarige Nuß, in ſolcher liegt der Saame mit zarter Wolle verwickelt, wächſt nicht gerne auf fetten Boden, und wird in drey bis vier Monat zeitig. Aus dem Saamen wird ein Oel gemacht, das alle Flecken im Angeſicht wegnimmet. Die Baum-Wolle zu Pulver gebrannt und in die Wunde geſtreuet, ſoll alſobald das Blut ſtillen. Von dem Baumwollen-Baum kan man das Natur-Lexicon nachſchlagen.

Bauren-Haube,

Iſt ein langes weiſſes und mit rothen Streiffen durchwircktes Tuch, welches die Bäurinnen in Straßburg auf eine beſondere Art um den Kopf zu winden und zu ſchlagen pflegen.

Bauren-Hut,

Iſt ein von ſchwartzem Sammet und mit Spitzen ausgezierter Hut, mit einem niedrigen und kleinen Kopf, aber deſto breitern und auf beyden Seiten ſehr lang über die Ohren hinaus gehenden Rande, den die Staats-Jungfern in Straßburg zu tragen und mit ſchwartzen Spitzen einzufaſſen pflegen. In Baſel ſind ſie von Sammet und mit Gold oder Silber eingefaſſet.

Beatilles,

Werden die Hanen-Kämme, Magen, Lebern, Brüſte u. d. g. die man in die Paſteten füllet genannt.

Beatrix,

Ein gelehrtes Weib, war erſtlich Bonifacii eines ſehr mächtigen Herrns in Italien, hernachmahls Hertzog Gottfrieds in Lothringen Gemahlin, eine zu ihrer Zeit im XI Seculo von den berühmteſten Frauen, die von dem weltbekannten Kortholdo in Hiſtor. Eccleſiaſtica Part. XI Sect. 3 c. 4 § 17 p. 330 ſehr gerühmt wird.

Beatrix,

Bononenſis, war ein berufenes zauberiſches Weibesbild und Hexe.

Beatrix,

Friderici Barbaroſſæ, Römiſchen Kayſers Gemahlin, ward von denen Meyländern gar ſehr beſchimpfet, denn als dieſe Kayſerin die Stadt Meyland einmahl beſichtigen wolte, ward ſie von denen treuloſen Unterthanen, ſo bald ſie hinein kam, rücklings auf einen Eſel geſetzet, muſte den Schwantz in die Hände nehmen, und ſolcher Geſtalt durch die Stadt zum andern Thore hinaus reiten. Es ward aber den muthwilligen Meyländern der Kitzel vertrieben, als der Kayſer darauf ihre Stadt eroberte und dem Erdboden gleich machte.

Beauvais, Madame de,

War eine ums Jahr 1678 bey der Opera zu Paris beſtellete Sängerin.

du Bec,

Renata, Guebriantii eines Frantzöſiſchen Marſchalls Gemahlin, eine Dame von ſolcher Klugheit und Geſchicklichkeit, daß ſie als eine Frantzöſiſche Abgeſandte in Pohlen geſchickt ward. Projet & Fragmens d'un Dictionaire Critique.

Becher-Gläſer,

Sind diejenigen glatten runden und weiten Trinck-Geſchirre oder aus Glas verfertigten Becher, woraus man bey Gaſtereyen oder Hochzeiten das Bier zu trincken pfleget.

Becken,

Bedeutet eine entweder von Zinn, Kupfer, Meßing oder Silber zu mannigfaltigem Gebrauch gemachte tiefe Schüſſel.

Beklagen, abgeſchlachtete Hüner, Gänſe, Tauben ꝛc.

Iſt eine alte abergläubiſche Weiber-Meinung, da einige in denen wunderlichen Gedancken ſtehen, es müſte ſich ein ſolches abgeſchlachtetes Vieh, wenn man es beklagte, lange und erbärmlich quälen, könte auch ſo leichte nicht erſterben.

Bectozia, Claudia,

Sonſt Laudia Scholaſtica genannt, eine Frantzöſin, war eine ſehr gelehrte Nonne im Delphinat, endlich Aebtißin im Kloſter S. Honorii zu Taraſcon, und deswegen vom Könige Franciſco I dem groſſen Mæcenate aller Gelehrſamkeit, hochgehalten: ſie hat ſehr viel Sachen in Lateiniſcher und Frantzöſiſcher Sprache geſchrieben, und iſt An. 1547 verſtorben. Vid. Hendreich. in Pandect. Brandenburg. p. 476.

Beere,

Baccæ, Graines, die Frucht von gewiſſen Bäumen, Kräutern und Pflantzen, ſo in Geſtalt wie Körner wächſt, es mögen nun ſolche viele an einem Stiele, wie etwa die Johannis-Beere, oder nur einzeln daran hangen, als Erd-Him-Stachel-Maul-Beere u. ſ. f. Sie werden zum Theil friſch gebraucht, zum Theil abgebacken, zum Theil eingemacht, und kan ſie ein geübter Koch zu vielen Speiſen anwenden. Abſonderlich nimmt er gewiſſe Sorten zu kalten Schalen und Suppen; oder thut ſie in Torten; oder läſt ſie beym Gebratens aufſetzen; oder färbet gewiſſe Eſſen, als gekochte Birn damit an, u. ſ. w.

Beete, ſiehe Mangold.

Befühlen Hüner,

Iſt ein Amt der wirthlichen Haus-Mütter, welche fleißig darnach ſehen und viſitiren, ob die Hüner balde legen werden, auch ſo dann ein wachſames Auge auf ſelbige haben, damit ſie nicht die Eyer an einen Ort legen, wo man ſelbigen nicht beykommen kan, oder (wie etlicher Hüner Art iſt,) ſelbige, ſo bald ſie ſie geleget, wieder auffreſſen.

Begieſſen,

Heiſſet in den Küchen alles dasjenige, was an dem Spieſſe ſtecket, oder zum braten auf dem Roſt lieget, mit zerlaßner Butter oder Braten-Fett beträuffeln. An deſſen ſtat wird nach der Frantzöſiſchen Manier von vielen der Braten mit gantzem Speck überleget.

Beguinage,

Iſt ein gewiſſer Platz in Amſterdam, in Form einer kleinen Stadt mit Mauren und Graben umgeben, wo die Geſellſchafft dererjenigen Mädgens oder Wittwen, welche niemahls Kinder gehabt, zu finden. Eine iede Beguine hat ihr beſonders Haus.

Beguinæ,

Oder die heiligen Beguinen. Waren gewiſſe Ordens-Schweſtern, ſo ſich in ihren ketzeriſchen Lehren nach den Ordens-Brüdern, ſo Beguini genennet worden, gleichfalls richteten. Ihre ketzeriſchen Lehren erhellen daraus, weil ſie vorgaben 1) es könne ein Menſch hier in dieſer Welt zur höchſten Glückſeligkeit gelangen, alſo, daß ſie in der andern Welt nicht könte gröſſer seyn. 2) Eine Weibes-Perſon zu küſſen, ſey eine Todt-Sünde, weil die Natur den Menſchen nicht eben darzu antriebe; hingegen aber ſey es nicht ſündlich, mit einer Weibes-Perſon ſich fleiſchlich zu vermiſchen, weil die Natur die Menſchen darzu anreitzete. 3) Daß ein ſolcher Menſch alsdenn nicht ſchuldig wäre, ſich einiger menſchlichen Botmäßigkeit zu unter-

unterwerffen, dürffte auch weder faſten noch beten. 4) Der Menſch könne es in dieſer Gnaden-Zeit ſo hoch bringen, daß er der Gnade Gottes nicht weiter bedürffe. Vid. Erneſt. Amphit. c. 5 p. 109; Abrah. Carpzov. in Annal. ad A. C. 1310; Hottinger. in Hiſtor. Eccleſ. Tom. 3 Opp. p. 552.

Behen, ſiehe Ben.

Behn,

Aphara, eine gelehrte Engelländerin, gebürtig von Canterbury, ſo ſich durch ihre gelehrte Poeſie bey der Welt vortrefflich renommiret. Sie war ſchön von Perſon, und hat unter dem Nahmen Aſtrea 17 Comödien nebſt andern Gedichten geſchrieben. An. 1696 hat man zu London von ihr geſehen: The Hiſtories and Nouels of the Late Ingenious M. Behn: In one Volume. Viz. 1) Oroonoko or the Royal Slaue. 2) The Fair Child, or Prince Tarquin. 3) Agnes des Caſtro, or the Force of Generous Loue. 4) Louers Watch' or the Art of Love. 5) The Ladies Looking-Glaſſ. 6) The Lucky Miſtake, and Love-Letters. Langbain und Gildon ſetzen dieſes gelehrte Weibes-Bild unter die Scriptores der Dramatum. Die Collectores Actor. Erudit. Lipſienſ. legen ihr in dem Jahr 1699 p. 425 ein nicht geringes Lob bey. Sie lieget an einem verſchloſſenen Ort in der Weſtmünſteriſchen Abtey unter einem Marmor-Stein begraben, worauf eine in Engliſcher Sprache verfertigte Grabſchrift gehauen ſtehet; welche in der Uberſetzung alſo klingen dürffte:

Die durch Verſtand und Witz durch
alles konte dringen,
Vermochte doch den Tod dadurch nicht
zu bezwingen.

Beitzen,

Iſt die Art, da man durch ſcharffen Eſſig allerley Fleiſch von wilden und zahmen Thieren vor der Fäulniß einige Tage, und im Winter wol etliche Wochen præſerviret. Man wäſchet nemlich das Fleiſch recht reine, kochet auch wol die derben Stücken halb gar, pfeffert es mit nicht allzuklarem Pfeffer ab, leget es ſodenn in ein thönern Gefäß, ſo mit einer wohl darauf paſſenden Stütze verſehen, gieſſet ſcharffen Wein-Eßig drüber, (denn vom Bier-Eßig kriegt das Fleiſch einen bittern Geſchmack,) ümſchlägt es mit einem in ſolchen Eßig gnugſam angefeuchteten leinen Tuche, und ſetzet das zugedeckte Gefäß in einen kühlen Keller. Hierzu pflegt man am liebſten ſolche Stücken Fleiſch zu nehmen, die die wenigſten Knochen haben.

Belhoria,

Alexia, war ein beruffenes zauberiſches Weibesbild und Hexe.

Bella, Margerita,

Eine vortrefliche Italiäniſche Sängerin, ſo ſich vor einigen Jahren lange Zeit in Dreßden aufgehalten, und von iederman bewundert worden.

Bellæa Claudia,

War eine berühmte Hexe und Zauberin.

de Bellegarde,

Eine Frantzöſiſche Fürſtin, deren Geiſt in der Poeſie nicht geringe geweſen. Devizeus in Mercur. Polit. A. 1680 Menſ. Octobr. p. 36 rühmet ihr Gedichte ſehr, ſo ſie unter dem Titel: La Réponſe ſur la Queſtion: Que ſi l'étude fait les Orateurs, la Nature ſeule a le droit de faire les Poetes? heraus gegeben.

Bellona,

Göttin des Krieges, des Martis Schweſter, hat nach der Alten ihren Fabeln, den Wagen und Pferde allezeit parat halten müſſen, wenn Mars zu Felde gezogen. Ward auch von denen Alten Duellona genennet.

Beltha,

Martha Salome à, eine gelehrte Dame, hat eine ſehr ſchöne Oration von denen Urſachen des teutſchen Krieges verfertiget. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg p. 500.

Bemba,

War eine gelehrte Aebtißin im Kloſter zum Leichnam Chriſti in Bononien, ſie hat ein Buch hinterlaſſen, deſſen Titel iſt: Speculum Illuminationis. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenb. p. 652.

Ben, oder Behen,

Eine Arabiſche Frucht eines dem Tamarinden-Baume nicht unähnlichen Baumes, welche faſt wie eine Haſel-Nuß ausſiehet. Man preſſet aus derſelben ein Oel, das zwar ſchön und gut iſt, aber keinen Geruch hat. Dieſes Oel unter Pommade gemiſchet, und das Angeſicht damit beſtrichen, nimt alle Flecken und Sommer-Sproſſen weg.

Benedicten-Wurtzel,

Ein heilſames Kraut, deſſen Beſchreibung und verſchiedene Gattungen im Oeconomiſchen Lexico gezeiget worden. Das Pulver von dieſer Wurtzel getruncken, ſtillet nebſt andern Bauchflüſſen die rothe Ruhr, und vertreibet das Blut-Speyen: Die geſottene Brühe aber von dem Kraute verbeſſert die Unverdaulichkeit des Magens, vertreibet das Grimmen, eröfnet die Verſtopfung der Leber, vertheilet die Winde und das geronnene Geblüt. Der öftere Geruch der Wurtzel ſtärcket das Hertz, und erqvicket die Lebens-Geiſter; In den Kleider-Schranck geleget, macht ſie die Kleider wohlriechend, und vertreibt die Schaben. Die Wurtzel in ſchaalen Wein oder Bier gehangen, bringt es wieder zurecht, und giebt ihm einen lieblichen Geruch und Geſchmack.

Bennatel, ſ. Suppe Bennatel.

Benticola,

Matilda, Ferrantis Benticoli aus Italien Tochter, eine Dame von ungemeinen Tugenden mit einer ſonderbaren Gottſeligkeit begabet, iſt in allerhand Wiſſenſchafften wohl verſiret geweſen, ſehr verſtändig und gelehrt darbey, und hat ſich vortreflich wohl in die Zeit und den Staat der Höfe zu ſchicken gewuſt. Der berühmte Janus Nicius Erythræus hat ihr in ſeiner Pinacothec. III p. 242 ſeqq. ein vortreflich Lob beygeleget.

Benzoe,

Ein wohlriechendes Gummi oder gelbes Hartz, tropfet aus gewiſſen groſſen Bäumen, wenn man in deren Rinden hauet, wird aus Indien und Siam zu uns gebracht. Man machet ein Oel von dieſem Gummi, welches die Herren des Orts gebrauchen. Bey uns werden die davon ſublimirte Flores gegen den Huſten, ſchweren Athem, Schwindſucht, das Gummi in Räucher-Pulver, und die daraus gezogene Tinctur zu einem Schminck-Waſſer gebraucht, welches die Flecken und Blattern wegnimmt.

Benzoe, Schminck-Waſſer,

Iſt ein aus klein geſtoſſenem Benzoe, und Storax in reinen und guten Brantewein bey gantz gelindem Feuer deſtillirte Tinctur, ſo das Frauenzimmer in ihr Waſchwaſſer zu tröpffeln pfleget, und das Geſichte dadurch rein und glatt zu erhalten ſuchet.

Berechnen,

Iſt ein Amt einer ohne Frau auf den Marckt gehenden Köchin, da ſie nach vollbrachtem Einkauf ihrer Frau zu Hauſe das ihr zugezehlte Marck-Geld Stückweiſe berechnen, und zugleich anſagen muß, wie viel iedes koſte.

Berecynthia,

Die Mutter aller Götter. Bey denen Poeten wird unter ihrem Nahmen die Erde verſtanden.

Berenice,

Des Königs Agrippæ Schweſter, war zum ſchreiben ſehr fertig, und in der Oratorie wohl verſiret; ſie hat eine Oration ad Judæos novis rebus ſtudentes hinterlaſſen, ſo aber nicht gedruckt iſt, ſondern noch im Manuſcripto lieget. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 66.

Berenice,

Ptolemæi Lagi Gemahlin, von ſonderbarer Schönheit; daher die Poeten in ihren Gedichten viel Weſens von ihren ſchönen und unvergleichlichen Haaren machen. Dergleichen Nahmen führte auch die Gemahlin des Ptolemæi Philadelphi: item, die Tochter des Herodis Aſcalonitæ.

Bergalli, Luiſa,

Eine Venetianerin, hat ſich nicht allein durch ihre eigenen Gedichte berühmt gemacht, ſondern auch ſonderlich ihren guten Geſchmack in der von ihr heraus gegebenen Sammlung, unter dem Titel: Componi-

ponimenti poetici delle piú illuſtri rimatrici d'ogni Secolo, in 2 Theile bewieſen. Sie hat dem erſten Theile eine Vorrede vorgeſetzet, worinnen ſie ihr Geſchlecht gegen die demſelben unbillig gemachten Beſchuldigungen vertheidiget, und diejenigen rühmet, ſo ihr mit Rath und Büchern an die Hand gegangen. Jedwedem Theile hat ſie auch ein Verzeichniß und kurtze Nachricht derer darinne enthaltenen Dichterinnen beygefüget.

Berliniſche Zipfel-Mütze,

Iſt eine von ſchwartzem Sammet, Pluſch oder Tripp zubereitete und mit ſchwartzen Spitzen übernehete Mütze, über den Kopf gantz platt und ſchlecht, hinten aber mit zwey breiten und langen getheilten und über den Rücken herabhangenden Flügeln verſehen, um und um an denen Rändern mit einem dicken und runden Zobel- oder Marter-Gebräme verſehen, ſo vor dieſen (auch noch ietzo an etlichen Orten) die erbaren und betagten Weiber in Winters-Zeit zu tragen pflegten.

Bernard,

Eine vortreffliche Poetin aus Rouen in Franckreich, anfangs reformirter Religion, die ſie aber An. 1685 im Monat October abſchwur, und ſich zur Catholiſchen bekennete. Ihre Gedancken ſind artig, und findet man von ihr ein nettes Carmen, ſo ſie des Dauphins Gemahlin über die Geburt des Hertzogs von Berry præſentiret. Deviſeus Mercur. Polit. An. 1686 Menſ. Octob. p. 120. Uber dieſes hat ſie auch ein Buch unter dem Titel: Les malheurs de l' Amour, Premiere Nouvelle Eleonore d'Yvrée, à la Haye. 1688 in 12 heraus gehen laſſen. Was Herr Thomaſius von dieſem Buche urteilet, iſt zu finden in ſeinen freymüthigen iedoch vernünfftigen und Geſetzmäßigen Gedancken, p. 110 ſeqq. des 1689ten Jahres. An. 1699 hat dieſe galante Poetin auf der Academie zu Paris den Ruhm in der Poeſie öffentlich darvon getragen.

Berta ſ. Bertrada.

Bertha,

Eine Gemahlin Pipini, Königs in Franckreich, eine Mutter Caroli Magni und Tochter des Griechiſchen Kayſers Heraclii, war ein ſolches zorniges, ja faſt raſendes Weib, daß auch die Alten ſchon ihre ſchreyenden und boshaften Kinder mit Bedrohung der böſen Berta geſtillet haben.

Bertha,

Des keuſchen Königs in Hiſpanien gleichfalls keuſche und devote Gemahlin, ſo mit ſelbigem in groſſer Heiligkeit gelebet und bey ſelbigem in unbefleckter Jungferſchaft geſtorben.

Bertrada, oder Berta,

Eine gelehrte Kloſter-Jungfer, im Benedictiner-Kloſter zu Villock, ſo An. 980 geſtiftet ward. Sie lebte zur Zeit Kayſers Conradi II, hat das Leben der Heil. Adelheidis beſchrieben. Vid. Petr. Lambec. App. 4 c. 27 f. 265 L. II Prodr. Hiſtor. liter.

Bertram,

Eine Pflantze, hat Blätter wie der Rosmarin, ſie ſind aber etwas breiter, fetter und dabey ein wenig ausgeſchnitten, und träget eine weiſſe inwendig mit einem gelben Stern verſehene Blume. Die Wurtzel, ſo auch Speichel- oder Geifer-Wurtzel genannt wird, weil ſie den Speichel nach ſich ziehet, wenn man ſie im Munde käuet, iſt ohngefehr einer Spannen lang, Daumens dicke, ſchwärtzlichter Farbe und etwas zaſericht; ſie hat eine ſcharf anziehende Kraft, iſt wider Haupt-Flüſſe, Schwindel und alle kalte und feuchte Gebrechen gut: In Eßig geſotten, und ſo warm mans erleiden kan, im Mund gehalten, vertreibet ſie die aus kalten Flüſſen entſtandene Zahnſchmertzen; ſie wird auch unter die ſcharfen und ermunternden Clyſtire wider die Schlafſucht, ſchwere Noth und Mutter-Erſtickung genommen. Von dem Kraute wird mit Eßig und Zucker eine gute Salſe und Tuncke gemacht, welche zum Gebratens auf die Tafel gegeben und von vielen hoch gehalten wird. Daß das Bier nicht ſauer werde, ſondern lange gut bleibe, hänge man zwey Loth Bertram-Wurtzel und eine gute Hand voll Tauſendgülden-Kraut klein zerſchnitten in einem Säcklein ins Bier-Faß.

Berurjah,

Eine gelehrte Jüdin, ſo im 2 Seculo nach

nach Chriſti Geburt gelebet, eine Tochter R. Chanina des Sohnes Tardeſon, der um der Religion willen verbrannt worden. Sie hat auf der Academie zu Tiberias und Jafne ſtudiret, und in einem einigen Winter alle Jüdiſche Gelehrſamkeit gelernet; daher ſie bey denen Jüden in groſſem Anſehen war, und verſchiedene mahl denen Diſputationen im Talmud den Ausſchlag gegeben: ſie bildete ſich auch darauf nicht wenig ein, und verachtete ſo wohl ihren eigenen Mann den R. Meir, als auch die andern Rabbinen: Ihr Mann aber gab aus Uberdruß einem ſeiner Schüler ein, daß er ſie zur Unkeuſchheit verleiten möchte, und nachdem ſolches geſchehen, warf er ihr ſolches vor, worauf ſie ſich ſelbſt erhenckte. Vid. Georg. Guſtav. Zeltner. Diſp. d. Berurja, Altdorff. 1714.

Beſchicken Kinder, ſ. Windeln das Kind.

Beſchicken, das Vieh,

Iſt eine Mägde-Arbeit, da ſie dem Vieh ſein gehöriges Futter und Geträncke zu rechter Zeit geben.

Beſchlafen, ſ. Schwächen.

Beſchreyen Kinder,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung des Weibes-Volcks, da dieſelbigen in denen Gedancken ſtehen, ob könte ein kleines Kind durch eines andern Mund, der ſolches kleines Kind etwan lobet, bewundert, oder ihm zuredet, beſchrien und verwahrloſet werden, und den kleinen Kindern deswegen rothe Flecklein oder andere Tändeleyen dafür anzuhengen pflegen.

Beſchweſtern,

Wird von den Jungfern geſagt, wenn ihnen, da ſie mannbar zu werden beginnen, die Brüſte mehr als ſonſten und gleichſam augenſcheinlich zunehmen, abſonderlich wenn die Menſes vor der Thüre.

Beſem,

Iſt ein nothwendiges Haus-Geräthe, vermittelſt deſſen die Mägde die Zimmer, Säle und Treppen in Häuſern, wie auch die Gaſſen, durch Kehren von dem Staube und Unflat reinigen.

von Beſſemers,

Maria, von Mechlen, Petri Coucks von Aloſt Eheweib, war eine vortreffliche Künſtlerin im mahlen. Vid. Guicciardini verteutſchte Beſchreibung Niederlandes fol 20, 21.

Beſtechen,

Heiſſet das klare weiſſe Zeug am Ende ſonder Saum und Nath mit kleinen Stichen rund umſchlingen und anhalten, damit ſich die Fäden nicht auströſſeln.

Bete oder Reſpueſta ſetzen,

Heiſſet im L'Ombre-Spiel, wenn der Verſpieler auf den Spiel-Teller ſo viel Strafe ſetzet, als der Satz austräget, oder ſo hoch die Spieler unter einander es anfangs abgeredet.

Bet-Schweſter, ſ. Pietiſtin.

Betzner,

Iſt eine gewiſſe Art über und über rauher groſſer Mützen, ſo rund und breit ſind, oben aber einen kleinen ſehr ſchmalen und länglichten Teller von Sammet, Plüſch oder Tuch haben, deren ſich die gemeinen Weiber in Augſpurg bey Winters-Zeit über den Kopf bedienen.

Auf das Bette ſchencken,

Iſt an etlichen Orten der Gebrauch, daß die Gevattern, auſſer dem Pathen-Gelde, der Sechswöchnerin nach vollbrachtem Tauf-Actu, etwas zum Geſchencke auf das Bette reichen.

Bettel-Brot kleinen Kindern zu eſſen geben,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige in der thörichten Meinung ſtehen, man ſolte denen kleinen Kindern, ſo ſchwerlich reden lernen, Bettel-Brot zu eſſen geben, welches ihnen die Zunge löſete.

Bettel-Frau,

Iſt ein armes altes und bedürfftiges Weib, ſo wegen Alters, Kranckheit oder Gebrechlichkeit nicht mehr arbeiten kan, und ihr Brot vor denen Thüren oder auf den Land-Straſſen und Wegen ſuchen muß.

Betten,

Heiſſet die Arbeit der Mägde, da ſie die Betten von Stück zu Stück aus den Bett-ſponden heraus nehmen, fleißig aufſchütteln, das Stroh oder den Stroh-Sack wohl aufluckern, und ſodenn die Betten in gehöriger Ordnung wieder hinein legen.

Betten ſimmern,

Heiſſet nach hieſiger Landes-Art zu reden, die Feder-Betten bey ſchönen Sommer-Tagen an die Sonne legen und ausbreiten, und ſelbige mit zwey langen ſchwancken Stäblein ausklopfen, damit die verſtockten und in einen Klumpen verfallenen Federn wiederum auflaufen, und von dem Schweiß nicht faul werden.

Betten ſtopfen,

Heiſſet die aus Barchent verfertigten Bett-Jndelte mit geſchloſſenen oder geriſſenen Federn anfüllen und ausſtopfen.

Bettina, ſ. Andreæ.

Bett-Korb,

Jſt ein groſſer langer und flachgeflochtener Korb, worinnen die Ammen des Nachts in denen Wochen-Stuben zu ſchlafen pflegen.

Bett-Tiſch,

Jſt ein aus Holtz verfertigtes und zuſammen geſchobenes Tiſch-Geſtelle, welches, wenn es aus einander geſchoben und aufgeſchlagen wird, die Form eines Bettes bekommt, und man ſich deſſen in denen Kinder-Stuben bedienen kan.

Bett-Tuch,

Jſt ein groſſes breit und langes aus weiſſer Leinwand geſchnittenes und umſaumtes Tuch, ſo man über die Pfühle und Unter-Betten zu breiten und zu ſchlagen pfleget: ſie ſind entweder groß, klein oder mitteler Gattungen.

Bett-Ziechen,

Sind die Uberzüge, welche man über die Deck-Betten ziehet, und unten entweder mit Bändern zuknüpfet, oder mit einer Rundſchnur zuſchnüret.

Bett-Zopf, ſ. Qvaſte im Ehe-Bette.

Beutel-Tuch,

Jſt ein von Wolle weit, löchericht und dünnes Gewebe, woraus das Frauen-Volck ihre ſo genannten Model-Tücher zu ſchneiden und in dieſelbigen Creutz-Nath zu nehen pfleget.

Bey-Eſſen, oder Zwiſchen-Trachten,

Sind bey den Tafel-Aufſätzen diejenigen Speiſen und Trachten, ſo man einzuſchieben pfleget.

Bey-Frau,

Jſt eine erbare, erfahrne und betagte Frau, ſo denen Sechswöchnerinnen, auſſer der Kinder-Mutter bey Beſchickung des kleinen Kindes auf Erfodern pfleget beyzuſtehen, und mit Rath und That an die Hand zu gehen.

Beyfuß,

Artemiſia, Armoiſe, (von der Königin Artemiſia, ſo dieſes Kraut zu allererſt gefunden und wahrgenommen, alſo benennet;) iſt ein wildes Kraut, ſo einen ziemlich hohen grünen, weiſſen oder rothen Stengel treibet, und zerkerbte Blätter hat, wächſt auf den Aeckern und Feldern. Es iſt ſonderlich gut vor Weiber-Kranckheiten, reiniget und ſtärcket die Mutter, ſtillet die Schmertzen, treibet den Monat-Fluß, die Geburt, todte und Nachgeburt. Es öfnet auch die Leber, treibet den Nieren-Gries und den Harn. Es iſt auch ein Wund-Kraut, iſt ſonderlich gut vor Schlangen-Biſſe, in Wein gelegt, davon getruncken, und zerqvetſcht auf den Schaden gelegt. Es iſt auch dieſes Kraut in der Küche nutzbar, ſonderlich die Gänſe auszufüllen, und ſelbige nicht nur deſto ſchmackhafter, ſondern auch geſunder zum verdauen zu machen, weilen dem Frauenzimmer das Gänſe-Fleiſch dasjenige gerne aufzuhalten pfleget, was doch ſonſt den ordentlichen Lauf haben ſoll. Ehe man aber dieſes Kraut in die Gänſe ſtecken will, muß ſelbiges zuvorher geleſen, in der Luft getrocknet und in heiſſem Waſſer geſotten werden. Man kan auch das Oeconomiſche Lexicon conferiren.

Beyfuß leſen,

Heiſſet die kleinen Blätter von dem noch vor der Blüte abgeſchnittenen Beyfuß pflücken,

pflücken, damit die Knöpfgen allein daran verbleiben, und wenn man ſelbigen geleſen, in kleine Bündlein binden, ſo man hernach in die Gänſe ſtecken kan.

Bezette,

Bezetta rubra, Tourneſoll, Torna ſolis, ſind kleine zarte Fleckgen von Baumwollner klarer Leinwand, welche die Spanier und Frantzoſen in einem beſondern Saft vom Heliotropio, ſo ſchön roth färbet, eintuncken, und darinne beitzen laſſen; hernach auftrocknen, zuſammen rollen, und ſolche in andere Länder verführen. Hierbey gehet öfters Betrügerey mit vor, weil in ſolche Rollen Flecken von Leinen Zeug mit eingepacket, auch ſchlechtere und oft beiſſende Couleuren dazu gebracht werden, die aber wenig taugen, und bey weiten der Güte der vorigen nicht beykommen. Die guten Fleckgen färben ſchön roth, und werden vom Frauenzimmer zur Schmincke gebraucht: Die falſchen hergegen zernagen die Haut der zarten Geſichter, und ſind ſchädlich. Die guten brauchet man auch in der Küche zu Färbung der Gelées, oder gewiſſer Crêmes, wiewohl bey eſſenden Waaren ihr Gebrauch ſehr ſorgſam, weil hierdurch gar leichtlich eine Empoiſſonirung, oder doch ſpecies philtri kan mit beygebracht werden, dahero es ſicherer wäre, ſie würden weder in uſum medicum, noch culinarem gezogen.

Biber, ſiehe Bieber.

Biblides,

Ein Weibes-Bild aus Lion, ſo A. C. 180 unter der erſchrecklichen Verfolgung Kayſers Antonini Veri als eine Märtyrin hingerichtet ward. Euſebius Cap. I lib. 5 Hiſtor. Eccleſ.

Bicklinge, ſiehe Böcklinge.

Bieber,

Fiber, Caſtor, Bievre iſt ein animal amphibium, oder ein ſolches Thier, das im Waſſer und auf der Erden lebet, und ſich von Baum-Rinden und Fiſchen ernehrt. Es gleichet einem Meerhunde, iſt lang und ſchmal, hat einen kurtzen und gedruckten Kopf, kleine, runde Ohren und Augen, ein weit und groſſes Maul, ſcharffe hauende Schweins-Zähne eine ſchöne Haut, welche ie ſchwärtzer ſie iſt, ie höher ſie gehalten wird. Sonſt ſind die Bieber gemeiniglich grau, wie ein Dachs. Ihre Hinterfüſſe ſind von dem vielen Schwemmen zugewachſen wie an den Gänſen, ihre Schwäntze, die gemeiniglich ſechs Finger breit, zwey dicke und drey bis vier pfündig, auch mit einer ſonderlichen Haut überzogen, müſſen den vornehmen Leuten zur delicateſſe dienen. Die Geilen haben in der Artzney ihren beſonderen Nutzen, und und können Manns- und Weibs-Perſonen in gewiſſen Zufällen ſelbige als ein kräftiges Mittel nicht gnugſam preiſen: Jedoch ſind die Tonquiniſchen, ſo aus Oſt-Indien kommen, darzu am allertauglichſten. Sie bauen ſich von zuſammen getragenem Gehöltze Neſter über den Flüſſen zu ihrem Aufenthalt, damit ſie ſtracks ins Waſſer kommen können, wenn ſie einen Menſchen mercken. Das Weiblein träget ihre Jungen 16 Wochen, und bringet deren einmahl im Jahre viere, welche eben als kleine Kinder winſeln, und ſaugen. Sie leben von Fiſchen, Krebſen und Baum-Rinden und bewegen ſich ſehr ſchnell. Ein mehrers von den Biebern ſiehe im Oeconomiſchen Lexico, und von dem Bibergeil und deſſen Nutzen eben daſelbſt und im Natur-Lexico. Unſer Küchenmeiſter lehret den Bieber-Schwantz, 1) recht zurichten, 2) an ſelben eine Nelcken-Soſſe machen.

Bieber-Schwantz zurichten.

Schneidet den Bieber-Schwantz als wie einen Karpfen in Stücken, ſetzet Waſſer aufs Feuer, damit es ſiede, thut auch Saltz hinein, aber nicht ſo viel als bey einem Karpfen. Denn ihr ſollet wiſſen, daß ein ſolcher Schwantz nicht ſo weich wird als andere Fiſche, drum muß unter dem ſieden ein Stückgen Butter darzu geworfen werden: welcher Handgrif das wahre Fundament iſt, alle harte Fiſche weich zu machen. Wenn nun der Schwantz geſotten, ſo ſeiget das Waſſer rein abe, thut ihn in eine Caſſerole, gieſſet ein wenig Brühe, Wein und Eßig drauf, und laſſet ihn kochen; ſchüttet auch Pfeffer, Jngber, geriebene Semmel, Citronen-Scheller, Butter, Safran und Zucker hinein, laſſet dieſes alles wohl durch einander kochen, bis daß die Brühe fein dicke werde. Setzet gedachten Bieber-Schwantz hernach

auf ein Feuer, damit er nur gantz gemählich koche. Letztlich habt in Bereitſchafft von Butter-Teig einen Krantz um die Schüſſel, richtet ſelbigen drein an, ſo wird es ſich faſt als eine Paſtete præſentiren.

Bieber-Schwantz mit einer Nelcken-Soſſe.

Machet den Bieber-Schwantz gleich dem vorigen zu rechte. Nehmet guten Pfeffer-Kuchen oder in Ermangelung deſſen, nur gebrannt Mehl, thut es in einen Topf, gieſſet drauf Brühe, Wein und etwas Eßig, laſſet es durch einander kochen, ſtreichet es hernach durch ein Haar-Tuch, in eine Caſſerole oder Tiegel, leget Nelcken, Pfeffer, Jngber, Citronen-Scheller, Zucker ꝛc. nebſt dem Bieber-Schwantz hinein, welches zuſammen durch einander wieder kochen muß. Darnach nehmet Blut oder Schweiß, von was es ſey, qvirlt ſolches klar mit etwas Eßig. Wann nun in der Caſſerole alles recht kochet, ſo laſſet den Schweiß durch einen Durchſchlag hinein laufen, rüttelts zugleich fein um, daß es durch einander kommt. Endlich richtet den Bieber-Schwantz an, gieſſet die Sauce drüber, beſtreuet ihn mit Nelcken und klein geſchnittenen Citronen-Schalen, ſo iſt es fertig. NB. Weil dergleichen Eſſen nicht à l' ordinaire geſpeiſet werden, iſt dahin zu ſehen, damit man ſolche aufs zierlichſte garnire. Ein ieder, der hierinnen was ſonderliches præſtiren will, hat ſich nach der Zeit, Gelegenheit und der Wiſſenſchaft des garnirens zu richten.

Bier,

Jſt ein aus Hopfen, und Maltz in Waſſer geſottenes und gekochtes Geträncke; hat in einer ieden Stadt ſeinen abſonderlichen Nahmen, als Raſtrum, Guckguck, Kühſchwantz, Mumme, und dergleichen, die gantze Arbeit des Bierbrauens beſtehet in folgenden: Erſtlich wird das Waſſer in der Brau-Pfanne geſotten, daſſelbe hernach über die Meeſch-Böden gegoſſen, und das gemahlne Maltz darunter gemiſcht, dieſer Meeſch wird in die Brau-Pfanne gethan, und darinne durch ſtetes Umrühren gekocht, dieſer gekochte Meeſch wird hernach in die Zapf-Bottige gethan und abgezapft, ſo heiſſet er die Würtze. Unterdeſſen wird der Hopfen zu rechte gemacht, gekocht und anfänglich die Würtze hinein gethan, bis nach und nach das Bier fertig wird. Letztens wird das neue Bier in verſchiedene Kühl-Fäſſer von einander gethan, daß es auskühle: Jſt es nur noch etwas laulicht, wird es mit Bier-Hefen geſtellet, damit es jähre und nach zwey oder drey Tagen wird es gefaſſet. Eine Art braun Bier, ſo im Mertz gebrauet wird, nennet man **Lager-Bier**, weil es lange liegen kan. Will ein curioſes Frauenzimmer von den verſchiedenen Arten und Nahmen der Biere und dem Bier-Brauen mehrere Nachricht haben, ſo werden das Natur- und das Oeconomiſche Lexicon ihre Curioſität ſattſam vergnügen.

Bier-Crantz,

Jſt ein von grünem Laub und Blättern geflochtener Crantz, welcher von denen Bier-Mädgen bey Ausſetzung des Bier-Zeichens um den Kegel gehangen wird, zum Zeichen, daß man in ſelbigem Hauſe auch neben dem andern Bier, Kräuter- oder Rosmarien-Bier zu verſchencken habe.

Bier-Eßig, ſiehe Eßig.

Bier faſſen,

Heiſſet das aus dem Brau-Haus abgeführte Bier in den Haus-Keller bringen, und auf die darzu beſtimmten Fäſſer und Viertel füllen. ſ. Oeconom. Lex.

Bier-Gefäſſe,

Heiſſet alles dasjenige Geräthe, was zu dem Bier-Schanck gehöret, als Fäſſer, Viertel, Tonnen, Zapfen-Faß, Bier-Trichter, Hefen-Fäßlein, Bier-Gelte, Wanne, Bier-Rinne, Bierhan u. ſ. f.

Bier-Geld,

Heiſſet dasjenige Geld, ſo das Geſinde wöchentlich von ihren Frauen zu ihrem Trunck bekommet.

Bier-Hefen, ſ. Hefen.

Bier-Kegel, ſ. Bier-Zeichen.

Bier-Keller,

Jſt das Behältniß, worinne man den Vorrath vom Biere aufbehält, deſſen Lage

ſoll ſo beſchaffen ſeyn, daß ihn im Sommer die Sonne nicht ſonderlich treffe. Daß das Bier nicht verderbe, muß er reinlich gehalten, und keine Speiſen, die einen Geruch von ſich geben, hinein geſetzt werden.

Bier kräutern,

Heiſſet demjenigen Bier, ſo ſauer werden will, durch Kreide, und andere dienliche Sachen wieder aufhelfen und zuvor kommen. ſ. Lexic. Oeconom. unter dem Worte: Bier-Künſte.

Bier- oder Keller-Magd,

Heiſſet diejenige Magd, ſo das Bier bey dem Schanck aus dem Keller träget, und denen Leuten zuzumeſſen pfleget.

Bier-Mus,

Eine Art Suppen von Bier, ſo folgender Geſtalt zubereitet wird: Man thut geriebenes hartes Brot in einen Topf, gieſſet Bier darauf, wirft ein wenig geqvetſchten Kümmel, oder ſtat deſſen etwas Zucker hinein, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es durch einander kochen; hierauf wird es geqvirlt, daß es klar werde, und ein Stück Butter nebſt ein Paar Eyern drein gerühret, ſo iſt das Bier-Mus fertig.

Bierſchencken, oder aufthun,

Heiſt das gebrauete und im Keller verkühlte Bier Kannenweiſe um das Geld verkaufen und ausmeſſen. Wird insgemein durch einen vor dem Hauſe ſtehenden Bier-Kegel angedeutet und kund gethan. Ehe du ein Faß aufthuſt: So nimm einen Tag oder drey zuvor, einen neuen Topf, ſchlage ihn in Stücken, wirf etliche Schirbel davon hinein. Nimm ein ungelegtes Ey, wirf es auch darein, laß es noch hübſch mit aufſtoſſen, wenn du nun das Faß aufthuſt, ſo gieß für zwey bis drey Groſchen Nelcken-Oel in das Faß, nehmlich du muſt eine Kanne Bier ausheben, es wohl darunter rühren, und dann wieder einfüllen.

Bier-Tiſch,

Heiſſet derjenige Sitz und Verſchlag, wo die Frau bey dem Bier-Schanck das Geld von denen Bier-Gäſten einnimmt.

Bier-Wiſch, ſ. Bier-Zeichen.

Bier-Zeichen, oder Bier-Wiſch, Bier-Kegel,

Iſt ein höltzernes bunt gemahltes Creutz, mit zwey höltzernen Töpfgen obenher gezieret, welches eine Frau, ſo Bier ſchencket, vor das Haus ſetzen läſt. Andere brauchen andre Zeichen, als einen an einer langen Stange gebundenen Buſch grünes Reiß, oder ein verzogenes Fünfeck, welches man ſonſt einen Druden-Fuß nennet ꝛc.

Bignon,

La jeune, eine galante Poetin aus Franckreich, ſo ſehr ſchöne Gedancken heget. Vid. la Galerie des Peintures, ou Recueil des Portraits & eloges en Vers & en proſe T. II p. 559, edit. Pariſ. 1663 in 12 & edit. 1670 p. 296.

Bilde,

Brigitta. Eine adeliche Matrone aus Dännemarck, des berühmten Claudii à Bilde, Güldnen Ritters und des Königreichs Dännemarck Rathsherrns, Tochter, und Chriſtophori Gaei hinterlaſſene Wittib, eine gute Poetin, welche in einem Däniſchen Carmine die Genealogie ihres Vaters beſchrieben, ſo hernach zu Coppenhagen Anno 1634 in 4 heraus kommen. Bartholin. de Scriptorib. Danic. p. 6.

Bilder-Naht,

Iſt eine Wiſſenſchafft und Kunſt mit buntfarbichter offener Seide Bilder, Figuren, Früchte und Blumenwerck nach der Mahler-Art lebhaftig durch Licht und Schatten auszudrücken, und auf einen ſeidenen Boden zu ſticken.

Bilha,

War der Rahel, Jacobs Weib, Magd, durch welche Jacob, weil ſie auf ſeiner Rahel Schooß gebahr, Kinder zeugte. Geneſ. 30.

Bille oder Billgen,

Iſt eine gewiſſe Art eines grauen zarten Rauchwercks, deſſen ſich das Frauenzimmer zur Winters-Zeit ſtat Unterfutters unter ihre Peltz und Kleider zu bedienen pfleget.

Binſenſtein, oder Bimsſtein,

Iſt ein weicher und ſchwammichter aſchen-

aſchenfarbiger Stein, den gleichſam die Natur calciniret hat, wormit das Geſinde dem Frauenzimmer die Schuhe und Pantoffeln, ſo von rauhem Leder ſind, abreibet und putzet. Er ſoll insgemein aus Italien von dem Berge Ætna oder Veſuvius kommen, und mag auch an denjenigen Orten gefunden werden, wo es warme Bäder giebet. Wenn man Bimſenſtein in ein Faß Wein thut, ſo läſſet er ihn nicht mehr gehren.

Binderin,

Catharina, wurde die heilige und von GOtt abſonderlich erleuchtete Jungfer, wegen ihrer wunderſeltſamen Aufführung und weiſſageriſchen Geiſtes benennet, maſſen ſie 7 Jahre lang ohne Speis und Tranck gelebet, auch darbey Sprachlos geweſen, An. 1583 aber durch eine wunderliche Errettung, ihrem Vorgeben nach, wieder darzu gelanget, und von ihrer vielen vor eine Prophetin gehalten ward. Ihr Betrug aber und erſonnenes Weſen ward durch die zu dieſer Sache abſonderlich verordneten Commiſſarios entdecket. Vid Hiſtor. Apollon. Schregeriæ in Appendic. p. 51.

Bind-Faden,

Iſt eine geſchlancke und aus Werck zuſammen gedrehete Schnure, wormit das Weibes-Volck ihr Nehe-Werck in den Rahm einſpannet und befeſtiget.

Binſia oder de Bins,

Anna, eine gute Holländiſche Poetin von Antwerpen, zugleich aber eyfrige Papiſtin, welche aus Liebe zu den ſchönen Wiſſenſchaften ſich nicht verheyrathete, und ander Frauenzimmer darinnen unterrichtete, und 1540 geſtorben. Sie ſchrieb im XVI Seculo viel Verſe wider die Lutheraner, Hendreich. Biblioth. Berol. p. 580 & p. 814, Act. Erudit. Lipſ. ad An. 1687 p. 437, welche Guilielmus Eucharius von Gent aus dem Niederländiſchen in das Lateiniſche überſetzet hat, Hoffmann. Lexic. Univerſal. p. 124. Fridericus Subertus hat ihr folgendes Elogium in einem lateiniſchen Diſticho, ausgeſtellet; welches in der Uberſetzung etwan alſo klingen dürfte:

Der Sappho Weſen heiſt mit Binliens gemein,
Nur dieſer Unterſcheid wird unter beyden ſeyn:
Die erſte ſchilderte der Welt die Laſter ab,
Da die der Tugend Riß dargegen übergab.

von Bircken,

Clara Catharina, ein gelehrtes und in der Poeſie verſtändiges Frauenzimmer: im Blumen-Orden ward ihr der Nahme Florinda beygeleget. Sie ſtarb A. 1679.

Bircken-Saft,

Wird im Mertz und April aus den angebohrten Bircken-Bäumen geſamlet. Man rühmet von demſelben, daß er eine gute Blut-Reinigung abgebe, wenn er getruncken wird, die Mundfäule heile, einen guten Athem mache, und wenn man das Angeſicht damit waſche, daß er die Flecken deſſelben vertreibe; ſonderlich ſoll er ein trefliches Mittel wider den Blaſen- und Nieren-Stein ſeyn.

Birckhan,

Iſt ein ſchwärtzlicher wilder Vogel, der unter eine Sorte der Auerhähne gerechnet wird, hat ein hartes und zähes Fleiſch, ſeinen Nahmen aber daher bekommen, weil die Knoſpen der Birckenbäume ſeine angenehmſte Speiſe ſind. Er iſt wegen ſeiner Flüchtigkeit nicht wohl zu ſchieſſen, weßwegen man ihn meiſtens mit Drat oder Haarſchlingen fangen pfleget. ſiehe das Oeconomiſche Lexicon.

Birckhun,

Tetraon minor, Gelinote, iſt ein wenig gröſſer, denn ein Haſel-Huhn, und von ſchwärtzlicher Farbe; weil es kleine Flügel und dabey einen ſchweren Leib hat, kan es ſich nicht wohl in die Höhe ſchwingen. Sein Fleiſch rühmen die Liebhaber als eine ſonderliche Delicateſſe, wiewohl andere ſagen, ſolch Wildpret ſey oben grob und zähe; unten aber weiß wie Hüner-Fleiſch. Der Birckhahn hingegen hat ein recht hartes und zähes Fleiſch; Dahero werden die Birckhähne faſt wie die Auerhähne tractiret, nur daß ſie nicht ſo lange, wie dieſe braten dürfen. Zuvor muß man ſie etliche Tage in Eßig legen, darnach braten, und endlich in Paſteten ſchlagen, alles nach der Vorſchrift,

Vorſchrift, ſo bey dem Auerhahn weitläufftig iſt gegeben worden.

Birgita ſiehe Brigitta,

Birn,

Pyrum, Poire. Birnen ſind bekannte Baum-Früchte, die in zahme und wilde eingetheilet werden. Jene pflantzet man in Gärten; dieſe hingegen wachſen von ſich ſelbſt auf dem Felde. Ihrer ſind viel und mancherley Geſchlechte, wie denn denen Gärtnern über 60, oder wie einige wollen, über 200 Sorten bekannt, deren Benennung theils vom Geſchmack, welcher entweder ſauer, bitter, herbe, wäſſericht, ſüſſe oder aromatiſch; theils von der Geſtalt und Farbe, ſo entweder groß, klein und länglicht, oder roth, gelb und grün; theils von der zeitlichen Reifung, indem etliche Arten frühzeitig, etliche aber ſpäte werden; theils auch etliche Sorten à loco natali vel inventore ihre Benennung haben. Unter denen guten Birnen behalten ſonderlich den Preis, die Pfaltzgräfer-Bergamotten- Bonchreſtien- Malvaſier- und Muſcateller-Birnen, welche mäßig genoſſen, gar geſund seyn. Sonſt geben die Birnen ein gut und geſundes Zugemüſe, wie ſie denn gebraten oder geſotten, den Magen ſtärcken und den Durſt löſchen ſollen. Siehe Oeconomiſches Lexicon. Ihre Zubereitung in der Küche iſt unterſchiedlich 1) gedämpft, 2) dito auf eine andere Art, 3) dito noch anders, 4) gefüllet und gebacken, 5) dito auf eine andere Art, 6) als gelbe Möhren zuzurichten, 7) angeſchlagen, 8) gantz ſchlecht gekochet, 9) dürre gekocht, 10) dürre zu dämpfen.

Birnen zu dämpfen und roth zu machen,

Schälet ſchöne harte Birnen fein ſauber, ſchneidet oben die Sterne heraus und verkürtzet ihnen die Stiele ein wenig, ſchüttet ſie hierauf in einen Topf, der juſtement dazu recht iſt, thut Wein und Waſſer dran, auch klein geſchnittene Citronen-Scheler, ſetzet ſie ins Kohlfeuer, dergeſtalt, daß der Topf um und um Feuer habe, oben aber decket ihn fleißig zu, laſſet ſie ſo lange dämpfen, bis ſie weich werden. Nehmet denn rechte reife Hollunder-Beer, bindet ſie in ein Läpgen, werfet ſelbiges nebſt einem Viertel-Pfund Zucker in die Birnen, und laſſet ſie noch ferner dämpfen. Wenn ſie nun gar, ſo ſchüttet ſie in eine Schüſſel, nicht in diejenige, darinnen ihr anrichten wollet, ſondern in eine beſondere, aus welcher ihr endlich die Birnen auf die rechte Anricht-Schüſſel bringen, die Brühe durch ein Haar-Tuch drauf laufen laſſen, das Läpgen mit den Hollunder-Beeren hinweg thun, auch Zucker und Citronen-Scheler drüber ſtreuen ſollet. Dieſes verfertigte Gericht kan warm oder kalt genoſſen werden, weiln darinnen nichts fettes anzutreffen.

Birnen auf andre Art zu dämpfen und roth zu machen.

Nehmet dergleichen Birnen, ſchälet ſie, und thut den Stern oder Butzen oben heraus, ſchüttet ſie wie vorige, in einen Topf, ſetzet ſie mitten aufs Feuer, daß derſelbe um und um drinne ſtehet; decket aber einen Deckel drauf, und laſſet ſie alſo dämpfen. Damit nun auch die Birnen erröthen, ſo werfet ein wenig Kirſch-Saft hinein, decket wieder zu, denn ſie müſſen noch ferner dämpfen. Machet darauf in eine Pfanne ein Stückgen Butter heiß, thut ein wenig Mehl hinein, rühret es um, bis es braun genug iſt, brennet es an die Birnen, und laſſet ſie vollends gar werden. Richtet ſie fein ſauber auf eine Schüſſel an, ſtreuet Zucker drüber, und laſſet auftragen.

Birnen gedämpfet noch anders.

Machet die Birnen wie die vorigen zu rechte, thut ſie in einen Topf, gieſſet Waſſer drauf, ſetzet ſie eben in ein ſolch Feuer, darinnen ſie eine Weile kochen müſſen, gieſſet darnach Wein dran, laſſet es dämpfen, röſtet geriebene Semmel in Butter, die ſchüttet auch drein, laſſets wieder durch einander dämpfen, damit die Brühe durch und durch fein dicke werde. Wenn ſie angerichtet ſeyn, kan Zimmet und Zucker drüber geſtreuet werden.

Birnen gefüllet und gebacken.

Schälet feine groſſe Birnen ſauber, ſchneidet oben ein Stückgen weg, als einen Deckel, hölet ſie behutſam aus, daß ſie nicht zerſpringen, nehmet das ausgehölte zuſammen und hacket es klein; hacket auch

auch groſſe Roſinen, Citronen-Scheler und Zimmet drunter, thut noch in Butter geröſtete Semmel darzu, ſchlaget ein Paar Eyer-Dotter dran, zuckert und rührets wohl durch einander, werfet hierauf die Birnen ein wenig in ſiedenden Wein, wenn ſie eine Weile drinnen gelegen, nehmet ſie heraus, füllet ſie mit benannter Fülle, und decket ſie mit den vorher abgeſchnittenen Deckeln zu: bereitet eine Klare von Milch, Eyern und Mehl, nicht gar zu dicke doch daß ſie an denen Birnen kleben bleibet, thut einen Löffel voll heiſſes Schmaltz in die Klare, denn eben dieſes machet dieſelbe härter, als ſie ſonſten wird. Setzet darnach eine Pfanne mit Saltz aufs Feuer, laſſets heiß werden, tuncket die Birnen erſt in die Klare, nehmet ſie dann beym Stiel und thut ſie ins Schmaltz, worinnen ſie fein goldgelb backen müſſen: ſind deren genug, ſo richtet ſie auf eine Schüſſel an, und beſtreuet ſie mit Zucker. Daferne aber iemand eine Brühe drüber zu machen beliebte, der ſetze denjenigen Wein, darinnen die Birnen gelegen, in einem Tiegel aufs Feuer, ſchütte in Butter geröſtete Semmel, Zucker, kleine Roſinen, Zimmet und Citronen-Scheler darein, laſſet es durch einander ſo lange kochen, bis es dicke wird. Hernach ſetze er die Birnen in eine Anricht-Schüſſel, gieſſe die Brühe darüber, ſtelle die Schüſſel auf ein Kohl-Feuer, und laſſe es zugedeckt mit einander kochen. Wann nun vermeinet wird, daß ſie bald gut ſeyn, können ſie mit Zucker beſtreuet und hingegeben werden.

Birnen gebacken auf eine andere Art.

Schälet Birn und ſchneidet iede auf 8 bis 10 Stücken; thut ſolche in einen Tiegel, gieſſet Wein dran, und laſſet ſie aufm Feuer ein wenig kochen. Wenn ſie angefangen weich zu werden, ſo leget ſie heraus auf einen Teller oder ein ſonſten ſauber Bret, damit ſie trocken werden. Machet ferner einen Teig von lauter Wein und Mehl an. NB. Er muß aber ſehr klar gerühret werden, ſonſt bleiben gern Klöſergen von Mehl gantz. Machet in einer Pfanne Schmaltz aufm Feuer heiß, werffet die Birnen in die Klare, ſtechet mit einem ſpitzigen Holtz die Birnen an, und thut ein Stück nach dem andern ins heiſſe Schmaltz, darinnen ſie fein Gold-gelb backen müſſen: wenn einmahl heraus gebacken worden, ſo reibet gleich Zucker drauf, weil ſie noch vom Schmaltz naß ſind, denn dieſe Klare iſt gar zu ſauer, drum muß man mit dem Zucker eilen, damit er ſich deſto beſſer anhänge. Mit dem Backen könnet ihr fortfahren, bis ihr der Birnen genug habt. Richtet ſie hernach fein ſauber auf eine Schüſſel an, garniret ſie mit grünen und Blumen-Werck.

Birnen als gelbe Möhren zuzurichten.

Nachdem ihr die Birnen geſchälet, ſo ſchneidet ſie länglicht, wie Nudeln, dann laſſet Butter in einer Caſſerole heiß werden, werffet die geſchnittenen Birnen hinein, und rühret ſie eine gute Weile, bis ſie ein wenig weich werden, hernach ſeihet die Butter rein davon ab, thut die Birnen in eine Schüſſel, und miſchet gewaſchene kleine und groſſe Roſinen, abgezogene und etliche mahl entzwey geſchnittene Mandeln unter dieſelben, ſetzet ſie aufs Kohl-Feuer, gieſſet guten Wein drauf, und laſſet es alſo durch einander dämpffen. Ferner röſtet ein wenig geriebene Semmel in Butter, reibet auch viel Zucker und Zimmet, welches alles zuſammen ihr in die Caſſerole hinein ſchütten und ſelbige wieder zudecken ſollet, damit die Birnen noch mehr dämpffen können. Wenn ſoll angerichtet werden, ſo ſtreuet Zucker und Zimmet drauf, welches dieſem Eſſen ein gutes Anſehen geben wird.

Birnen angeſchlagen.

Setzet geſchälte Birnen in einem Topf zum Feuer, gieſſet drauf Wein und Waſſer, und laſſet ſie eine Weile kochen, darnach nehmet ſie heraus, und ſchabet mit einem Meſſer alles Fleiſch, bis auf den Griebs herab, ſchneidet mit einem Schneide-Meſſer das abgeſchabte gantz klein, thut in Butter geröſtete Semmel, gehackte groſſe Roſinen und Piſtacien drunter, auch muß Zucker und Zimmet genug darzu kommen, ingleichen ſchlaget ein gantzes Ey und einen Dotter drein, und rühret dieſes alles wohl unter einander. Wenn nun eine ziemliche Birnen-Farce draus worden, ſo ſchlaget ein Ey auf und beſprenget

ſprenget die Birn-Griebſe damit, umleget ſelbige ſo lange mit der Farce, bis ſie ſo groß als Birnen werden; beſtreuet ſie mit klar geriebener Semmel, und ſetzet ſie inzwiſchen auf eine Schüſſel; habt ihr nun derer ſo viel, als ihr brauchet, gemacht, ſo bereitet eine Klare, ſetzet ſie gantz behutſam in das heiſſe Schmaltz, und backet ſie gantz geſchwinde heraus; ſetzet ſie alsdenn recht ordentlich in diejenige Schüſſel, darinnen ſie ſollen angerichtet werden; gieſſet Malvaſier oder ſonſt guten Wein drauf, ſtreuet Zucker drüber, und laſſet ſie auf einem Kohlfeuer zugedeckt, fein gemächlich kochen. Kommt die Zeit anzurichten, ſo beſtreuet ſie erſt mit Zucker und Zimmet, und gebet ſie auf die Tafel.

Birnen gantz ſchlecht zu kochen.

Nehmet geſchälte oder ungeſchälte Birnen, ſchneidet ſie mitten entzwey, ſetzet ſie in einem Topf mit Waſſer zum Feuer, damit ſie kochen können, wenn ſie bald weich ſind, ſo machet auf dem Feuer in einer Pfanne Butter braun, werfet ein wenig Mehl drein, rühret es übern Feuer, bis es auch braun wird, ſchüttet dieſes in die Birnen, rüttelt ſolche wohl auf, daß die Brühe überein dicke werde. So ihr nun anrichten wollet, könnet ihr ein wenig Zucker drüber ſtreuen.

Birnen dürre zu kochen.

Wäſſert die dürren Birnen ein, daß ſie ein wenig auflaufen, thut ſelbige hernach aus dem Waſſer in ein Töpfgen, röſtet gerieben Rocken-Brot braun in Butter, und ſtreuet dieſes zu den Birnen, in das Töpfgen gieſſet halb Wein und halb Waſſer drauf, und laſſet es mit einander kochen. Wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſtreuet Zucker drüber, und gebet ſie hin. Weil bey armen Leuten, die dergleichen Gerichte eſſen, nicht viel Zucker anzutreffen, können und werden auch dieſelben ihre dürren Birnen ſchon nach ihrer gewohnten Art zuzurichten wiſſen.

Birnen zu kochen,

Schäle gantz harte Birnen, ſchneide ſie in zwey Stücken, koche ſie in Waſſer faſt einen halben Tag, daß ſie fein roth werden, gieß ſie denn in einen Durchſchlag, daß das Waſſer ablaufet, thue ſie denn in einen Topf, gieb etwas Wein, Zucker, Anis, Roſinen, geriebene Citron-Schalen, und etwas braune Butter daran, und laſſe ſie darinne kochen. Röſte denn Semmelſcheiben, und lege ſie unten in die Schüſſel, richte die Birnen drauf an.

Birnen dürre zu dämpfen.

Nehmet gute ſchöne Birnen, die von einer groſſen Art ſind, leget dieſe in halb Wein und Waſſer, laſſet ſie eine halbe Stunde darinnen liegen, thut ſie hernach daraus, und ſtecket in iede derſelben etwas gantzen Zimmet und eine Nelcke, ferner ſetzet ein wenig Butter in einem Tiegel aufs Feuer, damit ſolche braun werde, thut die Birnen drein, und laſſet ſie alſo dämpfen. Nehmet letztlich die Brühe, darinnen die Birnen gelegen, verreuſchet ſie mit geröſtetem Brot, gieſſet ſie auf die Birnen, welche in ſelbiger noch weiter dämpfen müſſen, werfet auch ein Stück Zucker drein, ſo ſind ſie fertig. Beym Anrichten beſtreuet ſie mit Zucker.

Birn-Moſt,

Ein aus dem Safte der geſtampften und ausgepreſſeten Birnen zubereiteter Tranck, welcher dem blancken Weine an Farbe und Geſchmack faſt gleich kömmt, auch wie derſelbe berauſchet. Man kan einen Brantwein daraus brennen und Eßig davon machen. Der Apfel-Moſt hält ſich länger, als der Birn-Moſt, ihre Zubereitung aber iſt einerley.

Biſam,

Moſchus, du Muſc, iſt eine dunckelgraue oder etwas braune geronnene und lieblich riechende Materie, faſt wie geronnen Geblüt, die von einem Oſt-Indianiſchen Thier, welches wie ein Reh ausſehen ſoll, herkommt, wie davon ein mehrers im D. Schrœckii Tractat nachzuſehen. Dieſe Materie wächſet dem Biſam-Thier unten am Bauche in einem Säcklein, ſo mit ſchönen dunckelbraunen Haaren bewachſen, daſſelbe, wenn es zu ſeiner Reiffe kommen, ſoll das Thier an dem Halſe abreiben und fallen laſſen, daß es alsdann von den Jägern geſuchet und geſammlet wird. Der aufrichtige Biſam iſt gelblich, der andere röthlich, der ſchwartze und braune iſt viel geringer. Es ſtär-

cket

cket daſſelbe das Hertz und alle innerlichen Glieder, dienet wider den Schwindel, Schlag und ſtinckenden Athem. Dahero die Köche ihn bisweilen unter die Gelées nehmen, und ſelbige dadurch annehmlich machen. Die aber ſolche Speiſe genieſſen, müſſen ſich vor Wein-Debauchen hüten, ſonſt verfallen ſie ſtat der vermeinten Stärckung in groſſe Leibes-Schwachheit und Kopfweh.

Biſem-Katze,

Iſt denen ſchwartzen und grauen Ratten gantz gleich, doch viel gröſſer, und wird auf der Americaniſchen Inſel Anguilla am meiſten gefunden; ſie halten ſich wie die Caningen in Löchern auf. ſiehe Natur-Lexicon.

Biſchoff

Brigit, war eine beruffene Zauberin und Hexe in Neu-Engelland.

Biſcuit, ſ. Zucker-Brot.

Bislint,

Heiſſet das ſchmale und kleine Bändlein, ſo das Frauenzimmer zu allerhand Putz zu gebrauchen pfleget.

Biſorronde,

Von Taranto aus Italien gebürtig, war der Philoſophie ſehr zugethan, und von der Pythagoriſchen Secte, der ſie Menagius in ſeiner Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 61 n. 106 zugeſchrieben.

Bitter Waſſer,

Oder verfluchtes Waſſer, war dasjenige von GOtt verordnete Probe-Waſſer, das der Hohe-Prieſter auf Anklagen der eyferſüchtigen Männer einem wegen Ehebruchs verdächtigen Weibe in dem Alten Teſtamente zu trincken geben muſte; und welches, wenn das Weib unſchuldig erfunden ward, ſonder Schaden wieder von ihr gieng: wenn ſie aber ſich verunreiniget, und an ihrem Manne verſündiget hatte, ihr den Bauch ſchwellend und die Hüfte ſchwindend machte. Num. V vſ. 12 bis 28.

Bitt-Frau, oder Klage-Frau,

Iſt eine gemeine weiß geſchleyerte Frau, ſo zu den Leichen bittet, die Verſtorbenen anſaget, und die Wittwe bey dem Leichen-Proceß zu führen pfleget. Bey den alten Römern wurden dieſe Weiber Præficæ genannt: ſiehe Præficæ.

Blanca,

Baptiſtæ de la Porta, eines Bürgers zu Padua, ſo wohl tapferes, als keuſches Eheweib. An. 1233 gieng ſie mit ihrem Mann nach Baſſano in die Treviſer-Marck, als er von Padua, um die Garniſon zu commandiren, dahin geſchicket ward, und defendirte dieſen Ort recht tapfer, wider den Tyrannen Acciolini, der ſelbigen belagerte. Als er aber endlich durch Verrätherey die Stadt einbekommen, und ihr Mann darbey geblieben war, wurden ſie von denen Feinden gebunden, vor dem Acciolini gebracht, welcher ſich in ſie verliebte, und ſie zu ſeinem Willen zwingen wolte. Ob ſie nun gleich zum Fenſter hinaus ſprung, wurde ſie doch zum zweyten mahl wieder gefangen genommen, und ihr von dem Acciolini noch ſchärffer zugeſetzet: weil ſie ihm nun nicht mehr widerſtehen konte, bate ſie ſich aus, nur noch einmahl in ihres Mannes Grab zu ſehen, und als ihr ſolches erlaubet ward, warf ſie ſich hinein auf den Leichnam ihres Mannes, und ließ den Leichen-Stein mit einer ſolchen Behendigkeit und Hefftigkeit zufallen, daß er ihr den Kopf zerquetſchte. Scardeon. Hiſt. Patav. Lib. 3.

Blanca,

Petri I, Königs in Caſtilien Gemahlin, und Graf Petri de Bourbon unglückliche Tochter, maſſen ſie von ihrem eigenen Gemahl mit Gift vergeben ward.

Blancha,

Eine Königin in Franckreich, war ſehr verſtändig und gelehrt, ſie ſchrieb einen Brief de Bello inter Chriſtianos an die Gräfin von Champagne, ſo bey dem du Chesne Tom. V Scriptor. Francicor. zu finden iſt.

Blanchetta,

Johanna, von Bononien aus Italien, ein ſehr gelehrtes Frauenzimmer, war Matthæi Blanchetti Tochter, und des bekannten Bonſignorii Ehe-Gemahlin, eine von denen berühmteſten Weibern, die

Bono-

Bononien nur gekennet, ſintemahl ſie nicht nur Lateiniſch und Italiäniſch, ſondern auch Deutſch und Böhmiſch reden und ſchreiben konte. Vid. Leand. Albert. in Deſcriptione Romand. p. 515.

Blanchiren,

Heiſſet das Fleiſch oder andere Speiſen, wenn ſie einmahl aufgeſotten ſind, reine machen, abputzen und abkühlen.

Blanck-Scheit,

Iſt eine entweder von Stahl oder auch Holtz formirte lange, ſchmahle und dreyeckigte Stütze, nach dem Leib gebogen und ausgeſchweiffet, die das Frauenzimmer vorn herunter unter die Schnür-Bruſt zu ſtecken pflegt, und ſelbige damit an den Leib alſo anſchlieſſend macht, daß die Vorder-Schneppe von der Schnür-Bruſt durch drücken und einſchneiden ſie nicht incommodiren kan.

Blanc-manger,

Iſt eine verzuckerte Mandel-Milch, mit Saft aus Capaunen, Kälber-Füſſen ꝛc. und Milch nebſt etlichen Gewürtzen zubereitet. Sie wird zu denen Gelées gerechnet, auch öffters mit ſelbigen vermiſchet. Unſer Küchen-Meiſter lehret hier zwey Arten derſelben verfertigen.

Blanc-manger zu machen.

Bereitet eine Gelée auf die Art, wie ihr unten an gehörigen Ort Unterricht finden werdet, wenn nun der Stand abgekocht und das Fette herunter genommen worden, ſo thut ſolchen Stand in einen neuen Tiegel oder Caſſerole; nehmet ein halb Pfund oder ein Viertel-Pfund (nachdem ihr viel oder wenig machen wollet,) bittere Mandeln, ſchälet dieſe, ſtoſſet ſie hernach gantz klein, und rühret ſie unter den Stand; thut auch gantz Gewürtz, als Muſcaten-Blüten, Citronen-Scheler und Zucker hinein, laſſets durch einander kochen, und ſtreichet es letztlich durch ein Haar-Tuch. Solch Blanc-manger könnet ihr hernach brauchen à part auf Teller; oder auch zu meliren, wenn die Gelées auf einander gegoſſen werden.

Blanc-manger auf eine andere Art.

Nehmet Kalbs-Füſſe, ſchneidet dieſe aus, blanchiret ſie, damit das gelblichte heraus komme, darnach waſchet ſie aus, thut ſie in einen reinen Topf, gieſſet Milch drauf und laſſets kochen. Nach dieſem ſchüttet gantze Muſcaten-Blüten und Citronen-Scheler drein; probiret auf einem zinnernen Teller, obs geſtehe; nehmet hierauf mit Löſch-Pappier das Fette herunter, und laſſets durch doppelte Servietten lauffen, thut darnach Zucker drein, laſſet es geſtehen, ſo iſt es fertig. Dieſes Blanc-manger ſiehet ſchöner aus als das vorhergehende.

Blandina,

Eine Gottesfürchtige und Chriſtliche Jungfer, ſo unter Kayſer Antonini Veri erſchrecklicher Tyranney A. C. 180, nach vieler ausgeſtandner Marter und offt wiederholter Peinigung, als eine Märtyrin hingerichtet worden. Euſeb. Cap. I Lib. 5 Hiſt. Eccleſ.

Blaſe,

Iſt 1) der Theil des Eingeweides, der ſowol bey Menſchen als Thieren zum Behältniß des Urins dienet, und zu ſeiner Zeit daraus weggelaſſen wird. In der Küche pflegt man die Blaſen von Kälbern und Schweinen eben ſo wie andre Würſte anzufüllen, und in Rauch zu hangen. Die Blaſe von einem Fiſche, Hauſen genannt, giebt die feſteſte Art eines Leims ab, wenn man ſie in Brantwein über Kohlen erweichet. 2) Wird auch Blaſe ein küpfernes Gefäß genannt, ſo länglich rund iſt, einen in etwas nach Keſſel-Art gewölbten Boden, und kurtzen aber weiten Hals hat. Der Deckel darauf wird ein Blaſen-Hut genennet. Dergleichen Blaſen dienen entweder Brantwein oder andere Waſſer dadurch abzuziehen, und heiſſen Brantwein- oder Abzieh-Blaſen; oder nur Waſſer darinnen warm oder ſiedend zu machen. Jene pflegen eingemauert zu werden: Dieſe aber ſind wiederum entweder Ofen-Blaſen, welche man gleichfalls an den Oefen befeſtiget, oder Waſch-Blaſen, ſo beweglich ſind, und auf einen Dreyfuß geſtellet werden.

Blaſebalg,

Iſt ein von Holtz mit Eiſen beſchlagenes und durch geſchmeidiges Leder zuſammen

men gefügtes Inſtrument, von vornher mit einer ſpitzigen Lufft-Röhre verſehen, wormit man durch Auf- und Niederdrückung die Kohlen anzublaſen pfleget.

In die Blaſen hören,

Iſt eine abergläubiſche Gewohnheit, wenn das Weibes-Volck in der Chriſt-Nacht zwiſchen 11 und 12 Uhr in die eingemauerten kupfernen oder eiſernen Blaſen höret, um zu erfahren, ob es darinnen etwas höre, daß ihnen ihres künfftigen Mannes Handwerck und Gewerbe vorher ſaget.

Blat,

Heiſſet beym Frauenzimmer ein Theil an Röcken und Schürtzen. Jene haben theils nach ihrer Weite, theils nach der Breite des Zeuges, daraus ſie gemacht werden, viel oder wenig Blätter, ſo die Länge herunter an einander genehet werden: Die Schürtzen ſind entweder anderthalb oder zweyblätterich.

Blätter-Gebackens zu machen.

Nim ein halb Pfund gut Weitzen-Mehl, drey Eyerdotter, qvirle dieſe vorher in ein wenig kalt Waſſer, gieſſe ſie in obiges Mehl, hernach qvirle das Weiſſe von dieſen drey Eyern zu Schnee, ſo lange bis der Qvirl darinne ſtehen kan, gieſſe es zu dem Teige, thue vorher ein wenig Saltz, woferne die Butter nicht vorher ſchon gewaſchen iſt, im Teig, wircke es unter einder, nim ſodann ſo viel Butter am Gewichte als der Teig ſchwer wieget, treibe ihn hernachmahls auf, trockne die Butter vorher in einer Serviette, oder leinwandnen Tuche wohl aus, damit kein Waſſer darinne bleibet, alsdenn klopfe die Butter etwas breit, lege ſie auf den Teig, überſchlage und rolle dieſen 4, 5 bis 6 mahl wohl unter einander, denn iſt der Teig gut, und kan daraus gemachet werden, was man will, ſchicke es hin zum Becker.

Blättgen der Liebe,

Iſt ein dem Frauenzimmer gebräuchliches und bekanntes Spiel, vermöge deſſen man eine gantze Teutſche Karte verdeckt auf den Tiſch in einen Kreis herum blättert, und das um den Tiſch ſitzende Mannes- und Frauen-Volck ein Blat nach dem andern aufheben läßt: wer Eicheln oder Eckern bringt, richtet ſeine beyden Nachbarn zur rechten und lincken Hand aus; Schellen-Blat theilet kleine Maulſchellen aus; Grün lobet die Nachbarn beyderſeits; Roth aber oder Hertzen, theilet auf beyden Seiten ein Küßgen aus.

Blaue Farbe, oder blaue Stärcke,

Iſt ein aus Kobalt, Kieſel und Pot-Aſche blau geſchmeltztes und klein geriebenes Glas, wormit die Weiber bey dem Waſchen die weiſſe Stärcke zu vermiſchen pflegen, und wird ſolche ſonderlich zu Schneeberg fein gemachet.

Bläuen,

Wird geſagt 1) von der Wäſche, da die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäſche mit dem Waſch-Bläuel geſchlagen wird, damit man ſie hernach im Auswaſchen nicht ſo ſehr reiben darf; 2) von dem Stock-Fiſch, wenn man denſelben, ehe er gewäſſert wird, mit einem höltzernen Hammer oder Schlägel auf einem Stocke oder Klotze brav klopffet, damit er deſto beſſer im Waſſer erweiche und ſich gar kochen laſſe; 3) vom Hanfe, wenn man ſelbigen, ehe er auf die Breche kommt, mit gewiſſen höltzernen Schlägeln zur Genüge klopffet, damit ſich die Rinde von dem Kerne abſchäle, und dieſer deſto reiner werde.

Blaureria,

Margareta, eine Schweſter des Ambroſii und Thomæ Blaurer, eine gelehrte und ſonderlich in der Poeſie ſehr erfahrne Dame. Eraſmus, Bullinger und Gualterus rühmen ſie gar ſehr. Colomeſius in ſeiner Bibliotheque choiſie p. 465 & 66 edition. Hamb. 1709 erwehnet ihrer gleichfalls.

Bleiche Farb-Sucht, oder Bleichſucht,

Oder Chloroſis heiſſet bey denen Medicis ein weibliches Gebrechen, da durch eine üble Diſpoſition des Geblütes, ſo aus Verſtopfung der Saamen-Gefäſſe herrühret, oder durch allzu langwieriges oder gäntzliches Auſſenbleiben der monatlichen Blumen, die Lebens- und Nahrungs-

Säffte ſo verderbet werden, daß das Frauenzimmer ſtetig blaß, gelb und bleyfärbigt ausſiehet, Mattigkeit in allen Gliedern, Huſten, Engbrüſtigkeit, Eckel zur Speiſe, und insgemein geſchwollene Schenckel darbey hat. Bey denen Nonnen wird dieſe Kranckheit ſonderlich verſpüret und angemercket. Denen damit Behafteten iſt eine gute Diät anzurathen, und daß ſie Fiſche und alle unverdauliche Speiſen meiden, dargegen viel und zuweilen ſtarck Geträncke brauchen, auch viele Brühen und gute Suppen genieſſen, daß ſie einen Zugang vieler und nützlicher Feuchtigkeiten bekommen. Dieſer Zufall wird auch Jungfern-Sucht und Weiß-Fieber genannt.

Bleichen,

Heiſſet die rohe gewirckte und annoch graue Leinwand, oder den aus rohem Garn gemachten Zwirn, auf der Bleich-Wieſe mit Pflöckern auffſpannen, ſelbige mit Waſſer begieſſen, und bey dem Sonnenſchein weiß machen. Siehe einige hierbey dienliche Vortheile im Oeconomiſchen Lexico.

Bleich-Plan oder Wieſe,

Heiſſet ein groſſer mit Gras bewachſener Plan, dadurch Waſſer-Gräben geführet ſind, damit man das Waſſer, um die aufgeſpannte rohe Leinwand damit zu begieſſen, gleich an der Hand hat, und pfleget man ſolche auf dieſe Art bey der Sonne weiß zu bleichen. Zu Harlem ſind die berühmteſten in der gantzen Welt.

de Blemur

Joanna, eine adeliche Dame aus Franckreich, eine Nonne und wohlbeleſenes Frauenzimmer, ſintemahl ſie die alten und neuen Hiſtoricos Eccleſiaſticos wohl durchwandert, aus welchen ſie viel excerpiret, und hernachmahls Vitas Sanctorum in ihrer Mutter-Sprache heraus gegeben, zu Lion 1689 in Fol. 3 Volum.

Bleſilla,

Eine Tochter der heiligen Paula und Schülerin des H. Hieronymi, zu Anfange des 5ten Seculi, ein ſehr gelehrtes Weib, von welcher der Heil. Hieronymus Tom. III Epiſt. 65 berichtet, daß ſie eine Wunderns-würdige Memorie, einen ſcharffſinnigen Verſtand und ſolche Wiſſenſchafft in der Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache gehabt, daß, wenn ſie Griechiſch geredet, man ſelbige vor eine gebohrne Griechin gehalten, und in der Lateiniſchen Sprache vor eine Römerin angeſehen hätte. Sie ſoll die Hebräiſche Sprache in wenig Tagen erlernet haben. Vid. Weiſius im curiöſen Anhange des Politiſchen Nach-Tiſches p. 325.

Bley oder Zinn gieſſen,

Iſt ein abergläubiſcher Gebrauch, da das Weibes-Volck in der Chriſt-Nacht zwiſchen 11 und 12 Uhr zerlaßnes heiſſes Bley oder Zinn in kalt Waſſer gieſſet, und ſich aus der zuſammen geronnenen Figur vorher prophecceyen will, von was vor Handthierung es einen Mann bekommen werde.

Bley, oder Balche, oder Blauling,

Ein breiter und nach Proportion etwas dünner Fiſch, hat einen kleinen Kopf und mittelmäßige Schuppen; iſt gemeiniglich zwey- bis dreypfündig, doch fängt man auch zuweilen, ſo ſechs und mehr Pfund haben; der Geſtalt nach kommt er dem Braſſen bey, kan auch auf die Weiſe, wie dieſer Fiſch, zugerichtet werden. Er iſt gut zum Sieden, wird aber mehrentheils gebraten, und daher der Brat-Fiſch genannt. Wo man ihn in Menge fänget, pfleget man ihn auch einzuſaltzen und in Rauch zu hängen.

Bleyrin,

Beata, war ein devotes und in der Heil. Schrift ſehr erfahrnes Weibes-Bild, geſtalt ſie auch ein ſchönes und Andachtvolles Gebet-Buch geſchrieben, hinterlaſſen.

Bleyſtift,

Iſt ein aus Waſſer-Bley mit Holtz eingekleideter Griffel, mit welchem ſich das Frauenzimmer das Muſter auf den Nehe-Rahm abzeichnet, oder ſelbigen ſonſt zu ihrer Mahlerey und Reiſſen gebraucht.

Bleyweiß,

Iſt eine weiche, gläntzende, weiſſe Materie, die aus Bley durch ſcharffen Eßig zu unterſchiedlichem Gebrauch bereitet wird: Das Frauenzimmer bedienet ſich deſſen

zur Schmincke; In den Apothecken nimt man das Bleyweiß unter Salben und Pflaſter: Bleyweiß mit Roſen-Oel vermiſcht, und in einem bleyernen Mörſel zur Salbe gemacht, iſt äuſſerlich in Entzündungen, Verbrennungen und güldenen Ader ſehr gut, wenn man nehmlich damit den hitzigen Ort damit beſtreichet. Die Wund-Aertzte brauchen es gerne zu den Wunden, weil es das Fleiſch wachſend macht, und das faule heraus friſſet. So ſind auch die Bleyweiß-Stangen zum Zeichnen und Schreiben auf blau und ſchwartz Pappier überaus beqvem. Von den verſchiedenen Arten und Kennzeichen des Bleyweiſſes kan das Oeconomiſche Lexicon nachgeleſen werden.

Bleyweiß-Tinctur,

Iſt eine von klein pulveriſirtem Venediſchen Bleyweiß, Campher, Weinſtein, Oel, und deſtillirtem Wein-Eßig in gelinder Wärme præparirte Eſſenz, deren ſich das Frauenzimmer um eine glatte und klare ſchöne Haut dadurch im Geſichte zu erlangen, zu bedienen pfleget.

Blinde-Kuh,

Iſt ein dem jungen und luſtigen Weibes-Volck gebräuchliches Spiel und Zeitvertreib, wenn nehmlich ſie unter einander, oder auch mit Manns-Volck vergeſellſchaftet, einen runden Kreis ſchlieſſen, einer aus ihrem Mittel die Augen mit einem Tüchlein feſte zubinden, ſelbige in die Mitten des Kreiſes führen, und hernach ſolche blinde Jungfer um ſich greiffen heiſſen, ob ſie eine von ihnen ertappen kan, erwiſcht ſie eine, muß ſie die Perſon mit Nahmen nennen, trift ſie es nicht, muß ſie weiter gehen, trift ſie es aber, ſo wird ſie von ſolcher Perſon, ſo ſie erhaſcht, abgelöſet.

Blinder Saum,

Oder Blend-Saum heiſſet denen Nähterinnen derjenige ſchmale und lange Streif, ſo unten auf die Schürtzen, wenn ſelbige nicht lang genug zureichen wollen, geſetzet, und ſtat der eingeſchlagenen Nath und Saum angenehet wird.

Blind-Schlüſſel,

Iſt am Schloß derjenige Hacken oder Zugehör, womit inwendig im Zimmer der Riegel des Schloſſes aufgeſchoben wird, ſo daß er ſtehend bleibet, und die Thür alsdenn unverſchloſſen bleibet.

Blitz,

Iſt derjenige helle Schein, der im Donnerwetter zwar zugleich mit dem Knall geſchiehet, aber viel eher geſehen, als jener gehöret wird. ſ. Natur- und Oeconomiſches Lexicon.

Blocksberg,

Oder Brocks-Berg, auch Hewe-Berg, Vogels-Berg, (vid. Ortelium in Theſauro Geographico,) iſt derjenige ausgeſchriene groſſe Berg bey Elbingerode am Hartze, auf welchen die Hexen und zauberiſchen Weiber ihre vermeinte Zuſammenkunft in der Walpurgis-Nacht haben ſollen; die Muthmaſſung ſolcher Zuſammenkunft und die abergläubiſche Meinung ſoll von der alten Weiſſagerin Velleda herrühren. Siehe Velleda.

Blume oder Wamme,

Heiſſet dem Frauenvolck in der Haushaltung dasjenige an einander hengende Fett und Schmeer, ſo aus denen gemäſteten und abgeſchlachteten Gänſen inwendig heraus genommen wird; bey Hünern, Enten und anderm Feder-Vieh aber wird es dran gelaſſen.

Blumelia,

Oder Blumelin, Anna, ein gelehrtes Weibesbild, hat ein ſchönes Buch, das Güldene Halsband betittelt, geſchrieben und zu Nürnberg An. 1586 heraus gehen laſſen. Sie hat im XVI Seculo floriret.

Blumen-Kohl, ſ. Carfiol.

Bock-Fleiſch, ſ. Ziegen-Fleiſch.

Bockel-Haube,

Oder Buckel-Haube, heiſt denen Weibesbildern in Augſpurg eine gewiſſe Art einer Haube, deren ſich die Jungfern zu Winters-Zeit zu bedienen pflegen: ſie ſind faſt auf Art der Leipziger Schleppen, von allerhand ſeidnen Zeugen geſchnitten, und haben vornher über die Stirne weiſſe, breite, gefaltene und in Duten gelegte Spitzen. Das Reſt hat oben und unten

eine Schleife Band. In Ulm tragen ſie die Weiber im Hauſe.

Böckel-Fleiſch,

Caro conditanea, Chair ſalée, wird nicht nur in denen See-Städten in groſſer Menge eingeſaltzen, und das meiſte auf Schiffen verthan; ſondern man bedienet ſich auch deſſen an Höfen und in Privat-Häuſern zur Abwechſelung: wiewohl die Frantzoſen davon eben ſo groſſe Liebhaber nicht ſind. Man ſiehet zwar aus allen Scribenten, daß man verſchiedene Fleiſch-Sorten, vermöge Salpeters, lange aufbehalten könne, iedoch dürfte, weil das Nitrum zu koſtbar geweſen, aus der Benennung zu ſchlieſſen ſeyn, daß die Art und Weiſe ſolches Fleiſch einzuſaltzen, Wilhelm Boeckel, deſſen unter dem Wort Hering gedacht wird, vielleicht möge erfunden haben. Hierzu braucht man vornehmlich das Ochſen- oder Rind-Fleiſch, wiewohl man auch roth Wildpret, Küh- und Schweine-Fleiſch einzuböckeln pfleget. Man hacket es zu kleinen Schröteln, die Beine und Knochen aber weg. Das Faß netzet man, und beſtreuet es um und um mit Saltz: Hernach ſtreuet man unten am Boden des Faſſes Wacholderbeeren, Lorberblätter und rothe Rüben ſcheibenweis geſchnitten, leget darauf eine Lage eingeſaltzen Fleiſch, auf dieſes ſtreuet man wieder ietztgedachte Species, dann wieder eine Lage Fleiſch und continuiret wechſelsweiſe damit, bis das Faß voll iſt, endlich ſpündet man es fleißig zu, damit keine Brühe heraus komme, ſetzet es auf einen kühlen Ort, und ſorget, daß es alle Tage gewältzet und darauf umgeſtürtzet werde. Mehreren Unterricht giebt das Oeconomiſche Lexicon. Hier wird gelehret 1) Böckelfleiſch zu machen und einzuſaltzen; 2) dito anders; 3) Böckelfleiſch zu räuchern; 4) Böckelfleiſch nur Stückweis zu machen, das balde kan gebraucht werden.

Böckelfleiſch zu machen und einzuſaltzen.

Nehmet ſchönes fettes Rindfleiſch, davon hacket die vörderſten Beine und Knochen weg (ſo iſt auch das Halsfleiſch unter dem Böckelfleiſch nichts nütze) und hackt es wie einem beliebet, zu feinen ſaubern Stücken. Habt in Bereitſchaft ein darzu verfertigtes doch nicht eben gar zu groſſes Faß, darein man etwa eine halbe oder auch einen gantzen Centner einböckeln kan: ferner nehmet zu einer Meß-Kanne, Schneebergiſches Maaſſes, Saltz ein Loth geſtoſſenen Salpeter, vermenget beyde Stück wohl unter einander; und müſſen zu einem Centner Fleiſch zwey Kannen genommen werden. Hierauf netzet das Faß ein, und beſtreuet es um und um mit Saltz; Saltzet das Fleiſch beſonders und legets recht ordentlich in das Faß. Wenn ihr nun mit dem Einſaltzen fertig, und das Faß voll iſt, ſo laſſet einen Deckel drüber machen, vergieſſet es auf allen Seiten wohl mit Pech, ſetzet es auf einen kühlen Ort, und ſorget, damit es alle Tage erſt gewältzet und drauf geſtürtzet werde: auf dieſe Art könnet ihrs ein gantzes Jahr gut behalten, wird auch ſo roth als eine Coralle ſeyn. Wenn man es aber verſiehet, und das Faß nicht recht waltzet und ſtürtzet, auch ſelbiges nur auf einem Fleckgen trocken wird; alsbald leget ſich der Salpeter an und verurſachet einen ſolchen Geſtanck, daß man das Fleiſch zu nichts brauchen kan. Iſts gleich roth und harte; ſo taugets doch nicht zu eſſen.

Böckelfleiſch auf eine andere Art.

Nehmet, wie vorgedacht, Rindfleiſch, hacket es in Stücken, und bereitet Saltz und Faß, wie in vorhergehenden beſchrieben worden. Hernach ſtreuet unten am Boden des Faſſes Wacholder-Beeren, Lorbeer-Blätter und rothe Rüben Scheibenweis geſchnitten; leget drauf eine Lage eingeſaltzen Fleiſch, auf dieſes ſtreuet wieder ietztgedachte Species, denn wieder eine Lage Fleiſch, und continuiret wechweiſe damit, bis das Faß voll iſt: endlich ſpündet es fleißig zu, damit keine Brühe heraus komme, und verfahret mit dieſem eben alſo, wie mit dem vorhergehenden, ſo wirds ſchön roth und gut werden.

Böckelfleiſch zu räuchern.

Nehmet nur die Brüſte vom Rind, und dann die Rück-Stücke, ſaltzet ſelbige ein auf vorige Manier, und könnet ihr aus beyden Arten eine erwehlen, welche euch gefällt; leget es in einen Scheffel oder

offenes Faß, beſchweret es mit Steinen, und wenn es Brühe giebt, muß dieſelbe allezeit abgeſeiget und das Fleiſch wieder damit begoſſen werden, hat es nun in die drey bis vier Wochen alſo gelegen, ſo nehmet es heraus, und waſchet es gantz trocken ab; ſtecket es hierauf an die Spieſſe, und henget es in die Räucher-Kammer, woſelbſt es etliche Tage alſo hengen muß, damit es eine gelblichte Farbe bekomme. Nach dieſem überziehet die Stücke mit Leinwand-Säckgen, ſo wird es nicht nur ſchön räuchern, ſondern auch die gelbe Farbe behalten, welches hernach roh oder gekocht kan geſpeiſet werden. Will man es abkochen, ſo iſts nöthig, ſelbiges vorher über Nacht einzuwäſſern, denn könnet ihrs in einen Topf thun, Waſſer drauf gieſſen, auch eine Hand voll Grummet drein werfen, und es ſo lange kochen laſſen, bis es weich wird. Hierauf richtet es in eine Serviette an, ſetzet Senf oder ſaure Gurcken darzu und gebets hin.

Böckel-Fleiſch nur Stückweiſe zu machen, daß es bald kan gebrauchet werden.

Nehmet zwantzig Pfund, auch wohl mehr oder weniger Rindfleiſch, ſaltzet es auf dieſe Art, welche euch beliebet, ein, und leget es in einen groſſen Topf oder Fäßgen. Wenn es Brühe giebt, ſo begieſſets alle Tage; es muß aber ein wenig eingeſchweret werden. Dieſes Fleiſch könnet ihr, wenn es 14 Tage oder drey Wochen gelegen, auch wohl noch eher, kochen und verſpeiſen.

Böckling, Bickling oder Bucking,

Halec infumatum, Hareng enfumé, iſt ein in der Lufft getruckneter und geräucherter Hering, von welchem zu mercken, daß die Holländer diejenigen, ſo ſie nach Bartholomæi fangen, einſaltzen und in Rauch hengen, ſelbige hernach in gewiſſe Fäſſer oder in Stroh einpacken und verführen. Jene heiſſen Tonnen-Böcklinge, und ſind gar hart geſaltzen; dieſe, ſo etwas beſſer und ſüſſer ſeyn, werden Stroh-Böcklinge genennet. Wiewohl wir hier zu Lande dieſer Negotie wahres Fundament noch nicht recht penetriren können, indem auch in Holland die Engliſchen Buckings eingeführet und verkaufft werden, da hergegen der Holländer die ſo genannten Y Boeken, ſo in 6 bis 8 Tagen können fertig werden, zur Landes-Conſumtion verbraucht: und weil ſie ſich nicht auſſer Landes verführen laſſen, es ſey denn in Stroh, ſo glaub ich, die vorgemeldten ſind wircklich Engliſche, und dieſe Holländiſche. Wie denn zu deſſen Erläuterung die Schrifften können geleſen werden, die wegen des Heringsfangs zwiſchen Engel- und Holland ergangen. Man ſehe im Natur-Lexico die Titel Hering und Herings-Fang, dem das Oeconomiſche Lexicon beyzufügen. Krancken und zarten Leuten dienen ſie nicht, ſondern nur geſunden, die einen guten Magen haben, und tapffer arbeiten. In einer Haushaltung ſind ſie ſehr nützlich, weil man ſolche gleich rohe eſſen und braten, oder auch in Eyerkuchen bringen kan.

Böcklinge zu braten,

Nehmet Böcklinge, ſchneidet dieſe auf dem Rücken auf, daß ſie breit werden, thut das Eingeweide heraus, leget ſie in ein Geſchirr, und gieſſet, wenn ſie ſehr dürre ſind, etwas Bier drauf. Wenn ſie nun alſo angefeuchtet eine Weile gelegen, ſo nehmet ſie heraus, beſchmieret ſie dick mit recht ausgewaſchener Butter, leget ſie auf den Roſt, und laſſet ſie gar gemählich braten, richtet ſie alsdenn an, machet braune Butter drüber und laſſet ſie auftragen.

Böcklinge in Eyerkuchen, ſ. Eyerkuchen mit Böcklingen.

Bocksbart, oder Gauchbart, oder Habermilch,

Dieſes Kraut hat ſeinen Nahmen von der haarichten Geſtalt ſeiner Blumen, und giebt es deſſen dreyerley Arten. Das eine Geſchlecht davon wird in Gärten gepflantzt, hat purpurfarbene Blumen, und dienet ſowohl zur Speiſe als zur Artzney. In der Küche werden die groſſen Wurtzeln davon überbrühet, die ſchwartze Haut davon abgezogen, und entweder kalt zum Sallat, oder an ſtat der Peterſilien-Wurtzeln an Fiſche und Fleiſch geleget, und mit geſotten auf die Tafel gegeben. Es wird auch dieſe Wurtzel wider Bruſt-Lungen-Leber- und Nieren-Gebrechen, wi-

der den Huſten, ſchweren Athen, Schwind- und Lungen-Sucht, auch Seiten-Stechen gebraucht.

Bocks-Blut,

Wird als ein vortrefliches Haus-Mittel gelobet wider das Seiten-Stechen, Gift und ſchwere Noth, wider innerliche Beſchädigung durch gewaltſames Heben, Fallen, Stoſſen ꝛc. indem es das verſtockte Geblüt zertheilet.

Boden-Haube,

Iſt ein von weiſſem ſeidnen oder zwirnen geſtrickten Netz weit ausgeſpannter und breiter runder Auffatz um das Haupt, ſo die Ulmeriſchen Frauen zu tragen pflegen.

Boemin,

Wilhelmina, war ein Ertz-Schwärmerin, ſo ſich unterſchiedlicher Geſichter und göttlicher Offenbarungen rühmete. Unter andern irrigen Lehren, gab ſie auch vor, ob habe Chriſtus durch ſie menſchliche Natur angenommen. Vid. Joh. Mabillon. in Muſeo Ital. T. I p. 19.

Boeo,

Eine alte Griechiſche Poetin, ſo einen Hymnum auf Delphis gemacht. Vid. Pauſan. in Phocic. c. VI p. 801.

Boëtia,

Elpis oder Helpis. War des berühmten Philoſophi Anitii Manlii Severini Boëtii Gemahlin aus Sicilien, eine vortrefliche Poetin, lebte ums Jahr IↃXXX, und verfertigte nebſt andern Sachen ein nettes Lateiniſches Carmen von der Enthauptung Petri und Pauli. Vid. Joh. Frauenlob in der löblichen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 13 & 14.

Boeuf à la mode,

Iſt Rindfleiſch, ſo auf die Art wie ein Etuvée tractirt, und mit Speck und Gewürtz zugerichtet wird.

Bogatta,

Claudia, von Brindus, war eine berufene Zauberin und Hexe.

Böhmiſche Amazonen, ſ. Amazones Bohemicæ.

Böhmiſche Haube,

Iſt eine Art hoch und rund erhabener, von Rauchwerck faſt in form eines Muffes zubereiteter und dem Augſpurgiſchen Frauenzimmer gebräuchlicher Mützen, hat oben her einen kleinen runden Teller von Sammet, hinten aber eine Maſche Band, wird von ihnen zur Winters-Zeit, iedoch nur von Weibern getragen. Dergleichen Hauben werden auch in Ulm getragen.

Bohne,

Faba, Feve, iſt eine in Küchen wohl bekannte Hülſenfrucht, welche an einem viereckichten, knotichten, hohlen Stengel lange Schoten träget, in welchen die Frucht, Bohnen genennet, enthalten iſt. Es giebt derer unterſchiedliche Arten, die an Geſtalt, Farbe, Gröſſe, Geſchmack und alſo auch an Nahmen von einander unterſchieden ſind. Sie erfodern einen guten Magen, und wer ihrer gar zu viel iſſet, bekommt Blehungen, und Roth in Augen. Sie verurſachen auch unruhige Träume, und ſind denen, ſo mit Hauptwehe und Huſten beſchweret, ſehr ſchädlich. Um dieſer Urſachen willen meinen etliche, die Bohnen wären eine Koſt der Bauren; und gehörten nur vor diejenigen, welche ſolche wieder ausarbeiten: deſſen aber ungeacht, wenn ſie wohl zugerichtet und mäßig genoſſen werden, dienen ſie auch vor vornehme Leute. Aus denen Bohnen kan ein Mehl, welches zu gar vielen Dingen nützlich iſt, gemacht werden. So wird auch aus der Blüte ein Waſſer bereitet, ſo den Harn und Stein treibet, und wider die Flecken des Angeſichts wohl mag gebrauchet werden. Das Waſſer, worinne man Bohnen gekocht hat, ſoll die Wartzen wegnehmen, wenn man ſich öfters damit wäſchet. Ein mehrers ſiehe Lex. Oeconom. Man bereitet ſie in Küchen 1) mit Rahm; 2) ſäuerlich fricaſſiret; 3) man machet ſie auf unterſchiedene Art ein; 4) werden ſie auch durchgeſtrichen wie Erbſen.

Bohnen mit Rahm,

Die noch nicht recht reif, ſondern gantz jung ſeyn, müſſet ihr die Faſen auf beyden Seiten erſt wegziehen, darnach ſelbige klein ſchneiden, faſt wie man einen Spar-

gel

gel bricht, und gantz ſauber auswaſchen: ſo bald dieſes geſchehen, leget ein Stück Butter in eine Caſſerole oder Tiegel, thut die Bohnen auch hinein, und können ſie ein wenig ſchweiſſen, gieſſet hierauf abgeſottenen Rahm darzu, und laſſet ſie durch einander weich kochen: wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſo nehmet erſt ein Paar Eyerdotter (NB. ihr müſſet euch hierinne nach den Bohnen richten, ob derer viel oder wenig ſeyn) und ziehet den Rahm von denen Bohnen ab, gieſſet ihn wieder an dieſelben, welche aber nicht mehr kochen dürfen. Beym Anrichten ſprenget ein wenig zerlaßne Butter drüber, Gewürtz iſt eben hier nicht nöthig, wer Beliebung darzu hat, kan etwas Muſcaten-Blumen drauf ſtreuen.

Bohnen ſäuerlich fricaſſiren,

Nehmet dergleichen Bohnen und machet ſolche wie die vorigen zu rechte, waſchet ſie aus, kochet ſie in guter Fleiſch-Brühe ab, thut ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet von der Fleiſch-Brühe etwas drauf, leget ein wenig gewaſchene Butter, Muſcaten-Blüten, und ein wenig Jngber dran, und laſſet ſolches auf dem Feuer ein wenig kochen: hernach ſchlaget drey Eyerdotter in ein Töpfgen, thut etwas Eßig dran, viel oder wenig, nachdem es ein ieder gerne ſauer eſſen will, qvirlt es wohl durch einander, werfet noch ein wenig Butter an die geqvirleten Eyer, gieſſet auch die Brühe von denen Bohnen unter die Eyer, und qvirlt es ohn Unterlaß, daß es nicht zuſammen laufe. Schüttet zuletzt die Brühe alle an die Bohnen, damit ſie ſich in dieſelben ziehe, richtet an und beſprenget die Bohnen wie die vorigen.

Bohnen von der kleinen Art in Eßig einzumachen,

Es müſſen erſtlich den Bohnen von der kleinen Art die Aedrigen von einer Spitze bis zu der andern auf beyden Seiten abgezogen werden. Hierauf wirft man ſie in ſiedend Waſſer, läſſet ſie darinnen eine kleine Weile liegen, nimmt ſie wieder heraus, ſo bekommen ſie eine feine grüne Farbe. Endlich leget man ſelbige fein ordentlich in ein Fäßgen, thut Fenchel, etwas gantzen Pfeffer und ein wenig Saltz darzu. Wenn nun das Fäßgen voll iſt, ſo machet ſolches oben zu mit einem Boden, darein ein klein Loch gebohret worden, ſetzet in das Loch einen Trichter, füllet dadurch das Fäßgen mit gutem Eßig, ſchlaget einen Zapfen vor, und rüttelt es alle Tage um. Dieſe Bohnen werden hart, grün und gut ſeyn, und können ſtat eines Salats wohl gebraucht werden.

Bohnen von der groſſen Art einzumachen,

Dieſe werden wie die groſſen Erbſen ausgehülſet: will man ſie grün haben, müſſen ſie im Waſſer einen Sud thun, ſo kan man ihnen gar füglich die weiſſe Haut oben weg ziehen, darauf ſie ſich ſchön grün præſentiren. Sie werden nach voriger Art eingeleget. Man kan ſie hernach zu Salat gebrauchen, oder Brühen, gleich den Capern, davon machen, an Ragouts von Schöps-Kalbs-Lamm-oder andern Fleiſch, auch Schweinen Wildpret, welches bey ieder Art inſonderheit ausführlich wird beſchrieben werden.

Bohnen von der groſſen Art zu bereiten,

Nehmet von den groſſen Bohnen, und kernet ſie eben ſo aus, wie die grünen Erbſen, hernach müſſet ihr ſolche mit Waſſer aufs Feuer ſetzen, einen Sud thun laſſen, wieder vom Feuer nehmen und die obere Haut von ihnen weg thun, ſo ſind ſie inwendig grün: wenn ſie nun alle abgeſchälet worden, ſo werfet ein Stück Butter in eine Caſſerole oder Tiegel, wie auch die Bohnen, und laſſet ſie ein wenig röſten; endlich reibet Semmel hinein. Thut Muſcaten-Blüten darzu, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf und ſorget, daß ſie etwas dicklicht einkochen; hierauf können ſie angerichtet werden.

Bohnen durchgeſtrichen, wie Erbſen,

Kochet dergleichen Bohnen weich, gieſſet ein wenig Rahm dran, ſtreichet ſie durch einen Durchſchlag in einen Tiegel, leget ein Stück Butter dran, und wenn ihr ſie anrichten wollet, ſo röſtet Speck, und würflicht geſchnittene Semmel in Butter und ſtreuet es drüber.

Bohnen, ſ. Boonen.

Bologneſer Hündlein,

Sind eine Art von kleinen zottigten Hündlein, ſo aus Bologna kommen, und welche das Frauenzimmer zu ihrem divertiſſement, weil ſie ſonderbar zärtlich ſind, mit ſich herum zu tragen pfleget. Sie werden von dem Frauenzimmer ſo hoch gehalten, daß auch einſtens eine welſche adeliche Dame für eine eintzige Meſſe, ſo ſie ihrem verſtorbenen Hündlein zu Ehren halten laſſen, 400 Thl. ſoll gezahlet haben. In Bajonne und Biſcaja tragen die Dames an ſtat der Hündlein kleine Span-Ferckel auf dem Arm herum, ſo mit allerhand bunten Bändern ausgezieret.

Bona,

Eine Heldin, ſo um das XV Seculum lebte. Sie war aus der Lombardey gebürtig, von geringem Herkommen, und anfangs eine Concubine, hernach aber ein Eheweib eines Kriegs-Obriſtens von Parma, Petri Brunoro genannt, fochte in vielen Scharmützeln nebſt ihrem Mann recht tapffer, und brachte ſich in Kriegs-Sachen eine nicht geringe Wiſſenſchafft zu wege, die ſie bey vielen Begebenheiten, und ſonderlich bey dem Unternehmen der Venetianer wider Franciſcum Sfortiam, Hertzogen von Meyland, erwieſen, da ſie die Feinde nöthigte, das Schloß Pavono, nahe bey Breſcia, zu übergeben, welches ſie ſelbſt mit beſtürmen half, und mit dem Degen in der Fauſt vorn an der Spitze ſtand. Uberdiß half ſie auch mit ihrem Mann die Inſel Negroponte wider die Türcken tapfer defendiren. Sie ſtarb An. 1466 in einer Stadt in Morea, und hinterließ zwey Kinder. Hilar. d. Coſt. des Femmes illuſtres.

Bona Dea, mit dem Zunahmen Senta,

War des Fauni Eheweib, oder wie einige wollen, Tochter. Sie hegte eine ſolche groſſe Schamhaftigkeit, daß ſie niemahls aus ihrem Frauenzimmer heraus gekommen, und man ihren Nahmen in öffentlicher Verſammlung nie gehöret, es hat ſelbige kein einiges Mannsbild mehr als ihr Mann zu ſehen bekommen; daher ſie nach ihrem Tode als eine Göttin verehret, ein Tempel ihr zu Ehren erbauet und darinnen von den Weibern bloß allein geopffert worden, ihr Tempel war zu finden auf dem Berge Aventino.

Bonavia,

Maddalena, eine berühmte Virtuoſe und Sängerin in Italien.

Boncuria,

Odilla, war ein berufenes zauberiſches Weib und Hexe.

Bonhomin,

Johanna Maria, eine Kloſter-Frau zu Baſſon, und Ertzſchwärmerin, ſo ſich vieler Erſcheinungen Chriſti, der Engel und der Verſtorbenen rühmte. Ihre närriſchen Einfälle ſind in ein eigen Buch gebracht, und von Alberto Garzadaro zu Saltzburg durch den Druck der abergläubiſchen Welt mitgetheilet worden.

de Bononia,

Catharina, von Bononien aus Italien gebürtig, war im 14 Seculo eine Nonne zum Leichnam Chriſti, ſehr fertig zum Schreiben; wie ſie denn auch ein Buch de ſibi revelatis a Domino hinterlaſſen, ſo zu Bononien An. 1511 und zu Venedig 1503 heraus gekommen; Ihr Mſct. aber wird noch in obigerwehntem Kloſter gefunden. Sie wird von den Päbſtlern als eine Heilige verehret, und hat ihr zu Ehren der gelehrte Minorit Dionyſius Balæottus ein Buch unter dem Titul: Officium & Miſſa, quæ in anniverſaria die Catharinæ de Bononia celebratur, geſchrieben. Chriſtoph. Mauſerus hat ihr gantzes Leben beſchrieben, ſo zu Rom An. 1591 gedruckt. Wie auch ein Anonymus, welches Buch zu Freyburg in deutſcher Sprache heraus gekommen. Voetius Vol. 2 Diſſertat. Sol. pag. 1076 zehlet ſie unter die verführiſchen Weiber und Schwindel-Geiſter, und Delrio l. 4 Diſquiſ. Mag. fol. 131 will gar aus ihren eigenen Büchern erweiſen, daß ſie ihren Betrug und Verführung zuletzt ſelbſt erkannt habe.

Boonen,

Heiſſet die ſchwartzgebeitzten oder mit Nußbaum und andern guten Holtze ausgelegten und fournirten Schräncke, Köthen,

then, Threſor, Tiſch-und Stuhl-Geſtelle, Servietten-Preſſen u. a. d. g. mit einem wollenen und mit Wachs beſtrichenen Lappen überfahren, poliren und glatt machen. Wie die hierbey zu brauchende Lappen beſchaffen seyn müſſen, und wie man ſolche machen könne, wird im Oeconomiſchen Lexico angewieſen.

Borbonia,

Gabriela, eine Frantzöſiſche Hertzogin, aus der Familie derer von Montpenſier, Grafens Louis von Bourbon Tochter, und Louis de la Tremoille Gemahlin, ſo im XVI Seculo unter dem Könige Carolo VII ums Jahr Chriſti 1484 gelebet, war eine fromme und gelehrte Fürſtin, hat etliche Theologiſche Schriften hinterlaſſen, unter welche nachfolgende gezehlet werden: 1) Iter poenitentis. 2) Templum Spiritus Sancti. 3) Inſtitutio Virginum. 4) Contemplationes Animæ. 5) De incarnatione Domini und andere mehr. Sie ſtarb den 31 Dec. 1516 auf dem Schloſſe Touars in Poitou. Vid. Voſſium in Philolog. pag. 13 & Johan. Bochetium in Annalib. Aquitan.

Bordir-Bret,

Iſt ein auf mancherley Art und Figuren ausgeſchnitten Bret, ſo in den Gemächern über die Thüren als eine Zierath gemacht, und die Cortinen dran gehangen werden. Es wird von eben dem Zeuge, daraus die Vorhänge gemacht ſind, durch den Tapezier überzogen, und am Rande der Ausſchweifung, wie auch ſonſt hin und wieder mit ſeidenen, ſilbernen und goldenen Treſſen bebrämet, und beſetzt, oder mit vergoldeten Leiſten eingefaſſet.

Borghini Maria, ſ. Selvaggia.

Borgia,

Lucretia, ein gelehrtes Frauenzimmer, wird von dem gelehrten Petro Bembo in ſeinen Gedichten pag. 143 ſehr hoch æſtimiret. Vid. Sauerbrey in Diſput. d. foem. Erudit. p. 4.

Bornſtänder, ſiehe Waſſer-Ständer.

Borosinin,

Roſa, eine verheyrathete und in der Ordnung die dritte Sängerin in der Kayſerlichen Hof-Capelle im Jahre 1727.

Borragen, Borretſch, ſiehe Burretſch.

Borromæa Blanca,

Eine gelehrte Frauens-Perſon in Padua, war in Wiſſenſchafften und ausländiſchen Sprachen ſehr erfahren, und hat zu Padua mit groſſem Applauſu dociret. Sie ſtarb An. 1557.

Borſt-Wiſch,

Iſt zweyerley, der groſſe iſt eine von langen Borſten rund verfertigte Kugel, auf eine lange Stange geſtecket, wormit man die Spinneweben herunter zu kehren pfleget; der kleinere aber iſt eine von Borſten gantz kurtz, doch länglicht zuſammen geſetzte Hand-Bürſte.

Borte,

Iſt ein von Gold, Silber, Seide, Garn oder Zwirn hohl in einander geflochtenes und am Rand ſcharff ausgebogenes oder gezäcktes Gewebe, ein oder zwey färbigt, ſchmal oder breit; wormit das Frauenzimmer ihre Röcke und andere Sachen bebrämet. Sie ſind von allerhand Sorten und Gattung, als Sammet-Borten, Spiegel-Borten, Püſchel-Borten, Schlangen-Borten, Pfennig-Börtlein, u. d. g.

Boſchi,

Franceſca Vanini, eine künſtliche und berühmte Sängerin in Italien.

Böſe Sieben,

Heiſſen insgemein die keifigten, zanckſüchtigen und beißigten Weiber, ſo Tag und Nacht murren und in die Männer hinein keifen, dergleichen des Socratis böſes Weib, die Xantippe war.

Boſin,

Chriſtiana Eleonora, M. Paul Boſens, Archi-Diaconi zum Heil. Creutz zu Dreßden, jüngſte Tochter, ſo ihrer älteſten Schweſter, Johannen Margarethen in Gelehrſamkeit nichts nachgegeben

ben, weil ſie gleichfalls Griechiſch, Lateiniſch und Frantzöſiſch vollkommen verſtunde, geſchweige, was ſie in der Muſic und andern dem ſchönen Geſchlechte anſtändigen Künſten und Wiſſenſchaften gethan.

Boſin,

Johanna Margaretha, M. Paul Boſens, Archi-Diaconi zum H. Creutz zu Dreßden, älteſte Tochter, und Eheweib des Torgauiſchen Superintend. D. Hoffkuntzens, war von ſolcher Gelehrſamkeit, daß ſie die Griechiſche, Lateiniſche und Frantzöſiſche Sprache vollkommen inne hatte: ſie wuſte hiernechſt von Theologiſchen Sachen ſo wohl zu diſcuriren als auch zu diſputiren, hatte auch in Antiquitæten was gethan. Uberdiß war ſie auch eine vollkommene Vocal- und Inſtrumental-Muſic-Verſtändige.

Boudicea,

Oder Bondicea, wie ſie einige nennen, eine tapfere Königin und Wittwe Praſutagi, Königs der Icener in Engelland, ſo ihren Heldenmuth, nach ihres Gemahlen Tode, bey dem damahligen Einfall der Römer blicken ließ, maſſen ſie die Einwohner des Landes gleich aufbiethen ließ, und 26000 Mann zuſammen brachte, ſich zum Haupt und Führerin aufwarf, und ſelbige tapfer auffriſchte, das Römiſche Joch von ſich zu werfen. Ihr erſtes Unternehmen gieng auch glücklich von ſtatten, weil der Kayſerl. Stathalter Paulinus Suetonius nicht ſelber zugegen war; Als er aber von der Inſel Mona, der er ſich zuerſt verſichert hatte, zurücke kame, zerſtreuete er ihre zuſammen gezogenen und im Krieg unerfahrnen Völcker, und machte eine groſſe Niederlage von ſelbigen. Worüber Boudicea gantz in Verzweifelung gerieth, und weil ſie ſahe, daß ſie ſich nicht wieder helffen konte, brachte ſie ſich ſelbſt mit Gift um. Tacit. Annal. L. 14 c. 31. Hiernechſt ſoll ſie auch darbey ſehr gelehrt und klug geweſen ſeyn, maſſen ſie an die Städte ihres Landes viel kluge und herrliche Epiſteln geſchrieben haben ſoll. Vid. Frauen-Lob in der löblichen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 6.

Boudin,

Iſt eine Blut-Wurſt und iſt die Compoſition auf Engliſche Art alſo: Milch, geröſtete Semmel, würflicht Citronat, klein und groſſe Roſinen, Rinder-Marck, Rahm, Eyer, Zimmet, Citronen, Muſcaten-Nuß, aus obigen einen Teig gemachet und gebacken. Dieſe Engliſche Boudins werden um die Schüſſeln in Haupt-Speiſen zur Garnirung geleget, und warm, als etwas delicates mit verſpeiſet.

Bouillon,

Iſt eine aus gewiſſen Dingen zubereitete Brühe oder Suppe, da kein Brot drinnen iſt, welche an die Eſſen, ſie deſto wohlgeſchmackter zu machen, gegoſſen wird; ſie kommt faſt mit der Coulis überein, worbey dieſer Unterſcheid zu mercken, Bouillon wird klar heraus genommen, Coulis hingegen wird zerrühret, und durch ein Haar-Tuch geſtrichen.

Bouillon zu machen,

Nehmet ein gut Stück Rind-Fleiſch und ein Paar Marcks-Knochen; item auch alte Hüner, Kalb-Fleiſch, waſchet dieſes alles aufs reinſte aus, thuts zuſammen in einen Topf, gieſſet rein Waſſer drein, ſaltzet es zur Gnüge, werfet allerhand gantze Würtze, als Muſcaten-Blüten, Ingber, Citronen-Scheler dazu, ſetzet es zum Feuer, und laſſets zuſammen kochen. Dieſe Bouillon oder Brühe wird recht kräftig, dabey noch folgender Grif zu mercken; wenn es bald anfängt zu kochen, muß es fein ſauber abgeſäumet werden.

Bouillon truckne, ſiehe Tablettes.

Bouquet,

Iſt ein von natürlichen oder von Seide und Schmeltz-Werck nachgemachten Blumen zuſammen gebundener Strauß, den das Frauenzimmer entweder an die Bruſt, oder auch auf die eine Seite des Kopfs zu ſtecken pfleget. Daß das Frauenzimmer ſchon zu den allererſten Zeiten die Blumen ſehr muß geliebet haben, erhellet aus der Rahel ihren Dudaim, ſo eine Art lieblicher Blumen war, und welche Ruben der Lea ſeiner Mutter mit nach Hauſe brachte, Gen. XXX, 14. An etlichen Orten nennet es das Frauenzimmer einen

einen Schmecker oder Schmeckerle; In Nürnberg heiſſet es ein Stöckel-Schmecken. Dieſe Bouquets werden entweder von lebendigen, oder von natürlich getrockneten, oder von Italiäniſchen Feder- oder auch ſeidenen Frantzöſiſchen Blumen, ſo ſehr natürlich ſehen, ingleichen von reichen Poupons und Soucis d' Haneton gefertiget. Unter dieſen nennet man Poſtilion d' Amour eine Art Bouquets, ſo von reichen auch einfärbigen Bändern in Form einer Schleife gemachet, und auf der Bruſt getragen werden. Le parfait contentement, oder venez y voir beſtehet aus ſechs Schleifen, unten aber einem Zipfel, ſo ſich zur lincken Seite drehet; Es wird von drey Finger breiten ſilbernen Spitzen verfertiget, und mit geſtickten Blumen, Poupons und Soucis d' Haneton garniret, iſt das allermodernеſte, ſo ietzo ſtat der Bouquets getragen wird: Coq au choux oder niedergeſetzte Artiſchocken, iſt eine Art Bouquets, ſo aus ſechs breiten Band-Roſen, welche im Triangel auf ein Band genehet ſind, beſtanden, davon die Spitze in die Höhe und die übrigen Roſen in die Tiefe gekommen, iſt nicht mehr mode. Zur Trauer werden die Bouquets von ſchwartz, auch weiſſen, auch weiß und ſchwartzen Band, Stahl-Band, Stahl und Schmeltz ꝛc. getragen.

de Bourbon Gabrielle, ſiehe Bourbonia Gabriela.

Bourignon,

Antonia, eine bekante Jungfer, war, als ſie den 13 Januar. 1616 zu Ryſſel in Flandern gebohren wurde, ſo heßlich, daß man im Zweifel geſtanden, ob man ſie nicht als ein Monſtrum erſäufen ſolle. Sie wolte ſich niemahls verheyrathen, ob ſie ſchon ihre Eltern zweymahl darzu zu zwingen gedachten. In der Inſel Nordſtrand im Holſteiniſchen legte ſie eine Druckerey an, die ihr aber ihrer Schriften wegen genommen ward. Hierauf begab ſie ſich nach Hamburg, und von da nach Holland, und ſtarb als eine Exulantin zu Franecker in den Niederlanden den 30 Oct. 1680, im 64 Jahr ihres Alters. Sie war ein ſehr gelehrtes und verſtändiges, darbey aber ertzketzeriſches Weib. Und hat ihr Leben ſelbſt beſchrieben, welches mit eines Anonymi in 2 Voluminibus zu Amſterdam 1683 in 8, mit ihren andern Wercken aber zuſammen An. 1686 zu Amſterdam durch Wetſtenium Frantzöſiſch in XIX Tomis heraus gekommen. Sie hat mit ihren Schriften in denen Niederländiſchen und Hollſteiner Kirchen einen groſſen Allarm gemacht, weil ſie darinnen unter dem Schein der Frömmigkeit und Heiligkeit viel ſchädliche Lehren verſtecket, daher ſelbige öffentlich verbrannt wurden. Weßwegen ſie auch ſich nirgends ſicher aufhalten durfte. An. 1674 gieng ſie nach Flensburg in dem Hollſteiniſchen, muſte ſich aber, weil ſie des Nachts in ihren Lectionibus die Bürger auf gefährliche Meinungen und Lehren gebracht, gar bald wieder retiriren, und ihre ſchöne Bibliothec, ſo aus Frantzöſiſchen, Teutſchen und Niederländiſchen Büchern beſtand, im Stiche laſſen. Vid. Act. Erudit. Lipſ. An. 1686. Jon. Menagius in Lezzione ſopra l' Sonnetto VII di Franceſco Petrarca. Von ihr iſt weitläuftig nachzuleſen in D. Feuſtkings Gynæc. Hæret. Fanat. p. 188 ſeq. Die vornehmſten unter ihren Schriften ſind: die hohe Schule der Gottes-Gelehrten; das Zeugniß der Wahrheit; die erkannte Unſchuld und geoffenbarte Wahrheit; das Grab der falſchen Theologie; das Licht ſcheinend im Finſterniß; das Licht der Welt; der entdeckte Wider-Chriſt; der neue Himmel und die neue Erde; das heilige Perſpectiv ꝛc.

Bouteille,

Iſt eine gläſerne Flaſche, unten mit einem weiten Bauch und obenher mit einem engen Halſe, auch kleinem Deckel verſehen, worinnen der Wein bey denen Hochzeiten und Gaſtereyen auf Tiſch und Tafel aufgeſetzet wird. Am allermeiſten werden durch Bouteillen verſtanden die von unterſchiedener Farbe gemachte gläſerne enghälſigte Flaſchen, darauf man abgezogene Waſſer, Wein und andere flüßige Materien zu füllen pfleget, um ſolche in der Haushaltung zu nöthigem Gebrauch aufzubehalten.

Bouteillen - oder Bottel-Bier,

Iſt ein angenehmer und kühlender Tranck

Tranck, ſo den Urin treibet, auch zugleich ein wenig laxiret, es wird auf folgende Art zubereitet: Man füllet gut vergohrnes Weiß-Bier auf einige Bouteillen, wirft in eine iedwede Bouteille 3 oder 4 Gewürtz-Nelcken, etwas Citronen-Schalen, und 3 oder 4 groſſe Zibeben, ſetzet ſie im Keller, denn fänget der Liquor an zu gähren. Man kan auch in iede Bouteille ein paar Tropffen Cedro oder Zimmet-Oel eintropfen, ſo wird es noch angenehmer von Geſchmack, es dauert aber das Bouteillen-Bier über 10 bis 12 Tage nicht.

Bouteſois,

Iſt eine Art des ſo genannten Raſe de Cyper, doch von ſchlechterer Seide, hat einen ſtarck gedreheten Drat oder Faden, und wird von dem Frauenzimmer zu ihrer Kleidung öfters gebrauchet.

Bozena,

Oder Beatrix, Udalrici XX, Hertzogs in Böhmen Gemahlin, welche er aus recht brünſtiger Liebe gegen ihre vortrefliche Schönheit, als ein Bauer-Mägdlein, aus dem Dorff Opuzna heyrathete, und ſie alſo, ohngeachtet alles Einredens derer Stände, zu ſeiner Fürſtlichen Gemahlin machte.

Brabanter Elle meſſen,

Heiſſet in denen Frauenzimmer-Spielen, wenn das Manns-Volck, dem ſolches im Spiel auferleget worden, das Frauenzimmer mit ausgeſpannten und an einander geſchloſſenen Armen mißt, und in währender ſolcher Verrichtung ihm einen Kuß zuſtellet.

Brajada,

Eine berühmte und edle Matrone, ſo ihre Tapfferkeit und Heldenmüthigen Geiſt bey der von Picinno Philippo unternommenen Belagerung der Stadt Brixia, nebſt andern Weibern, ſo ſich in rechte Trouppen eingetheilet, in denen Ausfällen der Belagerten vortreflich ſehen laſſen. Vid. Sabellic. Dec. 3 L. 3.

Braiſe, ſiehe A la braiſe.

Brantewein,

Iſt ein ſtarckes hitziges Geträncke, ſo in Wein-Ländern aus Wein und Weinhefen, in Bier-Ländern aus Bier und Bierhefen, wie auch aus geſchrotenem auf gewiſſe Weiſe zugerichteten Korn und Weitzen mit Waſſer in einer küpffernen Blaſe gebrannt und abgezogen wird. Den gemeinen Korn-Brantewein kan man mit allerhand Kräutern und Gewürtze, nach welchen er ſchmecken und heiſſen ſoll, aufs neue abziehen, und ihm verſchiedne Farben geben, alsdenn wird er Aquavit genennt. Der durch mehrmahliges Abziehen erhöhete Brantewein wird Spiritus vini genannt. Mehrere Nachrichten giebt das Oeconomiſche Lexicon.

Brantewein-Spülicht,

Iſt das Uberbleibſel von dem geſchrotenen Korn und Hefen, ſo auf der Brantwein-Blaſe im Brennen verblieben, womit die Köchin ihr küpfferness Küchen-Geräthe hell und rein zu ſcheuren pfleget. Es iſt auch ſolches gut zur Maſtung der Schweine zu gebrauchen.

Braſſelet,

Iſt eine oval oder rund von ſchwartz geätzem Gold, mit oder ohne Diamanten, ausgearbeitete und am Rand durchbrochene Zierath, hat entweder in dem Schilde einen ſchwartz von Gold emallirten verzogenen Rahmen oder ein kleines Portrait; wird von dem Frauenzimmer mit einem Bande auf die Hand geknüpffet.

Braſſen, oder Braſſem, oder Brachsmen,

Ein Fiſch, der dem Karpfen gleich kömmt, aber breiter und flacher iſt, auch gröſſere Schuppen hat, iedoch bey weiten nicht ſo wohlgeſchmack iſt. Er hat einen kleinen Kopf und vier Floß-Federn, hält ſich gerne in Land-Seen und langſam flieſſenden Strömen auf, lebt vom Mergel und leimichter Erde, wie auch Kräutern. Man fängt ſie im Sommer und im Winter unter dem Eiſe, da ſie am fetteſten ſind. Ihre Laichzeit iſt im April.

Brat-Böcke,

Heiſſen diejenigen eiſernen Böcke, ſo mit ausgebogenen Zacken verſehen, worauf der Brat-Spieß bey dem Braten-Wenden ruhet, und an ſelbigen herum gedrehet

drehet wird. Im Oeconomiſchen Lexico findet man ſie auf dreyerley Art beſchrieben, und im Kupfer geſtochen.

Braten=Wender,

Iſt ein groſſes von Eiſen verfertigtes Uhrwerck mit einer Feder verſehen, wird von einem an langen Stricken hangenden Gewichte gezogen, mit der darzu gehörigen Leyer aber aufgezogen, und drehet in ſolchem Lauff den Brat=Spieß herum; iſt entweder oben an des Herdes Schurtz Nagel=feſte gemacht, oder ſtehet unten auf dem Herde, und kan ſodann abgehoben werden. Es giebt noch eine Art, welche vermittelſt des Rauchs und der Hitze, ſo an einem beweglichen und einem Paraſol faſt *gleichen Deckel* der Machine anſtöſſet, beweget, und dadurch der Brat=Spieß herum zu lauffen gezwungen wird. Dieſe Art aber wird wenig, und nur von Curioſis, gebraucht, weil ſie mehrere Umſtände und ſonderliche Wiſſenſchafft in Dirigirung des Feuers erfordert. Man hat auch abgerichtete Hunde und Katzen, welche vermittelſt eines Tret=Rades den Braten wenden.

Brat=Ofen,

Iſt ein kleines auf, unter oder neben dem Küchen=Herde angebrachtes und mit einer eiſernen Röhre verſehenes Oeflein, worinne man allerley Gebratens und Gebackens beqvem zum Verſpeiſen fertig machen kan.

Brat=Pfanne,

Iſt ein von eiſernem Blech oder Thon lang und platt ausgewölbtes Gefäß, welches unter den Braten zu Auffaſſung des herabtrieffenden Fettes geſetzet wird. Man pfleget auch den Braten darinnen in dem Back=oder Brat=Ofen zu braten.

Brat=Roſt, ſ. Roſt.

Brat=Spieß,

Iſt ein langer eiſerner zugeſpitzter Spieß, ſo an den Braten=Wender geſtecket wird. Iſt entweder groß oder klein: die letztern nennet man Hand=Spieſſe.

Brat=Teller,

Iſt ein groſſer ovaler zinnerner Teller, mit einem ſchmalen Rande, worinnen das Gebratens aufgetragen wird.

Brat=Wurſt,

Lucanica, Sauciſſon, iſt eine gewiſſe Art von Würſten, welche aus Schwein=Fleiſch, Speck und allerhand Gewürtze zubereitet werden. Die Lateiniſche Benennung ſoll, wie Varro berichtet, von gewiſſen Völckern, denen Lucanis, herkommen, von welchen die Römiſchen Soldaten gedachte Würſte zu machen gelernet. Sind alſo dieſelben ſchon vor langer Zeit im Gebrauch geweſen, und als ein angenehmes Eſſen beliebet worden. Wie ſie heut zu Tage ſollen verfertiget werden, lehret unſer Koch; indem er beſchreibet, 1) ihre Zubereitung: 2) mit einer Senf-Soſſe: 3) Citronen=Soſſe: 4) mit ſauren Rahm und Capern.

Brat=Würſte zu machen,

Nehmet vom Schwein die Lenden=Braten und das kurtze Hals=Fleiſch, hacket dieſes durch einander gantz klein, miſchet würfflich geſchnittenen Speck, halb klar geſtoſſenen Pfeffer, geriebene Citronen=Scheler, ein wenig Wein drunter, und ſaltzet zugleich was recht iſt. Nehmet ferner Schweins=Därmer, ſtreifet die ſauber aus, auf daß ſie fein helle werden, füllet das zubereitete gehackte durch einen Wurſt=Ziegel hinein, machet ſie drey Viertel=Ellen lang, henget ſie hernach zuſammen gebunden an ein Stänglichen auf, damit ſie trocknen. Man kan ſie hernach auf unterſchiedene Art und Weiſe brauchen, zu was man will.

Brat=Würſte mit Senf=Soſſe,

Ihr müſſet erſtlich Brat=Würſte nicht gar zu ſehr, ſondern fein ſaftig braten laſſen, hernach folgende Brühe darzu machen. Laſſet Butter in einer Caſſerole braun werden, gieſſet Senf, darnach Wein darzu, thut auch Citronen=Scheler, Ingber, Pfeffer, ein wenig Bouillon und Zucker hinein, und laſſet es ein wenig durch einander kochen. Richtet endlich die Brühe in eine Schüſſel an, leget die Brat=Würſte auf den Rand fein zierlich herum und gebet ſie hin.

Brat-Würſte in Citronen-Soſſe,

Bratet die Brat-Würſte halb gar, leget ſie hernach in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet Wein und Fleiſch-Brühe drauf, ſchneidet Citronen-Scheler und Scheiben von Citronen hinein, thut ein Bündlein Kräuter und Zwiebeln darzu, und laſſet es alſo mit einander kochen. Wenn ſie bald gar, ſo ſetzet Butter auf, damit ſie heiß werde, ſchüttet ein wenig Mehl hinein, laſſets braun werden, und bräunet es hernach an die Würſte, thut auch Ingber, Pfeffer und ein wenig Zucker dran, ſo ſind ſie fertig.

Brat-Würſte mit ſauern Rahm und Capern,

Die Brat-Würſte ſollet ihr erſtlich halb gar braten. Denn in einer Caſſerole Butter übern Feuer braun machen, ein wenig Mehl drein thun, und ſolches umrühren, bis es auch braun werde, Fleiſch-Brühe und ein wenig Eßig hinein gieſſen, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Pfeffer und Ingber darzu werfen, und alles zuſammen kochen laſſen. Endlich leget die Brat-Würſte in die Brühe, thut geſchnittene Citronen-Scheler und eine Hand voll Capern hinein, und laſſet es durch einander kochen; gieſſet ferner ein Nöſſel guten und dicken Wein darzu, welches alles durch einander dämpfen muß; es hat dieſes Eſſen, wenn es recht in acht genommen wird, noch allezeit ſeine Liebhaber gefunden, weil es von einem ſehr annehmlichen und guten Geſchmack iſt.

Brauen,

Iſt eine Wiſſenſchaft, aus Hopfen, Gerſten und Maltz Bier in Waſſer zu kochen. Dieſe Arbeit wird von gewiſſen Männern, ſo man Brauer benennet, in dem Brau-Hauſe verrichtet: in Braſilien aber müſſen die Weiber dergleichen Amt allein über ſich nehmen, und alles ihr Geträncke ſelbſt in groſſen Töpffen kochen. Wenn das Brauen wohl gerathen ſoll, ſo gehöret darzu auſſer der rechten Maaſſe und Güte des Maltzes, ein guter Brau-Meiſter, gutes Braugefäſſe, und ein guter friſcher Keller, wo eines von dieſen mangelt, wird ſelten gut Bier fallen. Zu dem Brau-Gefäſſe gehöret

1.) eine gute Braupfanne oder Braukeſſel,
2.) ein Meeſch-Sieb,
3.) zwey Meeſch-Kuffen,
4.) ein guter geraumer Bottig,
5.) groſſe und kleine Kühl- und Gährungs-Fäſſer,
6.) die Meeſch-Krücken oder Stangen, womit man das Maltz zu rühren pfleget,
7.) ein Hopfen-Korb ſo von Weyden geflochten,
8.) die Schöpf-Störtze, welche an einem langen Stiel gemachet werden, wormit man das Bier mit der Braupfanne in den Bottich ſchöpfet.

Braun-Kohl,

Braſſica cumana, Choux rouge, iſt eine gewiſſe Gattung der Kohl-Kräuter, welche ſonderlich zur Winters-Zeit, wenn ſie recht ausgefroren, vor delicat gehalten werden. Diejenigen, ſo ihn mit Zucker angerichtet genieſſen, wiſſen, daß er eine geſunde und wider den Huſten dienliche Speiſe ſey. Wie aber der Braun-Kohl zu kochen, wird aus nachſtehenden zu ſehen ſeyn.

Braun-Kohl zu kochen,

Brauner Kohl, der recht ausgefroren iſt, muß ſauber geſtreifet, am Feuer gekochet, das Waſſer hernach von ihm abgeſeiget, und er fein klein gehacket werden. Drauf machet man Butter in einer Caſſerole übern Feuer braun, ſchüttet ein wenig Mehl drein, damit es auch eine braune Farbe bekomme, thut hernach den Kohl nebſt Fleiſch-Brühe, Ingber, Pfeffer und Saltz, ſo viel als deſſen genug iſt, in die Caſſerole, und läſſet es durch einander kochen, bis der Kohl gäntzlich weich, und keine lange Brühe mehr dran iſt, welcher Kohl gemeiniglich ſtat des Zugemüſes gebrauchet wird. NB. Von dieſem Kohl werden noch mehr Beſchreibungen folgen, wenn ſonderlich von Enten, Gänſen, Schincken, Rinds-Zungen und vielen andern Speiſen mehr, wird gemeldet werden.

Braut,

Heiſſet dasjenige Frauenzimmer, ſo ſich mit Beyſtimmung ihrer Eltern oder andeRer

rer Freunde, vermöge der Verlöbniß an ihren Bräutigam verſprochen. Bey denen alten Schottländiſchen von Adel war ein abſonderliches Geſetze wegen der Bräute im Gebrauch, daß eines ieden Unterthanen Braut in dem Gebiete, dem Landes-Herrn zuvorher zur beliebenden Careſſe und Beyſchlaf præſentiret werden muſte, welches ſündliche und wunderliche Geſetz hernachmahls vom Könige Malcolino, auf Anſuchung ſeiner Gemahlin, Margarithæ aufgehoben und abgeſchaffet worden. Vid. Polydor. Virgil. d. Invent. Rer. Lib. 10.

Braut-Bad,

Iſt ein entweder ſchlechtes, oder bey Perſonen von Extraction, von allerhand wohlriechenden Kräutern, und Blumen zubereitetes warmes Bad, worinnen ſich die Braut insgemein den Tag vor der Hochzeit zu reinigen und zu ſaubern pfleget.

Braut-Bette,

Iſt ein groſſes auf vielerley Façon verfertigtes, koſtbar bekleidetes und mit Falbala oder andern Zierathen ausgeputztes Bette, auf zwey Perſonen gerichtet, worinnen die Braut zum allererſtenmal neben dem Bräutigam ruhet und ſchläft.

Braut-Crantz,

Iſt eine entweder von Lorbeer-Blättern oder von grün beſponnenem Drat und bunten Schmeltz-Blümgen zuſammen geſetzte kleine Crone, ſo eine Braut auf dem Haar-Kopf zu tragen pfleget; das vornehme Frauenzimmer ſchmücket ſelbigen mit Perlen oder wohl gar Diamant-Steinen aus. Die alten Deutſchen ſetzten ihren Bräuten Cräntze von Diſteln auf.

Braut-Diener,

Iſt ein von der Braut auserſehener Junggeſelle, welcher ſie bey der Hochzeit bedienen, den andern Tag über der Tafel, nach geraubtem Crantze, hauben, und auſſer ſeinem Hochzeit-Geſchencke allerhand Kinderſpiel-Sachen und andere Poſſen ihr bey der Tafel præſentiren laſſen muß.

Bräutigams-Hemde,

Iſt ein von Neſſeltuch, klaren Caton oder Holländiſcher ſauberer Leinwand zart und nette verfertigtes Mannes-Ober-Hemde, welches die Braut nebſt Krauſe, Manchetten und Schnupf-Tuch ihrem Bräutigam früh Morgens vor der Trauung durch die Braut-Magd zu überſenden pfleget. Das löbliche Frauenzimmer hat den Aberglauben, daß eine Braut nicht einen einigen Stich an dem Bräutigams-Hemde thun darf; auch ſoll ſelbige der Nähterin, ſo ſolches verfertiget, nicht einen Groſchen von dem gefoderten Lohn abbrechen, weil es in beyden Fällen keine gute Ehe geben würde.

Braut-Kleid,

Iſt eine koſtbare und anſehnliche Ausſtaffirung der Braut vom Kopf bis auf den Fuß, welche der Bräutigam auf ſeine Unkoſten der Braut verfertigen laſſen. Beſtehet insgemein in doppelter Kleidung, als nehmlich ſchwartz und auch bunt.

Braut-Kutſche,

Iſt derjenige Wagen, worauf die Braut nicht nur zur Trauung fähret, ſondern auch welcher die Hochzeit-Gäſte nach und zuſammen holet. Der Kutſcher darauf führet der Braut Liverey, auch zuweilen die Pferde, ſo vorgeſpannet ſind.

Braut-Liverey,

Iſt diejenige Montur von buntem Bande, ſo die Braut unter die Mägde und Kutſcher vor der Trauung auszutheilen pfleget.

Braut-Magd,

Heiſſet diejenige Magd, ſo der Braut ihre Hochzeit-Liverey träget, ſie neben der Kutſche in die Trauung begleitet, bey der Tafel bedienet, und ihren Krantz wider den Braut-Diener mit Gegenwehr tapfer beſchützen hilfft.

Braut-Meſſe,

Heiſſet die Solennität und Anordnung, ſo bey der Trauung vor und nach zu geſchehen pfleget: als die Kirchen-Muſic, Läutung der Glocken, Begleitung in die Kirche und wieder heraus. Iſt entweder eine halbe oder gantze.

Braut-Meye,

Iſt ein grüner mit allerhand kleinem Kinder-

Kinder-Zeug ausgezierter Baum, ſo die Bauer-Mägde an etlichen Orten der neuen Braut den andern Hochzeit-Tag in das Haus bringen, und ſie darbey anſingen, worauf ſie ſich bey ihnen löſen muß.

Braut-Reihen,

Heiſſet der allererſte Tantz, den die Braut auf der Hochzeit nach aufgehobner Tafel mit dem Braut-Diener zu thun pfleget.

Braut-Schatz, ſiehe Mit-Gift.

Braut-Schmuck,

Iſt derjenige Ornat, den der Bräutigam ſeiner Braut an Diamanten, Perlen, Gold und anderm Geſchmeide nebſt der Kleidung einzuhändigen verbunden iſt.

Braut-Suppe,

Iſt eine aus Wein, Eyern und Semmel abgewürtzte gelbe Brühe, ſo den andern Hochzeit-Tag zu allererſt auf die Tafel getragen wird. Man pfleget auch an etlichen Orten diejenigen luſtigen und ſchertzhaften Carmina Braut-Suppen zu benennen, ſo man den andern Hochzeit-Tag bey der Tafel austheilet.

Breche,

Iſt ein bekanntes höltzernes Inſtrument, damit man den Hanf und Flachs zu brechen pfleget. Wem daſſelbe noch unbekannt ſeyn möchte, der kan die Beſchreibung und Zeichnung davon in dem Oeconomiſchen Lexico finden.

Brechen,

Heiſſet, den Hanf oder Flachs, wenn ſolche vorher geröſtet, und entweder an der Sonne oder in der Flachs-Darre dürre gemacht worden, qver über das unbewegliche Theil der Breche legen, und durch öfteres Aufheben und Niederdrücken des oberen beweglichen Theiles derſelben alſo zerqvetſchen, daß der Stengel mürbe und geſchlacht wird, und das Baſt nebſt dem übrigen unreinem Zeuge ſich von der guten und tauglichen Materie abſondert.

Bredalina,

Anna Margaretha, eine ſehr gelehrte Dänin, hat in der Oratorie vortrefliche Specimina ſehen laſſen. Sie hat auf die Salb- und Krönung Chriſtiani V in Dännemarck eine Orationem Panegyricam memoriter gehalten, ſo hernachmahls An. 1671 gedruckt heraus gekommen. Bartholin. de Script. Danor. p. 368.

von Breitenbach,

Margaretha, war im Jahr 1501 Priorin in dem im XIII Seculo geſtifteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Brendelin,

Anna Maria, von Straßburg. Eine berühmte und geſchickte Künſtlerin in der Mahler-Kunſt. Vid. Muſeum Brackenhoff. Germ. p. 71.

Brennerin,

Sophia Eliſabeth, eine gelehrte und berühmte Schwedin, des bekannten Antiquarii Eliæ Brenneri Ehe-Liebſte: ſie machte nicht nur in ihrer Mutter-Sprache, ſondern auch in andern, vortrefliche Verſe, ſo auch heraus gekommen, war überdiß in andern Wiſſenſchafften, abſonderlich in Hiſtoria Literaria wohl verſiret. Dannenhero ſie der gelehrte D. Esbergius in Diſput. de Mulier. Philoſoph. Upſal. edit. 1700 nicht genug zu rühmen weiß. Was ſie für ungemeine Gaben und Gelehrſamkeit beſeſſen, ſiehet man aus der netten Epiſtel, die ſie an den jungen Fedengrahn, der ihr ſeine Diſputation de Mulierib. Philoſoph. dediciret, geſchrieben. Vid. Monatliche Auszüge, A. 1701 Menſ. Jan. p. 23, & Menſ. Septemb. p. 49 ſeq. it. Holmia Literata.

Brenn-Haus,

Nennet man ein zum Brantwein-Brennen gewidmetes Gebäude, worinnen Blaſen, Kühl-Fäſſer, Einmach-Fäſſer und andere Gefäſſe und Zugehörungen ihre gewiſſe und beqveme Stelle haben.

Brenn-Kolbe,

Wird 1) das gantze Gefäß genennet, darinnen man zu deſtilliren, und die gebrannten Waſſer oder ſonſt einen Spiritum abzuziehen pfleget. 2) Inſonderheit nennet man alſo dasjenige Stück, darin die abzuziehende Materie gethan wird.

Solches

Solches iſt ein rundes mit einem weiten Bauche verſehenes, oben aber etwas enger zuſammenlaufendes Gefäß, von Thon, Glas, Bley, Zinn oder Kupfer, damit der Helm, durch deſſen Schnabel das abgezogene Waſſer in die davor ſtehende Vorlage oder Recipienten ablaufen muß, darauf geſetzet werden könne.

Brescina, ſiehe Brixiana.

Brey, ſiehe Mus.

Breyhan

Oder Weiß-Bier, iſt ein aus Hopffen und Weitzen-Maltz in Waſſer geſottenes und abgekochtes Geträncke, ſo man in denen Küchen öffters zu Suppen verbrauchet.

Bricke,

Lampreta, Lamproye, dieſe Fiſche ſind klein und geſchmack, Daumens dicke, faſt anderthalb Schuh lang, werden in Liefland, Bremen, Pommern ꝛc. häuffig gefangen, in gewiſſe Fäßgen eingelegt und mariniret. Sie bedürffen weiter keiner Zurichtung, und pflegen die Liebhaber ſolche aus der Lacke mit ein wenig Pfeffer zu verzehren. Sie werden nicht nur öfters unter Italiäniſchen Salat roh gebraucht, ſondern auch in Papier gebraten.

Bricken roh aus Fäßgen,

Bricken in Fäßgen ſind ſchon zugerichtet, drum darff man ſie nur fein ordentlich in eine Schüſſel legen, und nebſt Pfeffer verſpeiſen.

Bricken zu braten in Papier,

Schneidet die Bricken in gewiſſe Stücke, und ſchabet ſie auf das allerreinſte mit einem Meſſer ab. Machet hierauf kleine Fächlein von Papier, leget die Bricken drein, gieſſet Baumöl darzu, ſchneidet kleine Citronen-Scheler dran, ſetzet die Papiergen mit denen Bricken auf einen Roſt: es muß aber NB. nicht viel Feuer drunter ſeyn, drücket Citronen-Saft drein, ſo ſind ſie fertig. Dieſe ietztbeſchriebenen Bricken können zu Garnirung Braun-Kohls und Erbſen gebraucht werden.

Briefträgerin.

Heiſſet diejenige Frau, ſo die von der Poſt kommenden Briefe und Päcklein in die Häuſer herum träget, und ſelbige an die gehörigen Oerter addreſſiret.

van Briel,

Anna, war die Haus-Prophetin des Ertz-Ketzers in Niederland David Joris, auf deren Offenbarungen und Weiſſagungen er ſich ohne Unterlaß bezogen. Uber dieſes verführte dieſes ketzeriſche und irrige Weib David Georgium, der doch ſonſt ein Mann von gutem natürlichen Verſtande war, daß er ſeinen gewaltigen Haß gegen alle Evangeliſchen Kirchen in ſeinen Schriften öffentlich ausdrückte und dieſelben heßlich beſchimpfte.

Brigida,

Eine gelehrte Irrländerin, wiewohl ſie auch einige für eine Schottländerin halten, lebte ums Jahr 512, und war eine ſehr ſchöne und berühmte, doch unächte Jungfer, angeſehen ſie von einem gewiſſen Manne, Nahmens Dupraco mit ſeiner erkaufften Magd Brotſchet erzeuget. Nachdem aber ihr Vater von ſeinem rechten und ehelichen Weibe deßwegen viel Verdruß hatte, muſte er ſie mit ſamt der Magd aus dem Hauſe ſchaffen, worauf er ſie an einen Schwartz-Künſtler verkaufte, der ſie auch in der Zauberey unterwieſen. Sie hat ſich nach dieſem bey dem Biſchoffe zu Sodore, Mexilla genannt, in Münchs-Kleidern aufgehalten, auch daſelbſt viele Wunder-Wercke durch ihre Zauberey gethan. Sie hat gelebet im VI Seculo, und iſt geſtorben ums Jahr Chriſti 518, oder wie einige wollen, 523. Gerhardus Cambrenſis ſchreibet von ihr, daß auf ihr Gebet ein Engel (was es für einer geweſen, weiß man nicht,) ihr ein Buch dictiret, ſo ein Schreiber nachgeſchrieben, welches ſo verwirret iſt, daß es niemand leſen und verſtehen können. Sonſten werden ihr noch zwölf Bücher voller Offenbarungen, ſo ſie aus Prophetiſchem Geiſte, iedoch ſehr dunckel geſchrieben, zugeeignet, welche zu Dillingen An. 1569 in Deutſcher Sprachen heraus gekommen. Vid. Andr. Hondorff. Promtuar. Exemplor. pag. 95 Part. III, item Santel. Tom. 1 Anni Sacri p. 55 ſeq. Voetius Vol. 2 Diſſert. Sel. n. 1063 hält ſie für eine Lügen-Prophetin.

Brigitta

Oder Birgitta die Heilige, eine Propheтin, deren Viſiones und Prophezeyungen zu Rom 1556, zu Cölln An. 1664, zu Lyon 1652 und zu München 1680 in Fol. gedruckt worden, und welche in dem Catalogo Bibliothecæ Thuaneæ per Quesnelium zu finden. Sie war von Geburt eine Schwediſche Princeßin, hat in ihrem Vaterlande in dem XIII Seculo unter damaliger Regierung des groſſen Schmecks gelebet. Ihr Mann iſt geweſen Ulpho Fürſt von Nericien, des Gunderi Sohn, mit welchem ſie vier Söhne und eben ſo viel Töchter erzeuget. Nachdem ihr Mann geſtorben, ſo um das Jahr 1344 geſchehen, hat ſie ſich in ihrem ſtillen und heiligen Wittwen-Stande auf das Prophezeyen geleget; Iſt nach Rom gangen, allwo ſie auch, nachdem ſie ſich 15 gantzer Jahr daſelbſt aufgehalten, und ihre Zeit mit geiſtlichen Meditationibus und Prophezeyungen zugebracht, An. 1383 geſtorben. Ihr Leichnam iſt nach Schweden abgeführet, ſie aber acht Jahr nach ihrem Tode von dem Pabſte Bonifacio IX unter die Zahl der Heiligen verſetzet worden. Cardinal Johannes de Turre cremat. hat ihre Offenbarungen An. 1452 zu Lübeck ediret. Sie hat auch aus Rom Inſtitutiones und Admonitiones an ihren Sohn Birgerum in Lateiniſcher Sprache geſchrieben, ſo zu Stockholm 1647 heraus gekommen. So hat auch ihr gantzes Leben Joh. Meſſenius in ſeinem Chronic. S. Brigittæ weitläufftig beſchrieben. Voetius Tom. II Diſſert. Sel. p. 1063 rechnet dieſe Brigittam unter die Phantaſtiſchen Weiber.

Brille,

Sind zwey in Silber oder Metall alſo eingefaßte Gläſer, daß man ſie auf die Augen ſetzen, und dadurch der Blödigkeit derſelben abhelffen kan. Dieſe Gläſer, welche auf die Gebrechen der Augen, oder das Alter gerichtet, müſſen entweder flach, tief oder etwas erhaben ſeyn, werden mit Fleiß und Kunſt geſchliffen, und daher kommt es, daß man eine Brille nicht beſtändig gebrauchen kan, ſondern mit der Zeit, nachdem die Augen ſchwächer werden, damit ändern muß. Uberhaupt ſind ſie ein vortrefliches Hülffsmittel vor die Augen, weßhalben auch viele rathen, daß wer ein gutes Geſichte, auch bis ins Alter behalten wolle, ſich bey Zeiten an die Brille gewehnen ſoll. Einige derſelben vergröſſern was dadurch angeſehen wird, andre machen allein, daß es heller geſehen werde. Grüne Brillen ſind wegen ihrer Farbe denen Augen ſehr zuträglich.

Brinellen oder Brunellen,

Sind eigentlich eine Art vortreflicher Pflaumen, welche zu Brignoles in Provence in Franckreich wachſen, daſelbſt geſchelet, aufgeſchnitten, der Kern heraus genommen, getrocknet, in Kiſtlein oder Schachteln gepackt, und weit und breit verführet worden. Heutiges Tages aber nennet man alle auf beſchriebene Art tractirte Pflaumen oder Zwetſchgen alſo.

Briſeis,

Eine Phrygiſche Jungfer, von ſonderbarer Schönheit und Geſtalt, welche der Achilles in dem Trojaniſchen Krieg entführet hatte. Es ward ihm aber ſelbige von dem Griechiſchen König Agamemnon wieder abgejaget, weswegen ein langwieriger Krieg geführet ward.

Britomartis,

Eine ſchöne Jagd-Nymphe aus Creta, des Jovis und der Charmes Tochter. Soll die Jagd-Netze erfunden haben.

Brixiana,

Laura, wird von etlichen Breſcina genennet. Ein gelehrtes Frauenzimmer aus Welſchland, verſtand die Lateiniſche Sprache überaus wohl, daß ſie auch eine nette Epiſtel zu ſchreiben ſich nicht ſcheuete, maſſen ſie viel herrliche Briefe geſchrieben, ſo der gelehrte Jacobus Philippus Thomaſinus heraus gegeben. Vid. Morhoff. in Polyhiſtor. l. I c. 24, Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 740, & Juncker. in Centur. Fœminar. Illuſtr. pag. 51 ſeq.

von Brobach,

Brigitta, war eine kluge und ſehr gelehrte Nonne zu Hildesheim. Paullin. im hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer p. 28.

Brocad Eſtoffe,

Sind reiche buntfärbigte mit allerhand gezwirnten und glatten Blumen und Rangage künſtlich gewebte Zeuge, deren ſich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Kleidern zu bedienen pfleget. Sie ſind entweder von bloſſer Seide allein, oder mit Gold und Silber durchwircket.

Brocksberg, ſ. Blocksberg.

Broderie, Stickwerck, oder geſtickte Arbeit.

Iſt eine ſehr nette Arbeit des Frauenzimmers, da vermittelſt einer Nadel allerley Figuren in der vollkommenſten Zeichnung abgebildet, und die Farben in einander dergeſtalt meliret und verſtochen werden, daß ſie der künſtlichſte Mahler mit ſeinem Pinſel nicht beſſer vorſtellen kan. Sie iſt entweder flach, oder erhaben, oder auf beyden Seiten recht gemacht, ſo daß die Figur auf einer Seite wie auf der andern ausſiehet. Dergleichen Sticken geſchiehet entweder mit Garne oder Seide, oder mit Gold und Silber, worauf zuweilen die köſtlichſten Perlen und koſtbarſten Steine geheftet werden.

Broſſerin,

Martha, eine begeiſterte Nonne aus Portugall, ſo durch unterſchiedliche vorgegebene Faſcinationes und Entzückungen ſich einen groſſen Ruhm der Heiligkeit erworben hatte. Allein der gelehrte Mareſcottus hat ihr ſolche falſche Masque abgezogen, und ſattſam dargethan, wes Geiſtes Kind ſie geweſen. Vid. Thuan. in Hiſt. lib. 123. Voetius rechnet ſie unter die verführiſchen und irrigen Geiſter, Vol. 2 Diſſert. Select. p. 1138 und 1033, auch 1173. Vid. Cardinal. Oſſati Epiſtol.

Brot,

Panis, du Pain, iſt zwar die gemeinſte und eine nur mit Mehl und Waſſer durch die Kraft des Feuers zubereitete Speiſe des Menſchen, die aber an Wirckung, Stärcke und geſunder Nahrung, weil ſie nachdem dem Mehle durch die Proportion der Hefen und des Sauer-Teigs ſeine Feſtigkeit benommen, nicht leichte eine Fäulung in dem Magen ſtat giebet, alle andere Speiſen übertrift, und daher faſt bey allen Völckern im Gebrauch iſt, wiewohl auſſer Europa wenig Brot gefunden wird, an deſſen ſtat in Aſien der Reiß, in Africa und America das Mais oder Türckiſcher Weitze auf gewiſſe Weiſe gekochet und genoſſen wird. Die Körner, woraus unſer Brot gebacken wird, ſind Weitzen und Korn, wie auch Gerſte und Haber. Einige halten das weiſſe Weitzen- und Semmel-Brot, andere aber und zwar die meiſten ein reines Roggen- oder Korn-Brot, ſo fein ausgebacken und nicht ſchliefficht iſt, für das beſte. Dahero es auch Hausbacken-Brot genennet wird. Das Gerſten-Brot gehöret für Leute, die ſchwere Arbeit thun, oder das Hausbacken-Brot nicht bezahlen können, Vid. Johann. VI, 9. Im Fall der Noth wird auch Brot aus gemengtem Hafer und Erbſen gebacken. Das Weitzen-Brot oder Semmeln ſind in einer Küche unentbehrlich, da ſie bald klar gerieben, bald in der Butter gebräunet, bald in Milch geweicht ꝛc. an die meiſten Eſſen gethan, und hierdurch am Geſchmack köſtlicher gemachet werden. Das Getreide, ſo in lichten und trocknen Gründen ſtehet, ſoll beſſer zum Brotbacken ſeyn, als was in fetten und feuchten Feldern wächſet, und ie friſcher das Korn gedroſchen, ie beſſer, weiſſer und wohlſchmeckender wird das Brot. Sonſt nimmt man das Wort Brot für alles, ſo zur menſchlicher Nahrung und Unterhalt gehört, und ſind daher die Redens-Arten entſtanden: Sein Brot haben, ſuchen, erwerben, einen ums Brot bringen u. ſ. f.

Brot backen,

Iſt bey Haushaltungen eine Arbeit der Mägde, da ſie aus der Helffte des zu einem Gebäcke beſtimmten Mehles und dem in gewiſſer Maſſe darüber geſchütteten warmen Waſſer, deſſen man gemeiniglich eine Waſſer-Kanne voll auf ein Viertel Mehl rechnet, einen dünnen Teig, unter welchen ein wenig vom Sauerteig gekommen, machen, ſolchen mit den Händen wohl unter einander rühren, und wenn ſie Mehl darüber geſtreuet, zudecken, und alſo die Nacht über ſtehen laſſen. Den folgenden Morgen knäten ſie die andre Helffte des Mehls mit dem geſäuerten, welches

inzwiſchen von dem Sauerteige wohl aufgelauffen, behörig aus, durcharbeiten es, und laſſen es noch einmal aufgehen. Hierauf bringen ſie den Teig auf einen Tiſch, oder Wirckbanck, ſcharren ihn mit dem Trog-Meſſer wohl zuſammen, wircken ihn braf aus, daß der Teig fein feſte werde. Alsdenn theilen ſie die Brote ein, formiren ſie und legen ſelbige in die mit einem wenig Mehl vorhero beſtreueten Backſchüſſeln, darinnen ſie noch einmal aufgehen, ſtellen ſie an einen warmen Ort, nehmen endlich, wenn der Backofen indeß gebührend geheitzet, die Aſche und Kohlen mit einer Krücke heraus, ſchaffen ſie an behörigen Ort, machen den Ofen-Herd mit dem Kehrwiſch rein, und wenn die erſte allzugroſſe Hitze des Feuers vorbey, ſo ſchieben ſie die Brote mit der Backſchauffel in den Ofen alſo, daß die gröſten hinten, die kleinen aber vorne an dem Ofen-Loche zu ſtehen kommen. Nachhero ziehen ſie das kleine Feuer, ſo ſie am Ofen-Loche gehabt, vollends heraus, machen den Ofen überall feſte zu, verſtopfen die Luft-Löcher mit naſſen Lappen, nach zwey Stunden aber ziehen ſie das Brot wieder aus dem Ofen, und beſtreichen die obere Seite mit einem in warmes Waſſer, Cofent oder Bier getauchten Borſten-Pinſel, damit es einen Glantz bekomme.

Brot-Frau,

Heiſſet dasjenige Bauern-Weib, ſo alle wöchentliche Marckt-Tage eine gewiſſe und ihr vorgeſchriebene Anzahl an Broten in das Haus liefern muß.

Brot gleich aufſchneiden,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube und bekanntes Sprichwort, da man vorgeben will, daß derjenige, ſo ein gantzes Brot nicht gleich und eben aufſchneidet, denſelbigen Tag entweder müſſe gelogen haben, oder ohnfehlbar noch lügen würde.

Brot gleich ſchneiden,

Iſt eine alte abergläubiſche Gewohnheit etlicher Weiber, ſo in denen wunderlichen Gedancken ſtehen, ob könte man in der Welt nicht reich werden, wenn man nicht allezeit das Brot gleich ſchnitte.

Brötlinge, oder Brätlinge,

Eine Art Erdſchwämme, ſo braun oder faſt Ziegel-röthiger Farbe ſind, wachſen in Wäldern, haben einen ſüſſen Milch-Geſchmack, und werden, wenn ſie zuvor reine gemacht ſind, entweder in Butter gebraten, oder mit Milch-Rahm, oder auch ſauer mit Eßig zugerichtet.

Brot-Pfeffer,

Wird bey den Köchen die Zubereitung genannt, da ſie etliche gantze Brot-Schnitte auf einem Roſte bräunen, ſolche darauf zerbröckeln, in Fleiſch-Brühe kochen, und wenn es gnug gekocht, zerqvirlen, durch einen Durchſchlag ſtreichen, gehörig abwürtzen, und mit dem Fleiſche, darüber es angerichtet werden ſoll, noch etwas kochen laſſen.

Brot-Schranck,

Oder Köthe, iſt ein mit groſſen Fachen unterſchiedener und insgemein mit zwey Thüren verſehener Schranck, worinnen das Brot, ſo täglich gebrauchet und angeſchnitten wird, verwahret lieget. Iſt meiſtentheils an denen Thüren mit durchlöcherten Lufft-Deckeln verſehen.

Brot-Sorte,

Nimm für einen Groſchen ſchwartz Brot, dürre die Rinde davon auf dem Ofen, reibe ſie gantz klein, ſchlage darzu 16 Eyer, halb gelb und halb weiß, thue dazu ein halb Pfund Roſinen, ein halb Pfund Zucker, Citronen-Schalen, Roſen-Waſſer, und ein halb Nöſſel Rahm, ſchlage es durch einander, mache denn einen Butter-Teig darzu, und lege ihn in eine Torten-Pfanne, gieß das angerührte Brot darein, und laß es backen, zuvor muſt du erſt ein halb Pfund Butter ſchmeltzen, welche auch dazu hinein kommt.

Brounia,

Juditha, war eine Engelländiſche Qväckerin, ward aber wegen ihrer verzweifelten Lehr-Poſſen und qväckeriſchen Irrthümer auf einen Wagen geſetzet, mit Ruthen weidlich geſtrichen, und zu Boſton des Landes verwieſen. Vid. Croeſ. in Hiſtor. Quackerian. p. 538.

van Bruck,

Maria, eine Enckelin und Adhärentin des

des Ertz-Ketzers David Joris, mit dem ſie unter einer Decken gelegen, und allerhand läſterliche und verdammliche Lehren ausgebrütet, maſſen man auch nach ihrem jähen Tode unter ihren Sachen nicht nur viel leichtfertige und ärgerliche Joriſtiſche Bücher, ſondern auch abſonderlich die Relationem Delphenſis Viſionis Georgii, ſo er An. 1539 verfertiget, gefunden. Vid. Voet. in Diſſert. Select. p. 1135 & 36.

von Bruck,

Levinia, war eine vortreffliche Künſtlerin in der Mahlerkunſt. Vid. Guicciardini verteutſchte Beſchreibung Niederlandes fol. 75 & 77.

von Brückel,

Anna, war eine ſehr berühmte Virtuoſe und Künſtlerin im Mahlen, deren ſchöne Arbeit Jean Meſſager in Kupfer geſtochen und copiret.

Brühe,

Heiſſet bey den Köchen der aus einer Sache, inſonderheit aber dem Fleiſche gekochte und in Waſſer, Wein u. d. g. gleichſam aufgelöſete Saft, der nachher in etwas eingeſotten, und zu einer ziemlichen Conſiſtenz gedieen, welche Brühen alsdenn zu vielerley Suppen, und zur Zubereitung anderer Speiſen dienen. Eine gute und die allergewöhnlichſte Brühe giebt ein gut Stück Rindfleiſch. Man verſtehet unter dieſem Worte aber auch die ſonderlich bey den Frantzoſen übliche Soſſen, ſo aus verſchiedenen Ingredientien beſtehen, und einige Eigenſchafften einer Brühe an ſich haben, ſonſt aber nach dem Unterſchiede der Eſſen vielfältig verändert werden müſſen; weswegen denn bey Beſchreibung eines ieden Eſſens zugleich die Zubereitung der darzu gehörigen Soſſe berühret wird. Folgende läſſet ſich bey allen Eſſen anwenden: Laſſet Butter übern Feuer heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebene Semmel drein, röſtet ſie Caſtanien-braun, gieſſet Brühe und Wein darauf, würtzet es mit Zucker, Nelcken, Citronen-Scheller und Scheiben, und laſſet es mit einander ein wenig dick einkochen.

Brühen über das Gebratens.

Davon findeſt du 85 Arten in dem allgemeinen Kochbuch, ſo A. 1734 zu Nürnberg in Quarto heraus gekommen, pag. 294 ſeqq.

Brühen, Hüner,

Heiſſet die abgeſchlachteten Hüner in einen Topf voll ſiedend Waſſer ſtecken, damit die Federn deſto leichter können abgerupft werden.

Brühen, Schweine,

Heiſſet die abgeſchlachteten Schweine mit ſiedend heiſſem Waſſer begieſſen, damit die Borſten deſto leichter abgehen.

Brühen, Wäſche,

Heiſſet die ſchmutzigte und eingeweichte Wäſche mit Lauge und ſiedenden Waſſer begieſſem, ſelbige zudecken, und in der Oeſe oder Wanne eine Zeitlang ſtehen laſſen; ehe man ſolche heraus wäſchet.

Brunehald, oder Brunechildis.

Des Viſigothiſchen Königs in Spanien Athanagildi Tochter, und Gemahlin Sigisberti, des Fränckiſchen Königs in Auſtraſien zu Metz, grauſame und tyranniſche Gemahlin im ſiebenden Jahrhundert. Sie war eine Prinzeßin von ausnehmender Schönheit und Verſtand, und hatte an der Regierung und den damaligen Kriegen den meiſten Antheil. Sie wird beſchuldiget, daß ſie 10 Königlicher Perſonen Tod verurſacht habe, und ſoll mit Pferden zu Tode geſchleifet, und die Uberbleibſel ihres zerfleiſchten Cörpers zu Aſche verbrannt ſeyn; welche Hinrichtung iedoch etliche in Zweifel ziehen.

Brunellen, ſ. Brinellen.

Brunnen-Kreſſe,

Naſturtium, Creſſon, ein bekanntes Kraut, das gerne an denen Bächen und in naſſen Wieſen, auch Brunnen wächſet. Es blühet im Julio und Auguſt mit kleinen weiſſen Blümlein, aus welchen zarte Schötlein kommen, die einen gelben Saamen einſchlieſſen; hat anfangs runde Blätter, die ſich aber bald ſelbſt ſpalten. Es ſoll die Kraft überflüßige Feuchtigkeiten auszutrocknen haben, und wird es von etlichen dem Senf gleich geachtet. In Küchen weiß man es ſonderlich bey angehendem Frühling wohl zu nützen, und daraus allerhand Tuncken zu verfertigen, ſo hernach

nach beym Gebratens mit aufgeſetzet werden. Man pfleget auch im Winter und Früh-Jahr Salat davon zu machen. Dazu noch Endivien, rothe Rüben, Keimgen, Rapüntzlein und dergleichen kommen, wie bey Scorbuticis im Elſaß gebräuchlich. Es hebet die Verſtopfung der Miltz; der ausgepreſte Saft mit etwas Eßig an die Naſe geſtrichen, verurſachet den Schlaf. In nachfolgenden Beſchreibungen lehret der Koch Brunnen-Kreſſe auf unterſchiedliche Art zuzurichten.

Brunnen-Kreſſe gerieben mit Wein und Zucker,

Schneidet Brunnen-Kreſſe, wenn ſie erſt ſauber ausgeleſen und gewaſchen worden, mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, ſchüttet ſie hernach in einen Reibaſch, werfet ein Paar geſottene Eyerdotter darzu, und reibet ſolches mit einander gantz klar ab; das Geriebene thut in eine Schüſſel, gieſſet Wein drauf, ſo iſt es fertig.

Brunnen-Kreß gerieben auf eine andere Art,

Wenn ihr ſolche geſchnitten habt, ſo thut ſie in einen Reibaſch, ſchüttet zugleich ein Paar auf einem Reibeiſen geriebene Borsdörfer-Aepfel mit hinein, und machet ſie darnach ab, als wie die vorige.

Dito noch anders.

Die Brunnen-Kreſſe ſchneidet mit einem Schneide-Meſſer gantz klar, thut ſie in eine Schüſſel, gieſſet Eßig drauf und reibet viel Zucker dran.

Brunnen-Kreſſe mit Baum-Oel und Eßig,

Iſt die Brunnen-Kreſſe ſauber geleſen, und rein gewaſchen, ſo machet ſie ab wie einen andern Salat.

Bruſt,

Iſt die Cavitæt oder Höle, in welcher vornehmlich das Hertz und die Lunge eingeſchloſſen liegen, und der Länge nach gemeiniglich der vierte Theil des gantzen menſchlichen Leibes. Eigentlich macht die Mitte desjenigen Vorder-Theils des menſchlichen Leibes, der von der Kehle bis an die kurtzen Ribben gehet, die Bruſt aus. In der Küchen verſtehet man unter dieſem Worte das vordere Kalbs-Viertel, welches unter dem Bug, mit acht Rippen, ſich befindet, und auf die ſchmackhafteſte Art entweder mit oder ohne Bug zubereitet wird, davon unter Kalbs-Bruſt ein mehrers.

Brüſte,

Sind diejenigen zwey erhabenen, wohl proportionirten, fleiſchichten, runden und mit denen gehörigen Mammellons gezierten Vörder- und Ober-Theile des weiblichen Leibes, womit ſie die Natur nicht nur zur Zierath, ſondern auch zur Säugung und Erhaltung der jungen Kinder, woferne ſie anders ſich tüchtig darzu befinden, begabet. Mr. Dionis in ſeiner Anatomie de l'Homme will die mittelmäßigen, weiſſen und derben für die ſchönſte weibliche Zierath halten. Etlichen Indianiſchen Weibern wachſen ſie faſt bis auf den Schooß herunter, hingegen findet man auch wieder andere, ſo ſelbige können über die Achſeln werfen. Die Amazoninnen pflegten ſich die rechte Bruſt abzubrennen, damit ſie zum Reiten und Schieſſen geſchickt würden. Bey denen Eiden, ſo das Weibes-Volck öfters ableget, muß das Frauenzimmer die zwey Finger auf die lincke Bruſt legen. Carpz. p. 2 C. 16 def. 6.

Brüſtgen,

Oder Brüſtlein, ſind kurtze von weiſſer Leinwand, Neſſeltuch, Coton oder Schwäbiſch und Schleyer verfertigte Ober-Leiber mit Ermeln, ſo das Frauenzimmer über die Unter-Hemden zu ziehen pfleget: ſie ſind entweder mit Lätzgen, ſo gefältelt und eingereihet, oder platt, mit oder ohne Spitzen umſtochen. Der Hallorum Weiber oder Jungfern ihre Brüſtgen haben Ermel mit rother oder ſchwartzer Seide ausgenehet und mit allerhand Blumenwerck gezieret.

Bruſtkern,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſcheinkauf dasjenige Stück Fleiſch von dem geſchlachteten Rinde, das aus der Bruſt gehackt wird, und insgemein derb, fett und kernicht iſt.

Bruſtlätzlein für kleine Kinder,

Sind kleine nach der Bruſt geſchnittene und insgemein von weiſſem Barchet oder Dammaſt gemachte Flecklein, ſo man den kleinen Kindern auf die Bruſt zu legen und ſelbige vor der Kälte dadurch zu bewahren pfleget.

Brüſtlein,

Heiſſet dem Augſpurgiſchen Frauenzimmer eine gewiſſe Art eines Wams oder Schnür-Leibes, wird ſonſten mit langen Ermeln wie ein Wams gemacht, nur daß es keine Schöſſe hat; der Zeug, woraus ſelbiges gemachet wird, iſt ſeiden oder wollen, und werden ſie durch und durch mit Spitzen friſiret; diejenigen, ſo die Mägde oder gemeinen Weibes-Bilder tragen, werden abgehackte Brüſtlein genennet, weil die Ermel glatt und nicht aufgeſchlagen daran ſind.

Bruſtſtücke, ſ. Agraffe.

Bubona,

War bey denen Alten die Göttin des Rindviehes.

Bucca,

Dorothea, ein gelehrtes Frauenzimmer, ſo im XV Seculo zu Bologna gelebet, ſie hat daſelbſt die Doctor-Würde erhalten und öffentlich mit Verwunderung gelehret.

Bücher-Threſor,

Oder Buchhalter, iſt ein kleines, mit vier gedreheten Säulen ausgeziertes Geſims oder Geſtelle von allerhand ſauberm Holtz ausgeleget, oder durchaus ſchwartz gebeitzt, worauf das Frauenzimmer ihre Gebet- und andere Bücher zu ſtellen pfleget, iſt mannichmahl mit Glas-Fenſtern umzogen.

Buchhalter, ſ. Bücher-Threſor.

Büchſen-Kuchen, ſ. Gebackene Büchſen-Kuchen.

Bucklet-Hauben,

Iſt eine Art von einem runden Aufſatz, der aus einem weiſſen ſeidenen oder zwirnen geſtrickten Netz verfertiget, und weit, abſonderlich auf beyden Seiten, ausgeſpannet wird, dergleichen die Weiber in Augſpurg zu tragen pflegen: die Vornehmen pflegen auch öfters Perlen drein zu ſtricken und zu ſchlingen.

Bücklinge, ſ. Böcklinge.

Bufet,

Heiſſet ein Threſor zum Aufbehalt der Trinck-Geſchirr auf einer Tafel, ein Schencktiſch. Es beſtehet, wenn es recht eingerichtet ſeyn ſoll, aus einer ſo genannten Defenſiv-Linie von ordentlichen Trinckgläſern, und denn aus einer Offenſiv-Linie von Geſundheitsgläſern. Es fangen ſich anietzt ſelbſt die Damen an, dergleichen zuzulegen, iedoch nur in etwas verjüngtern Maaßſtabe.

Bug,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſch-Einkauf das Schulterblatt von dem gehackten Rinde: bey dem Wildpret behält es gleichfalls ſolchen Nahmen.

Bull-Bettlein,

Heiſſet denen Muhmen, Ammen und Kinderwärterin dasjenige Küſſen und Bette, ſo den kleinen Kindern untergeleget und mit dem Windel-Lappen bedecket wird.

Bulmia,

Deſideria, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Bund,

Heiſt denen Saltzburgiſchen Weibes-Bildern eine von Haaren odel Zindel geflochtene runde Wulſt mit göldenen, ſilbernen oder ſeidnen Börtlein umwickelt, ſo ſie zu ihren ſo genannten Cappel Sommers-Zeit über tragen, und um das Haar-Neſt zu ſchlieſſen pflegen. Uber ſolchen Bund tragen die Weiber noch eine Gätter- oder Bund-Haube, ſiehe Gätter-Haube.

Bund am Hemde,

Heiſſet derjenige ſchmahle und doppelt eingeſchlagene Streif, wodurch die Mannes-Hemden oben am Hals, die Weiber-Hemden aber an dem Schurtz in ihren Falten zuſammen gehalten werden.

Bündel oder Gebütte,

Heiſſet denen Köchinnen bey dem Karpfen-Reiſſen das inwendige Gedärme, ſo in dem Bauch des Karpfens nahe bey dem Rogen oder Milch lieget.

Bund-Haube, ſiehe Gätter-Haube.

Bundicea, ſ. Boudicea.

Bündlein oder Auffätzlein,

Heiſſen die ſchmalen und doppelt eingeſchlagenen Striemen und Streifen, wodurch die Hemden, Ermel und Manchetten in ihren Falten zuſammen gehalten und befeſtiget werden. Werden ſtarck geſteppet, geholnädelt oder über und über mit Zierathen benehet.

Büplin,

Heiſſet dem Augſpurgiſchen Weibes-Volck der Trauer-Muf, ſo von ſchwartzem Tuch gemacht wird.

Burdena,

Anna, eine Wittwe aus Londen und qvackeriſches Weib. Sie ſuchte in der neu angelegten Engliſchen Republique Boſton, ob gleich unter einem andern Vorwand, einen feſten Sitz und Wohnung, nur daß ſie daſelbſt eine Qväcker-Schule aufrichten und ihre abergläubiſchen Lehren daſelbſt ausſäen könte; allein der damahlige Gouverneur Johannes Endicot ſahe ihr gar bald in die Karte, ſchafte ſie beyzeiten fort, und verbannete ſie aus dem Lande. Vid. Lentii Bothoniam pag. 14 & Croeſi Hiſtor. Quaker. pag. 497 ſeqq.

Bürgers-Frau oder Handwercks-Frau,

Iſt ein Weib bürgerlichen Standes, ſo einen Bürger zum Manne hat, und in einer Stadt oder Vorſtadt wohnet.

Burgia,

Anna, von Paris aus Franckreich, eines berühmten Doctoris Juris und Rathsherrn daſelbſt im XVI Seculo, gelehrte Tochter, hat eine Confeſſion geſchrieben, welche mit des Feliciani Ninguardæ aſſertione fidei Catholicæ zu Venedig An. 1563 heraus gekommen iſt. Vid. Simler. Bibliothec. per Friſium pag. 53.

Burgoiſe,

Loyſa oder Ludovica, ein in der Medicin erfahrnes Frauenzimmer, hat ein artiges Buch von dem Amte und denen nöthigen Wiſſenſchaften der Wehe-Mütter geſchrieben. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 798.

Burnetin,

Die dritte Gemahlin Gilberti Burnets, eine Witwe Monſieur Berkley, hat einen Tractat von der Devotion drucken laſſen, dazu ihr Gemahl eine Vorrede verfertiget. Sie ſtarb 1709.

Burretſch, Borretſch, oder Borragen,

Ein geſundes Küchen-Kraut, wovon ſowohl die Blumen, als jungen und zarten Blätter zum Kräuter-Salat gebraucht werden. Man rühmet von dieſem Kraut, ſonderlich aber von den Blumen, daß ſie eine ſonderbare Kraft haben, das Hertz zu ſtärcken und die Lebens-Geiſter zu erqvicken; daher man ſie nicht nur zur Speiſe gebraucht, ſondern ſie auch in den Wein leget und davon trincket. Wie aus denſelben eine Conſerve und ein Syrup könne verfertiget werden, lehret das Oeconomiſche Lexicon.

Bürſte,

Iſt eine von Borſten rund und dick zuſammen geſetztes Inſtrument mit einem höltzernen Stiel, ſo bey dem vornehmen Frauenzimmer öfters mit Silber bekleidet iſt, wormit ſich das Weibes-Volck die Haare aus einander theilen und wieder auflocken läſt. Es giebet derer viel Sorten als: Kleider-Glas-Schuh-Waſch-Kamm-Bürſten ꝛc.

Butter,

Butyrum, Beurre, iſt in Teutſchland überflüßig, da gegentheils andere Nationen Mangel dran haben. Sie iſt das fette ölichte Theil von der Milch, ſo aus dem oben ſchwimmenden Rahm im Butter-Faſſe beſchlagen oder geſtoſſen wird.

In

In Gebürgen iſt die ſchönſte und geſundeſte Butter in groſſer Menge anzutreffen. Im May wird die beſte Butter gemacht, weil zu dieſer Zeit das Vieh das beſte Gras und Weide genieſſet. Sie iſt das beſte Mittel die überflüßige Säure im Magen zu dämpfen. Es erzehlet D. Joh. Andr. Weber in ſeinen curieuſen und fruchtreichen diſcurſen aus David Frölichs Hiſtoriographia Apodemica folgendes. Als Churfürſt Friedrich II von Heidelberg nur mit 20 Perſonen zu Kayſer Carln dem V in Spanien reiſete, kam er nach Gomorra, einer nicht unebenen Stadt, und weil er den Appetit zu eſſen, der durch die allzugroſſe Tages=Hitze bey ihm ſehr verderbet war, durch eine ihm gemeine und annehmliche Speiſe wieder gerne zu recht gebracht hätte, fraget er in der Herberge, ob man keine Butter zu kauffen hätte, als nun der Wirt mit ja antwortete, kehrte ſich der Fürſt zum Schaffner und ſagte: gehe hin, und kaufe ſo viel Butter, als ein Maul•Eſel ertragen kan, vergiß auch nicht Eyer in Vorrath zu ſchaffen, damit ich derſelben täglich zu genieſſen haben möge. Selbiger kam ſeines Fürſtens Befehl nach: als er aber auf dem Marckte nach Butter fragte, wurde er von iemand zu einem Apothecker oder Würtzkrämer geführet, von dem er zwey oder dreyhundert Pfund Butter begehrte, worüber ſich der Apothecker vercreutzigte und ſagte: O ho! ſo viel Butter wird man in gantz Caſtilien nicht finden, du muſt dich in Eſtremadura verfügen, daſelbſt findet man häufig Kühe; hier zu Land wächſt kein Gras, wir ſelbſt kaufen die Butter anderswo, nur ſolche zu den Pflaſtern vor die Geſchwüre zu gebrauchen, ſonſt haben wir keine Butter; und mit dieſen Worten holete er eine Taſche von Ziegenhaut, darinne war Butter, die aber eher einer Wagenſchmiere, als Butter gleich ſahe, mit Vermelden, darinne wäre alle ſeine Butter beyſammen. Als der Diener dem Fürſten alles hinterbrachte, entſtunde ein groſſes Gelächter, und gab dieſe Begebenheit ihnen auf der Reiſe gnug Materie zum Gelächter an die Hand. So nach müſſen die Küchen ſchlecht daſelbſt beſtellt geweſen, und dem Churfürſten aller Appetit zur Butter vergangen ſeyn. In unſern teutſchen Küchen iſt Gott Lob! kein Mangel an guter und reiner Butter zu ſpüren: was machet man nicht vor Ruhm von der ſchönen gebürgiſchen und anderer gelben May=Butter, es giebt geſaltzene und ungeſaltzene; ſie wird geſchmeltzet und mit gewiſſen Dingen zubereitet. Als Krebs=Piſtacien=Butter u. ſ. f. in Summa: unſer Koch muß Butter haben zum backen, braten, ſieden, röſten, pregeln, und kochen, wie ſolches alles bey den Beſchreibungen der Speiſen deutlich wird zu ſehen ſeyn.

Butter gelbe im Herbſt zu machen,

Dürre Qvitten, zerreibe dieſelben, thue ſie unter das Kuh=Saltz, und giebs den Vieh über den andern Tag zu freſſen, ſo kanſt du im Herſt und Winter ſo ſchöne gelbe Butter haben, als im May. Prob.

Butter=Bamme,

Oder Schnittlein; ſind zwey dünne mit Butter, oder auch manchmahl Fett überſchmierte und über einander gelegte Schnittlein von Brot oder Semmel, dergleichen die Muhmen denen kleinen Kindern zum Morgen•und Veſper•Brot mitzutheilen gewohnet ſind.

Butter=Büchſe,

Iſt ein von Zinn oder Thon mit Zinn beſchlages rundes Gefäß, mit einem Deckel verſehen, worinnen die Butter auf den Tiſch gegeben wird.

Butter=Faß,

Iſt ein höltzernes lang rundes gedoppeltes Gefäſſe, mit dem darzu gehörigen Butter=Störl verſehen, worinnen die Hof=Meiſterinnen auf denen Meyerhöfen und Vorwergen die Butter machen und zubereiten.

Butter•Frau,

Iſt eine Hof•Meiſterin von einem Land•Gute oder Vorwerg, ſo wöchentlich ein gewiſſes Deputat von friſcher Tiſch•Butter durch ihre Mägde in gewiſſe Häuſer liefern muß.

Butter•Hoſe,

Iſt ein lang zuſammen getriebenes Fäßlein

lein, worinnen die Butter zu Marckte getragen wird.

Butter-Milch,

Oder Schlutter-Milch, heiſſet denen Weibern in der Haußhaltung diejenige Milch, ſo ſich unten in dem Butter-Faß, wenn die Butter zubereitet worden, geſetzt, und überblieben, wird ſo wohl kalt, als auch warm zu Suppen verſpeiſet.

Butter-Stecher,

Iſt ein von Holtz oder Eiſen lang und hol verfertigtes Inſtrument, unten her mit eingekrümmten Stacheln verſehen, wormit man die Butter im koſten und probiren von dem Boden heraus ziehen kan.

Butter-Störl,

Iſt eine lange höltzerne Stange unten mit einem runden durchlöcherten höltzernen Teller verſehen, wormit die Butter in denen Fäſſern durch öfters herauf und nieder ziehen gemachet und geſtampfet wird.

Butter-Teig zu machen,

Nimm ein halb Pfund ſüſſe Butter, waſche ſie gut, ſodann nimm Mehl, ſo viel als du mit einem halben Seidel Rohm netzen kanſt, thue drey Eyer-Dotter dazu, mache einen Teig davon, treibe ſolchen auf und auch die Butter, lege die Butter in den Teig, ſchlage ihn etliche mahl über einander und mache daraus was du wilſt.

von Buwingshauſen,

Und Wallenrode, Margaretha Maria, Frey-Frau. War nicht nur eine in der Lateiniſchen und Frantzöſiſchen Sprache perfecte Dame, ſondern auch zugleich eine trefliche Poetin. Sie hat Joſeph Hals Ruhe des Gemüths nette überſetzet. Paullin. im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 28.

Byblis,

Eine Tochter des Mileti und der Cyanes, hatte ſich in ihren Bruder Caunum unſterblich verliebt; als dieſer aber ihren Willen nicht vollziehen wolte, hat ſie ſich aus Verzweiflung ſelbſten erhencket.

Bythleja,

Eſther, eine Engelländiſche Qväckerin, ſo unter andern ihren irrigen und phantaſtiſchen Lehren zugleich auch mit vorgab, wie ſie von GOtt geſandt und aufgetrieben ſey, Friede zwiſchen hohen Häuptern zu ſtiften. Weswegen ſie nicht nur an die damahlige Königin in Engelland Maria Stuart, ſondern auch an den König von Franckreich gieng, beyde darzu an zu vermahnen, wiewohl dieſe himmliſch vermeinte Legatin ſchlechte Expedition hatte. Vid. Croeſ. Hiſtor. I Quackerian. l. III p 605.

Bywarthin,

Sibylla Catharina, eine ſtatliche und fertige Poetin, deren wohlgeſetzte Carmina Paullinus mit Verwunderung geleſen zu haben anführet, in ſeinem hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 28.

C.

Cabeliau,

Aſellus, Cabeliau, iſt ein breiter und langer See-Fiſch von weiſſem Fleiſch, wird in der Nord-See gefangen, in Tonnen eingelegt, und hin und her in groſſer Menge verführet: Er hat einen ziemlich groſſen Kopf und Leber. Nicht nur in See-Städten halten die Leute ſolchen Fiſch für was ſonderliches, ſondern auch in unſern Landen findet er ſeine Liebhaber. ſiehe Oecon. Lexic. Hier wird gelehret ſolchen Fiſch 1) zuzurichten; 2) mit einer Senf-Brühe; 3) mit einer Rahm-Soſſe; 4) in einer Paſtete zu bereiten.

Cabeliau zuzurichten,

Nehmet ſolchen aus der Tonne und waſchet ihn etliche mahl ſauber aus, leget ihn darnach in friſches Waſſer, darinne er zwey Tage lang liegen, täglich aber zwey mahl friſches Waſſer bekommen muß. Hierauf waſchet ſelbigen aus, thut ihn in einen Tiegel, und gieſſet ſo viel friſches Waſſer drauf, daß es über ihn zuſammen gehe; (iſts im Winter, ſo nehmet Sane) ſetzet ihn nicht gar zu nahe zum Feuer, denn ie länger er beym Feuer ſtehet, deſto beſſer iſts. Er darf aber gar nicht ſieden, ſondern ſolches zu vermeiden, müſſet ihr hierbey dieſes zur Nachricht mercken, wann oben auf dem Topf, oder

worinnen er zugeſetzet worden, ein weiſſer Gäſcht wird, ſo will er anfangen zu ſieden, da iſts alsdenn Zeit ihn weg zu thun; doch laſſet ihn noch eine Weile ſtehen: denn wenn ein dergleichen Fiſch zum kochen kommt, und eine Weile kochen ſoll, wird er hart; dahero muß man ſich mit dergleichen Fiſche wohl in acht nehmen. Wenn er endlich ſoll angerichtet werden, leget ihn ordentlich auf eine Schüſſel, vermiſchet klar geriebene Semmel mit weiſſem Ingber und Muſcaten-Blüten, und ſtreuet dieſe drüber her, machet auch braune Butter, begieſſet den Cabeliau damit, und laſſet ſolchen zu Tiſche tragen.

Cabeliau mit Senf-Brühe,

Bereitet den Cabeliau nach ietzt gemeldeter Art, und ſiedet ihn auch ab wie den vorigen; hierauf laſſet ein ziemlich Stück Butter in einer Caſſerole oder Tiegel braun werden, werfet ein Paar Meſſerſpitzen Mehl dazu, welches auch bräunen muß, ferner gieſſet ein halb Nöſſel Senf dran, und rühret dieſes durch einander; ingleichen ein halb Nöſſel Wein, Fleiſch-Brühe oder Peterſilien-Waſſer, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, leget Zucker, Citronen-Scheiben drein, und laſſet es alſo kochen, putzet letztlich den Cabeliau aus, leget ihn in die Brühe, darinne er nur anlauffen, aber gar nicht kochen darf. Beym Anrichten gieſſet die Brühe fein ordentlich drüber und laſſet ihn auftragen.

Cabeliau mit einer Rahm-Soſſe,

Nach voriger Manier machet den Cabeliau zu rechte, ſetzet in eine Caſſerole Rahm oder in Ermanglung deſſen nur gute Milch aufs Feuer, damit er koche, putzet den Cabeliau ſauber aus, leget ſelbigen in den Rahm, und laſts mit einander temperiren, werfet auch klein gehackte grüne Peterſilie, Muſcaten-Blüten und Ingber dran, hernach qvirlt drey Eyer-Dottern, und ein ziemlich Stück Butter durch einander, ziehet den Rahm, worinne der Cabeliau lieget, an die Eyer-Dotter, gieſſets wieder in die Caſſerole, und ſchwenckets hin und wieder, damit ſich die Soſſe wohl durchziehe. Wenn er angerichtet iſt, ſtreuet grüne Peterſilie drauf, und gieſſet etwas zerlaſſene Butter drüber, ſo iſt er fertig.

Cabeliau in einer Paſtete,

Wenn der Cabeliau, wie voriger gewäſſert worden, ſo brennet ihn mit heiſſem Waſſer, leget ein ziemlich Stück Butter in eine Caſſerole, thut den Cabeliau drein, paſſiret ihn mit etlichen gantzen Zwiebeln, ſchüttet auch Ingber, Pfeffer und Citronenſcheler dran: zur Paſtete iſt ein guter mürber Teig zu nehmen, deſſen Beſchreibung hernach an gehörigem Orte folgen ſoll. Dieſer Cabeliau kan nun in einer Schüſſel-Paſtete, oder in einer umgeſchlagenen Paſtete verfertiget werden. Es wird aber eine umgeſchlagene Paſtete eigentlich alſo zubereitet, nehmet einen mürben Teig, davon ihr die Paſtete machen wollet, treibet dieſen auf einem Back-Tiſch auf, ſo groß, daß ihr die Paſtete auf das halbe Blat bringen könnet, leget einen Bogen Papier unter, beſtreichet den Ort, worauf die Paſtete aufgeführet wird, mit Eyern, führet hernach ein erhabnes Rändgen eines qveeren Fingers hoch, ſo weit die Paſtete gehen ſoll, thut Butter unten auf den Boden, leget den Cabeliau drauf, machet die Paſtete zu, und ſetzet ſie in Ofen, wann dieſe nun bald gebacken, ſo nehmet ein zurück gelaſſenes Stück Cabeliau, ein wenig ausgewaſchene Butter, Muſcaten-Blüten, und ſtoſſet dieſes mit etwas Semmel im Mörſel, thuts alsdenn, wenn es gnug geſtoſſen, in ein Töpfgen, gieſſet Peterſilien-Waſſer, oder gute Brühe drauf, laſſet es kochen und ſtreichet es hernach durch ein Haartuch, das iſt ein Coulis. Wollet ihr die Paſtete anrichten, ſo gieſſet die fertige Coulis drein, ſie wird ſehr gut ſeyn, und kan man dergleichen bey groſſen Ausrichtungen, auch à l' ordinair verſpeiſen.

Cacao,

Oder Cacavi ſind Kerne einer fremden Frucht verſchiedener Gröſſe, iedoch gemeiniglich ſo groß als eine Mandel, welcher ſie auch an Form und äuſſerlicher Geſtalt gantz gleich kommen, auſſer daß ſie etwas dicke und aufgeblaſener ſind, und etwas rötlich ſehen: ſie ſchmecken ölicht und etwas bitter, haben aber keinen Geruch und werden aus Neu-Spanien gebracht.

Die

Dieſe Frucht wächſet daſelbſt auf einem Baum Cacaoyer genannt, ſo unſern Kirſch-Bäumen an Gröſſe und Blättern gleichet. Er träget zugleich nebſt der röthlichen Blüte reife und unreife Früchte, welche den Melonen gleichen und dünne Schalen haben, in dieſen Früchten, welche wenn ſie noch klein, gelbrötlich, und wenn ſie reif worden, ſo gelb wie Citronen ſehen, liegen die Cacao-Körner, und zwar zuweilen über 60 in einem Stück. Es müſſen aber dieſe Kerne noch friſch, ſchwer und wichtig, auch wenn es ſeyn kan, von den gröſten Caraquen ſeyn, auswendig ſchwärtzlich, inwendig dunckelrot, als wie gebrannte Mandeln ſehen, wenn ſie für gut paſſiren ſollen. Sie ſind das Hauptſtück der bekannten Chocolada. ſ. Natur-Lexicon.

Cadence,

Iſt eine richtige Abmeſſung der Schritte in dem Tantzen nach dem Tact in der Muſic, mit welcher die Pas überein ſtimmen müſſen, und welche das Frauenzimmer wohl zu obſerviren hat. Auf der Reit-Schule iſt Cadence eine Abtheilung oder gewiſſe gleiche Maaſſe, die ein Pferd in allen ſeinen Bewegungen in Acht nehmen muß, wenn es dreſſirt iſt, daß es alle Lectiones und Schulen in ihrer geſetzten Richtigkeit wohl mache, und auch daß es regelmäßig ſo viel Erdreich allemahl einnehme als es einnehmen ſolle.

Cæcilia Caja,

Das Tarquinii Priſci Weib, eine Frau von vortreflichem Verſtand und Kunſt, wuſte gar unvergleichlich und künſtlich zu weben und zu ſticken. War erſtlich Tanaquilla genannt.

Cæcilia,

Eines Marckgrafen in Italien zu Mantua gelehrte Tochter, ſo viel Wiſſenſchaft in gelehrten Sachen ſoll beſeſſen haben. Vid. Frauen-Lob in der löblichen Geſellſchaft gelehrter Weiber p. 10.

Cænis,

Eine Theſſaliſche Jungfer, wurde vom Neptuno mit Gewalt geſchwächet, und erhielt auf ihre Bitte ſtat der Vergeltung von ihm, daß er ſie in einen Mann verwandelte, der allezeit feſte und nicht zu verwunden wäre, welches auch erfolget, und ſie ſich deswegen den Nahmen Cænus beygeleget.

Cærellia, ſ. Cerelia.

Cæſariſſa, ſiehe Panyperſebaſta.

Caffée,

Iſt ein aus gebraten oder geröſteten Caffée-Bohnen mit ſiedendem Waſſer, oder Milch und Sahne vermiſchtes Getrancke, ſo das Frauenzimmer täglich zu trincken pfleget.

Caffée-Bohnen,

Sind eine gewiſſe Art von Bohnen, ſo in Oſt-Indien und in der Türckey zu wachſen pflegen, ſie ſind mit einer zarten Schalen umgeben, wie die Lorbern, und bleiben ſo lange an ihrer niedrigen Staude hangen, bis ſie anfangen zu berſten. Dieſe Caffe oder Caffée-Bohnen werden in einem Tiegel, eiſern blechernen Trommel oder Tiegel über Lohfeuer auch Kohlen gebrannt, oder geröſtet, hernach zu Pulver gemahlen, in ſiedendem Waſſer aufgekocht und ſo warm als man es leiden kan, getruncken, man nimmt auch wohl etwas Zucker dazu, weil es ſonſt zu herb und bitter iſt. Einige pflegen deßhalben ein drittheil Milch ins Schälgen zu thun, und alſo den Caffe vermiſcht zu trincken, welches gar angenehm ſchmecket, und eine trefliche Nahrung giebt. Des Caffée Wirckung iſt zwar nicht bey allen Naturen einerley, doch iſt gewiß, daß er die Verſtopfungen hebe, ſtärcke und nähre, Schweiß und Urin treibe, für das Wallen des Geblüts diene, den Rauſch benehme, den Schlaf verwehre, ſonderlich wenn man ihn warm im Munde hält, die Kopfſchmertzen mindere.

Caffée brennen,

Heiſſet die Caffée-Bohnen in einem neuen und reinen irdenen Tiegel, der über glüende Kohlen geſetzet wird, unter fleißigem Herumrühren röſten und dürren. ſiehe Caffée-Paucke.

Caffée-Bret,

Iſt ein viereckigt oder oval-rundes laccirtes Bret, worauf der Caffée-Pott, Schäl-

Schälgen und Köpfgen, Spül-Napf, Caffée-Löffel, Zucker-Schachtel, oder Zucker-Schälgen, und die geflochtenen Stroh-Tellerlein zum Caffée geſetzet und aufgetragen werden.

Caffée-Büchſe oder Schachtel,

Iſt ein von Meßing oder Blech verfertigtes Behältniß, worinnen der gebrannte Caffée verwahret wird.

Caffée-Kräntzgen,

Iſt eine tägliche oder wöchentliche Zuſammenkunft und Verſammlung einiger vertrauter Frauenzimmer, welche nach der Reihe herum gehet, worbey ſie ſich mit Caffée-Trincken und L'Ombre-Spiel divertiren und ergötzen.

Caffée-Kanne,

Iſt ein klein von Silber, Meßing, Blech, Porcellain, Terra Sigillata, Serpentin, oder Zinn rund verfertigtes Geſchirr, mit einer Handhabe und Schnautze verſehen, worinnen der Caffée aufgegoſſen wird, iſt insgemein nur auf eine oder mehr Perſonen gerichtet.

Caffée-Keſſel,

Iſt ein groſſer kugelrunder küpferner Keſſel mit einer Schnautze und einem hohen Spriegel von obenher verſehen, worinnen der Caffée pfleget gekocht zu werden.

Caffée-Lampe,

Iſt ein kleines rundes von Meßing oder Blech verfertigtes Behältniß, mit einem Tacht und Spiritu Vini verſehen, welches angezündet unter den Caffée-Pott bisweilen geſetzet wird.

Caffée-Löffel,

Sind kleine ſilberne Löflein mit langen Stielen, womit man den Zucker in den Caffée-Schälgen herum rühret.

Caffée-Menſcher,

Heiſſen nach heutiger Art zu reden, diejenigen verdächtigen und liederlichen Weibes-Bilder, ſo in denen Caffée-Häuſern das anweſende Manns-Volck bedienen, und ihm alle willige Dienſte bezeigen.

Caffée-Mühle,

Iſt ein von Holtz verfertigtes Inſtrument, von oben mit einer Leyer und der darzu gehörigen Schraube, von unten aber mit einem Fach und Schubekäſtlein (worein der klein gemahlne Caffée fällt) verſehen, worinnen die geröſteten und gebrannten Caffée-Bohnen klein gerieben und klar zermalmet werden.

Caffée-Paucke oder Trommel,

Iſt eine Machine, darinnen die Caffée-Bohnen beqvem und gut gebrennet werden können. Sie beſtehet in einem eiſernen holen Cylinder, gleich einer kleinen Kinder-Trommel, nur daß ſie mehr denn noch einmahl ſo lang als dieſe iſt; durch ſelbige gehet ein eiſerner Spieß, der an dem einen Ende gekröpfet iſt, oder eine Leyer hat. Dieſe Trommel wird mit beyden Enden alſo aufgelegt, daß unter derſelben ein ſtarckes Kohl-Feuer Raum hat: Wenn nun die Bohnen durch das an dem äuſſeren Umfange ſich befindende Thürlein hinein gethan, und die Machine über dem Feuer herum gedrehet wird, läſſet ſich darinnen der Caffée, ſobald das Blech erhitzet, nach Gefallen brennen, nur muß die Trommel beſtändig umgedrehet, und wenn ſie anfänget zu rauchen, fleißig nach den Bohnen geſehen werden.

Caffée-Pott oder Topf,

Iſt ein von Meßing, von Printz-Metall oder Blech länglicht und getriebenes Geſchirr, ſtehend auf drey hohen Füſſen, mit Handhaben, und ein oder mehr Hänlein verſehen, worinnen der gekochte Caffée aufgetragen wird.

Caffée-Schälgen oder Näpfgen,

Sind dünne und klare von Porcellain verfertigte, runde und unten zugeſpitzte kleine Näpflein mit ihren darzu gehörigen Schälgen, waraus man Caffée zu trincken pfleget.

Caffée-Schweſtergen,

Heiſſen einige vertraute und gute Freundinnen, ſo täglich auf ein Schälgen Caffée zuſammen kommen und ſich darbey eine Ergötzung machen.

Caffée-Teller,

Sind kleine runde von Stroh geflochtene Teller, worauf die Caffée-Schälgen geſetzet werden.

Caffée-Tiſch,

Iſt ein kleiner ovaler laccirter Tiſch auf einem niedrigen Geſtelle ſtehend, an welchen man das Oberblat ein- und ausſchlagen kan, worauf man den Caffée zu trincken pfleget.

Caffran,

Sind lange und ſehr weite Ober-Röcke, ſo das Frauenzimmer in Moſcau zu tragen pfleget.

Caillé,

Heiſſet zuſammen gelauffen, geronnen.

Calamank,

Iſt ein Engliſcher wollener ein oder mehr farbigter Zeug, geſtreiffet oder geblümet, von unterſchiedener Sorte und Güte, deſſen ſich das Frauenzimmer meiſtens zu ihren Haus-Kleidern oder Unterziehe-Röcken, zu bedienen pfleget; die ſchlechteſte und leichteſte Sorte von Calamank nennet man insgemein Sarge de Poys.

Calecutiſcher Hahn, ſiehe Türckiſcher Hahn.

Calender,

Iſt eine nach dem Himmels-Lauff wohl eingerichtete und in gewiſſe Tabellen verfaſte politiſche Zeit-Rechnung, vermöge welcher man nicht nur in den gemeinen ſowol, als Sonn- und Feſt-Tagen das gantze Jahr durch eine richtige und nöthige Ordnung halten, ſondern auch den Lauf der Sonnen und Sternen, den Wechſel des Monden und die vier Jahr-Zeiten gar genau, die daher entſtehende Witterungen aber nur muthmaßlich, wiſſen kan. Es muß aber ein ſolcher Calender alle Jahr aufs neue geſtellet und gedruckt werden.

Callenbergia,

Urſula Regina, gebohrne Freyin von Frieſen, vermählte Gräfin von Callenberg, eine überaus gelehrte Dame, vortrefflich erfahren in der Lateiniſchen und Frantzöſiſchen Sprache, hatte über dieſes noch eine ungemeine Wiſſenſchaft von Theologiſchen Streit-Sachen, ſintemalen ſie in denen Controverſiis Theologicis ſo bewandert war, daß man wenig ihres gleichen finden wird. Sie ſtarb 1714. Vid. Junck. Centur. Illuſtr. Fœmin. p. 30 & 31.

Calliope,

Eine von denen neun Muſen, und zwar die vortrefflichſte, weil ſie die Heroiſchen Lieder und Gedichte zu dirigiren pflegte.

Callirrhoë,

Des Phoci Bœotii Tochter, ein Frauenzimmer von auſſerordentlicher Schönheit, und doch darbey ſehr keuſch. Es haben um ſelbige 30 der reichſten und vornehmſten Bœotiſchen Jünglinge geworben und angehalten, weil aber ihr Vater ſolche Freyer immer von einer Zeit zur andern vergebens aufhielte, haben ſie ſich zuſammen über den Alten gemacht und ihm die letzte Hülfe gegeben; wodurch ſie aber nichts mehr erhalten, als daß die Callirrhoë heimlich entflohe. Dergleichen Nahmen führte auch die Tochter des Lyci, welche, nachdem ſie von ihrem Diomede unverantwortlicher Weiſe verlaſſen wurde, ſich ſelbſt vor Schmertz erhenckte.

Calliſto,

Des Arcadiſchen Königs Lycaonis Tochter, eine Gefehrtin der Diana, die aber ſelbige, als ſie ſie mit verdächtigem Leibe, weil ſie Jupiter geſchwängert, im Bade erblicket, von ſich gejaget; ſie hat kurtz darauf den Arcadem im Walde gebohren; und iſt von der Juno in einen Bär verwandelt, und aus Mitleiden unter das Geſtirne mit an den Horizont geſetzet worden.

de Calonges,

Madame, eine gelehrte Frantzöſin, in der Hebräiſchen Sprache wohl erfahren, ſie hat ſchöne Annotationes über das erſte Buch Moſis gemacht, und alſo ihr dadurch ein groſſes Lob erworben. Sie iſt eine Schweſter von der Marquiſe de Bougy, lebte im 17 Jahrhundert, und hielte mit Samuele Bocharto gute Freundſchaft. Vid. Colomeſ. in Gallia oriental. p. 271.

Juncker

Juncker. Centur. Fœminar. erudit. Illuſtr. p. 26.

Calphurnia,

Ein zwar in denen Rechten wohl geübtes, doch aber auch allzu unverſchämtes und freches Römiſches Weibesbild, des Plinii Jun. Weib, war von ſolcher Kühnheit, daß ſie ſelbſten in die Richter-Stube lief, Proceſſe allda führte, und denen Richtern auf das gröbeſte begegnete, weswegen ſelbige auch hernach genöthiget wurden, ein Edict zu publiciren, vermöge deſſen keine Frau etwas ſelber gerichtlich mehr vortragen durfte. Hoffmanns Lexicon Univerſal. Tom. I p. 354; Plin. in Epiſtol. 19 lib. 4.

Calypſo,

Eine Nymphe, des Oceani und Thetis Tochter, welche den ſchifbruch-erlittenen Ulyſſem freundlich aufgenommen, und ſieben gantzer Jahr, in Hofnung, daß er ſie zur Ehe nehmen würde, beherberget und bewirthet.

de Cambis,

Margaretha, ein gelehrtes Frauenzimmer in Franckreich im XVI Seculo, war eine Gemahlin des Baron d' Aigremont in Languedoc, ſie hat Joh. Georgii Triſſini Tractat von der Pflicht der Wittwen in ihrem Wittwen-Stande ins Frantzöſiſche überſetzet.

Cambra,

Formoſa, ward wegen ihrer Schönheit alſo genennet, ſie war des Britanniſchen Königs, Belini, kluge Tochter. Ihr Gemahl hieß Antenor, der Francken König, ſie iſt nicht allein dem Könige, und denen Vornehmſten des Reichs mit heilſamen und klugen Conſiliis an die Hand gegangen, ſondern hat auch ein Buch Leges Sicambrorum genennet, geſchrieben. Sie ſtarb A. M. 3590, nachdem ſie ſich vorhero ihr eigenes Begräbniß auferbauet. Joh. Pitſeus de illuſtr. Britann. Scriptor. pag. 65 & 66.

de Cambray, oder Cambry,

Johanna, war eine Nonne im Pabſtthum, zugleich aber auch eine Schwärmerin, welches aus ihren Schriften erhellet, ſo zu Tournay An. 1665 ans Licht gekommen. Ihr Leben findet man zu Antwerpen A. 1659 gedruckt, welches ihr Bruder, ſo ein weltlicher Prieſter war, in Frantzöſiſcher Sprache geſchrieben. Sie war 1581 zu Douay gebohren, hatte von Jugend auf Luſt zum Kloſter-Leben, ward 1604 eine Auguſtiner-Nonne zu Tournay, hernach Priorin eines Kloſters zu Menin, und führte den Kloſter-Nahmen Jeanne Marie de la Preſentation. Endlich verlangete ſie in noch gröſſerer Einſamkeit zu leben, und ward eine Recluſe zu Ryſſel, da ſie bis an ihren Tod, welcher 1639 erfolget, in einem für ſie erbaueten Häusgen alleine gewohnet hat. Sie rühmte ſich beſonderer Offenbarungen und Wunder. Ihre Schriften ſind: Primes, ou exercice pour l' acquerir l' amour de Dieu; traité de la ruine de l' amour propre; le flambleau myſtique; traité de la reforme du mariage; lamentation funebre de l' ame captive; traité de l' excellence de la ſolitude. Feuſtking. in Gynæc. Hæretic. Fanatic. pag. 218 ſequ.

Camelot,

Iſt eine Art eines Engliſchen von Cameel-Haaren ſauber und dicht gewirckten Zeuges, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Auskleidung zu bedienen pfleget: er iſt entweder gantz Cameelhaaren, oder auch halb Seiden, welcher ſehr ſauber gearbeitet iſt. Man findet auch eine gewiſſe Art Camelot, durch welchen ein Faden von Gold oder Silber-Lahn mit geſchlagen iſt, der in der Sonnen einen ſchönen Glantz von ſich giebet.

Camilla,

Der Toſcaner Königin, eine Tochter der Camillæ und Königs Metabi, eine vortrefliche Heroine, ſo die Waffen wohl zu führen wuſte, ward in dem Kriege zwiſchen den Turno und Ænea, deren erſterm ſie zu Hülffe kommen wolte, erſchlagen. Vid. Virgil. Æn. L. XI & XII.

Camilla,

Anna, eine Jungfer aus Paris gebürtig, der Lucretiæ Morellæ und Dianæ Schweſter, war ein gelehrtes Frauenzimmer, das in Sprachen abſonderlich wohl erfahren hieß, geſtalt ſie Griechiſch, Lateiniſch,

niſch, Italiäniſch und Spaniſch, vortreflich zu ſprechen wuſte.

Camiſol, ſiehe Courſet.

Cammer,

Iſt eigentlich ein Gemach, darinnen kein Ofen iſt.

Cammerbecken, ſ. Nachtbecken.

Cammer-Frau,

Iſt eine vornehme Hof-Dame, ſo eine Kayſerin, Königin, oder Fürſtin zu ihrem Staat und Bedienung täglich um ſich hat.

Cammer-Fräulein, Jungfer oder Mädgen,

Heiſſet dasjenige unverheyrathete Frauenzimmer an den Höfen, ſo die Fürſtin zu ihrer täglichen Aufwartung und Einkleidung mit und neben ſich hat; von adelichem oder bürgerlichem Stande.

Cammer-Matien, ſ. Decken in Stuben.

Cammer-Tuch, oder Cammeriſcher Leinwand,

Iſt ein aus Baumwolle ſehr zart, fein und koſtbar verfertigtes weiſſes Gewebe, ſo zu vornehmer und reicher Frauenzimmer Tracht und Putz dienlich, hat ſeinen Nahmen von Cambray oder Cammerich, einer Stadt in der Greffſchaft Hennegau, allwo es häufig gemacht wird.

Campanen,

Werden diejenigen ſeidenen, goldenen oder ſilbernen Spitzen genennet, woran Zierathen wie Glöcklein hangen, deren ſich das Frauenzimmer auf unterſchiedene Art zu Vorſtecke-Lätzen, zu Einfaſſung und Beſetzung der Röcke ꝛc. zu bedienen pfleget.

le Camus,

Eine galante Poetin aus Franckreich, derer Penseén viel Beyfall erhalten; von ihren Proben der Poeſie weiſet ein und andere auf Deviſeus in Mercur. Polit. z. E. das Carmen auf die Bataille bey Caſſel, it. auf die Entrepriſe von St. Omer, it. auf den Hertzog von St. Aignan, it. eine nette Poetiſche Epiſtel an die Gräfin Guiche, und die Gemahlin des Marſchalls de Clerambout; wie auch einige ſinnreiche Epigrammata, auf ihres Königs Portrait. Voiés Diverſités curieuſes pour ſervir de recreation à l'Eſprit P. I p. 1, 2.

Cananäiſches Weiblein,

War zwar eine Heydin, die aber ſo bald ſie den Heiland erſahe, eine mächtige und innerliche Erleuchtung empfand, auch einen ſolchen Glauben bekam, den Chriſtus ſelbſt rühmen muſte. Matth. 15, 28.

Canapé,

Eine Art von prächtigen Ruhe-Seſſeln, oder gepolſterten Bäncken, worauf wenigſtens zwey Perſonen neben einander ſitzen können, ſie haben hinterwärts eine Lehne, an denen Seiten ausgepolſterte Backen, und runde Küſſen auf ſelbigen deſto beqvemer zu ruhen.

Canarien-Hecke,

Iſt ein kleines verſchlagenes Behältniß, mit Wacholderſträuchern, oder anderm kleinen Gebüſche, und kleinen geflochtenen Neſtern verſehen, worein das Frauenzimmer zur Frühlings-Zeit die Canarien-Hähne und Sien wirft, und ſie darinnen hecken und ausbrüten läſt.

Canarien-Vogel,

Iſt eine aus den Canariſchen Inſeln herſtammende Art von Vögeln, ſo das Frauenzimmer in ihre Zimmer zu hengen pfleget, und ihnen allerhand muſicaliſche Stücklein durch vorpfeiffen erlernen läſt: ſind von unterſchiedener Art, als Erd-fahle, graue, ſprencklichte, weiſſe und gelbe, ſo bisweilen ſchwartze Ringlein um den Hals haben. An dem Leibe iſt er wie ein Stieglitz, gelb am Bauche, die Rück- und Flügel-Federn ſind zwar auch gelb, doch mit etwas grau untermiſchet. Baſtarte heiſſen, ſo von einem Canarien-Hahn und einer Stieglitz-Sie gefallen. In der Heckzeit ſind den Canarien-Vögeln die Ameiſen-Eyer die beſte Speiſe, ſonſt giebt man ihnen Hanf-Körner, Rüb-Saamen und Hafer-Grütze untermenget. Eine ausführlichere Beſchreibung giebt das Oeconomiſche Lexicon, woſelbſt auch von ihrer Fütterung und andern Umſtänden Nachricht ertheilet wird.

Canatho,

Canatho,

Der Jungfern-Fluß bey Argi in Griechenland, ſo der Juno zugetheilet ward: Dieſer Wunder-Fluß hatte die ſonderbare Kraft und Wirckung, daß, wenn ſich ein Weib oder eine geſchändete Jungfer darinnen badete, ſie ſo gleich wieder zur reinen Jungfer ward. Soll aber leider! heut zu Tage nicht mehr zu finden, und als ein herrlicher Geſundheits-Brunnen ſo ſchändlich eingangen ſeyn. Ein gewiſſer Poete hat über dieſen Wunder-Brunnen nachfolgende Gedancken gehabt:

Der Brun̄, den dort die Griechen hatten,
Der half durch ſeine Wunder-Kraft
Gleich wieder zu der Jungferſchafft,
Wenn ſie ſich nur darinnen badten.
Wär dieſer Brunnen noch auf Erden,
Es würden reiche Bader werden.

Candace,

Eine Mohren-Königin, ſo zu des Auguſti Zeiten gelebet: ein Weib von ſonderbarer Großmuth und feurigem Verſtande, daher auch hernach alle Mohren-Königinnen nach ihrem Nahmen genennet worden.

Candida,

Aus China gebürtig, eines reichen von Adel, de Hiu genannt, Wittwe, war eine zu dem Chriſtlichen Glauben bekehrte, gottſelige und gelehrte Dame, in der Religion wohl erfahren, doch Römiſch-Catholiſch, hielte ſehr viel auf Gelehrſamkeit, wie ſie denn ſolches öffentlich erwies, da ſie auf ihre Unkoſten mehr als 400 Siniſche Bücher kaufte, und ſelbige nach Rom in die Bibliothecam Vaticanam ſchenckte: ſtarb endlich, nachdem ſie über 70 Jahr gelebet hatte, An. 1680. Vid. Caroli Memorabilia Eccleſiaſtica Secul. XVII T. 2 part. 2 l. 9 Cap. 2 p. 251.

Candirte Sachen,

Sind mit geläutertem Zucker überzogene Früchte, Blumen, Gewürtz und Wurtzeln, die von den ſogenannten Conditorn bereitet und verkauft werden.

Caneel, Zimmet oder Ziem̄trinde,

Cinnamomum, Canelle, iſt eins von den allerbeſten Gewürtzen, ſo zu uns aus Oſt-Indien gebracht wird. Zu Zeiten Galeni ſoll ſolcher gar nicht ſeyn zu bekommen geweſen: nur die Kayſer hätten ihn mit groſſen Unkoſten aus Arabia angeſchaft, und als etwas koſtbares unter ihren Schätzen verwahret. Vid. Galen. lib. I de Antidot. So will auch Lonicerus in ſeinem Herbario p. 299 behaupten, daß zu ſeinen Zeiten noch niemand keinen rechten Zimmet geſehen, ſondern was man für Zimmet ausgäbe, wäre nur eine Species Caſſiæ odoratæ; denn der Zimmet ſey ein gantzes höltzernes Gertlein, und nicht hol, wie die Rinden der Caßien oder unſers gemeinen Zimmets. Allein die Meinung fällt nunmehro von ſich ſelbſt weg; denn, nachdem die Holländer Indien wohl durchkrochen, bringen ſelbige aus unterſchiedenen Inſeln gewiſſe Sorten, darunter der Caneel aus Ceylon den Preis behält. Man kan hiervon nachleſen Rumpfii Amboiniſche Raritäten-Cammer, wo zwar das Capitel, was den Zimmet anlanget, von der Oſt-Indiſchen Compagnie wider des Autoris Intention ziemlich verſtümmelt worden, da doch gewiß iſt, daß bey neun Species Zimmet von dieſem curieuſen Naturkündiger beniemet worden. Conf. Bartholomæus Pielar. in Inſula Ceyloniæ Theſauro Medico à Amſterd. 1679 in 12 ediret, p. 55. Sonſt iſt der Caneel dem Geruch und Geſchmack nach nicht nur lieblich und durchdringend, ſondern er ſtärcket auch die fürnehmſten Theile des Leibes, und vertreibet die Winde und Blehungen, zu dem Ende wird er faſt in denen meiſten Speiſen, dieſelben angenehm zu machen, gebraucht. Ein mehrers kan man im Natur-Lexico nachleſen, woſelbſt auch der Zimmet- oder Caneel-Baum beſchrieben wird.

Canetille,

Sind kleine runde von Gold- oder Silber-Drat zart zuſammen gelaufene Würmergen, deren ſich das Weibes-Volck im Gold- und Silber-Stücken zu bedienen pfleget.

Canevas,

Iſt eine Art von roher ungebleichter dichter gewirckter flächſener Leinwand, wormit die Weibes-Kleider unterleget und eſtaffiret werden.

Canevas weiß,

Iſt ein weiſſes baumwollenes dichtes, mit erhabenen Streifen, auf vielerley

Façon gemödeltes Gewebe, deſſen ſich das Frauenzimmer zu Nacht-Camiſolen oder Bruſt-Lätzen ꝛc. zu bedienen pfleget: der Holländiſche iſt der feinſte.

Caninichen,

Ein kleines vierfüßiges Thier, gleichet an Gröſſe und ſonſten einem kleinen Haaſen, hat lange Ohren und krummen Schwantz, kömmt blind auf die Welt, iſt von Farbe gantz weiß, grau, ſprencklicht oder ſchwärtzlicht, und giebt es wilde und zahme oder Haus-Caninichen. Sie vergraben ſich in die Erde. Man pfleget ſie zu fricaßiren, zu braten, oder ein Ragoût davon zu machen. Doch ſind die wilden von beſſerm Geſchmack und geſünder, als die zahmen. Ihr gar gemachtes Fell aber dienet zu mancherley Rauch-Futter und Aufſchlägen.

Cante,

Iſt eine ſchmale von Gold oder Silber gekleppelte Spitze, ſo das Frauenzimmer um Halstücher und andern Putz zu ſtechen pfleget.

Canthera,

Von Gröningen aus Frießland, Joh. Cantheri, eines gelehrten Mannes, ſo dreyerley Facultäten Doctor in Gröningen, Tochter, war vortreflich gelehrt, daß ſie mit guten Fug Miraculum Mundi genennet wurde. Vid. Vechner. in Breviar. Germ. p. 351. Sie hat mit ihrem Vater um das Jahr Chriſti 1489 gelebet.

Cantia Eliſabetha, ſiehe Barthonia.

Capaun,

Capus, Chapon, iſt ein verſchnittener Hahn, welcher deswegen caſtriret wird, damit er deſto feiſter und delicater zu eſſen werden möge: und gewiß unter allem Hünerfleiſch iſt das Capaunfleiſch das geſundeſte und nahrhafftigſte. Man kan aus ſelbigem gute Stärck- und Kraft-Brühen bereiten, die zugleich den Bauch erweichen, die rohen Feuchtigkeiten hinweg nehmen, und dem Abnehmen des Leibes widerſtehen, davon die Italiäniſchen Medici in ihren Scriptis groſſen Staat machen. Wie man ſich bey derſelben Maſtung zu verhalten habe, ſolches wird im Oeconomiſchen Lexico gründlich gelehret. Ubrigens werden Capaune faſt bey allen Ausrichtungen aufgeſetzet, und kan man ihre Zubereitung auf vielerley Art verrichten, wie denn unſer Koch 34erley Beſchreibungen hiervon ertheilet: 1) Capaun zu putzen und zu bereiten; 2) Capaun gepreſt mit Sardellen; 3) Capaun mit Auſtern; 4) dito auf eine andere Art; 5) Capaun mit Sauerkraut im Backofen; 6) dito auf eine andere Art; 7) Capaun mit Caſtanien; 8) dito braun; 9) Capaun mit Muſcheln weiß; 10) dito noch anders; 11) Capaun angeſchlagen; 12) Capaun mit Citronen; 13) Capaun mit Capern; 14) Capaun mit Muſcaten-Blüten und Semmel-Schnitten; 15) Capaun gedämpft; 16) Capaun gut zu braten; 17) dito auf eine andere Art; 18) Capaun recht gut zu braten; 19) Capaun mit Reiß im Backofen; 20) dito ſchlecht; 21) Capaun mit Truffes; 22) Capaun mit Mandeln und Eibeben; 23) Capaun mit Nudeln; 24) Capaun mit Carfiol; 25) Capaun mit Hering; 26) Capaun mit ſauren Rohm und Capern; 27) Capaun mit Johannis-Beeren kalt oder warm; 28) Capaun mit Hachis; 29) Capaun mit welſchen Nüſſen; 30) Capaun mit einer Eyer-Soſſe; 31) Capaun mit einer ſauren Limone; 32) Capaun gedämpft mit Stockſchwämmen; 33) Eſtouffade von Capaun; 34) Capaun à la braiſe.

Capaun putzen und zubereiten,

Man ſchneidet einem Capaun die Kehle ab, ſtecket den in recht heiſſes Waſſer, rühret ihn darinnen ſo lange herum, bis er die Federn fahren läſſet, putzet ihn alſo gantz reinlich, und leget ihn in kalt Waſſer. Oder, wenn man dem Capaun die Kehle abgeſchnitten hat, ſo ſchläget man ihm alſobald, da er noch zappelt, mit der Fauſt auf den gantzen Leib herum, ſo läſſet er die Federn fahren, und kan man ihn recht reinlich rupfen, welcher Art ſich ſonderlich die Frantzoſen in ihren Küchen bedienen.

Capaun gepreſt mit Sardellen,

Aus einem oder mehr Capaunen, wenn ſie nach ietzt beſchriebener Manier rein gemachet worden, nimmt man das Eingeweide und den Kropf ſauber heraus, ſpeilert und zähmet ihn fein ordentlich, ſtecket ſelbigen

ſelbigen darnach an einen Spieß, läſſet ihn gantz gemählich halb gar braten, ſetzet ein à part Pfänngen, die Jus aufzufangen, darunter, beſtreichet den Capaun mit roher Butter, und läſſet ihn ferner braten. NB. Wolte man heiſſe Butter drauf gieſſen, würde der Capaun gantz hart werden; bey der rohen Butter aber bleibet er allewege gelinde, und mürbet deſto beſſer. Hierauf ziehet man den Capaun vom Spieß, leget ihn auf eine Schüſſel, ſetzet oben wieder eine Schüſſel drauf, und beſchweret ihn, daß aller Safft heraus gehe; ferner nimmt man ein Stück gewaſchene Butter, beſchmieret die Schüſſel, wäſſert Sardellen ein, wäſchet dieſelben rein aus, ziehet ihnen das Fleiſch herunter, hacket es gantz klein, thut dieſe auch auf die Schüſſel, und leget den Capaun drauf. Ingleichen ſchneidet man Citronenſcheler drüber, gieſſet nebſt Muſcaten-Blüten ein wenig Jus und ein wenig Wein darzu, ſetzet die Schüſſel aufs Kohl-Feuer, und läſſet dieſes durch einander gantz gemählich kochen; thut endlich die im Pfänngen aufgefangene Jus auch an den Capaun, leget eine gantze Zwiebel darzu, und läſſet es alſo fein zugedeckt dämpfen. Beym Anrichten drücket man von zwey Citronen den Saft drein, und giebt es hin.

Capaun mit Auſtern,

Wenn ein oder ein Paar Capaunen nach vorbeſchriebener Art geputzet, und aus ihnen das Eingeweide und der Kropf genommen worden, ſo vermiſchet man Auſtern, (ſind es aber eingeſaltzene, müſſen ſolche erſt ein paar Tage eingewäſſert werden,) ausgewaſchene Butter, Muſcaten-Blüten, Citronen-Scheler, und etwas klein geriebene Semmel durch einander, füllet die Capaunen unter die Haut auf im Leibe, vernehet ſie feſte mit Zwirn, bindet ſie an einen Spieß, bratet ſie gantz gemählich, und behält fleißig die Jus, ſo aus denen Capaunen gehet. Sind nun die Capaunen bald gar, ſo ziehet man ſie herunter, richtet ſolche in eine Caſſerole oder Tiegel ein, leget Auſtern darzu, ingleichen thut man etwas geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, Citronen-Scheler, gute Bouillon, und ein wenig ſüſſen Wein; machet ſo viel Brühe, als man vermeinet gnug zu ſeyn, und läſſet es gar gemählich kochen, ſo werden ſie alsdenn einen guten Geſchmack bekommen. Zum Anrichten qvirlt man zwey oder drey Stück Eyer-Dotter mit etlichen Tropfen Wein-Eßig in einem Töpfgen klar ab; ziehet hernach die Brühe von Capaunen dran, richtet die Capaunen fein ſauber auf eine Schüſſel an, und ziehet die Brühe drüber; garniret die Auſtern fein zierlich drum. Man kan auch um die Schüſſel kleine Paſtetgen, worinnen Auſtern liegen, garniren; deren Verfertigung unten an gehörigem Orte wird zu erſehen ſeyn.

Capaun mit Auſtern auf eine andre Art,

Den Capaun machet man erſt nach obiger Beſchreibung ein, löſet ſelbigem drauf die Haut auf der Bruſt ab, und ſchneidet ihm das Fleiſch heraus, welches man mit Auſtern klein hacken, etwas friſchen Speck, wie auch etwas Semmel, ſo vorhero in Rahm eingeweichet worden, nebſt Citronen-Schelern und Muſcaten-Blüten darunter thun muß; dieſes alles füllet man wieder dahin, wo das Fleiſch heraus genommen worden, und bindet ihm oben den Hals feſte zu, ſtecket ihn an einen Spieß, und läſſet ihn halb gar braten. Hierauf richtet man den Capaun in einen Tiegel oder Caſſerole ein, leget hundert Stück Auſtern dazu, gieſſet eine im Vorrath verfertigte Jus drüber, und läſſet ihn mit Gewürtz und Citronen ein wenig durch einander gantz gemählich kochen, gieſſet letztlich ein wenig guten Wein darauf, ſo iſt der Capaun fertig, und kan aufs zierlichſte angerichtet werden.

Capaun mit Sauer-Kraut im Back-Ofen,

Man nehme Capaunen, ſo viel als man nöthig hat, und brate dieſelben halb gar, hernach ſetzet man Sauer-Kraut zum Feuer, läſſet es auch halb gar kochen, und hacket es, wenns vom Feuer, klein. Ferner ſetzet man eine Caſſerole mit Butter aufs Feuer, wenn ſelbige heiß iſt, ſo wirfet man ein wenig Mehl drein, welches auch ein wenig braun werden muß; alsdenn thut man das Kraut drein, gieſſet eine Kanne guten ſauren Rohm drüber, und läſſet es durch einander dämpfen. Nach dieſem nimmet man eine Schüſſel, drauf der

der Capaun ſoll angerichtet werden, machet einen Reiffen von Teig drum, beſtreichet die Schüſſel mit Butter, ſchüttet vom Kraut hinein, leget den Capaun drauf, ziehet vollends das Kraut über den Capaun, und machet es als eine Paſtete. Wenn es nun alles drüber geſtrichen, ſo macht man es gantz ſchlecht. Hierauf nehme man einen Pinſel, und beſtreiche es anfangs mit Eyern, darnach mit Butter, ſchütte klein geriebene Semmel drüber, ſetze ſolches in einen Ofen, und laſſe es gar backen. Es wird dieſes Gericht als eine Paſtete, bekommt vom Rahm einen anmuthigen Geſchmack, und wird bey den gröſten Ausrichtungen gebrauchet.

Capaun mit Sauer-Kraut auf eine andere Art,

Man nimmt Capaune, richtet ſelbige zum braten zu, zähmet und ſpeilert ſie, ſaltzet ſie ein wenig, ſteckt ſie an Spieß, und läſſet ſie fein gemählich braten. Dieſe müſſen aber öfters mit Butter begoſſen werden. Ferner nimmt man ſchönes Sauer-Kraut, kochet dieſes fein weiß, machet in einer Caſſerole Butter heiß; rühret ein wenig Mehl drein, ſchüttet das Sauer-Kraut darzu, und läſſet es dämpfen. Zuletzt thut man die Capaune auch hinein, gieſſet die Brühe, welche aus denen Capaunen getröpfet, drunter, richtet alsdenn die Capaune in der Mitte der Schüſſel an, das Sauer-Kraut fein zierlich umher, und giebet es hin.

Capaun mit Caſtanien,

Die zu recht geputzten Capaunen müſſen gezähmet, in ſiedendem Waſſer blanchiret, hernach in eine Serviette geſchlagen, und mit Waſſer, darein etwas Saltz gethan worden, zum Feuer geſetzet werden, dadurch ſie eine ſchöne weiſſe Farbe bekommen. Hierauf ſiedet man ein Pfund Caſtanien in Waſſer, ſchälet dieſe nachgehends ſauber ab, leget ſelbige und die Capaune in eine Caſſerole oder Tiegel, und Muſcaten-Blüten darzu. Ferner wird eine Bruſt von Capaun oder ein Paar Stück Kalbs-Milch mit ein wenig ausgewaſchener Butter und ein wenig eingeweichter Semmel im Mörſel geſtoſſen; das Geſtoſſene hernach in ein Töpfgen gethan, ein wenig Bouillon, ſo viel man denckt genug zu machen, drauf gegoſſen, welches zuſammen beym Feuer aufkochen muß. Endlich ſoll es durch ein Haartuch geſtrichen, dieſe Coulis über die Capaune gegoſſen, und wieder zum Feuer geſetzet werden, woſelbſt man es durch einander muß aufkochen laſſen. Beym Anrichten ſind die Capaune in die Mitte der Schüſſel und hernach die Caſtanien fein zierlich zu legen.

Capaun mit Caſtanien braun,

Erſtlich ſind die Capaune, ſo viel deren von nöthen, zu ſpeilern und abzubraten. Hierauf nimmt man Caſtanien 1 Pfund, ſchneidet dieſe ein wenig auf, bratet ſie in einer Pfanne, ſchälet ſie ab, thut ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, leget die abgebratenen Capaune darzu, wirft Muſcaten-Blüten und ein wenig weiſſen Jngber hinein, gieſſet Jus drauf, ſo viel als nöthig; läſſet ein Stück Butter braun werden, und gieſſet dieſe auch hinein. Wenn nun dieſes alles durch einander gekochet hat, ſo kan es angerichtet und aufgeſetzet werden. NB. Wie die Jus zu machen, wird am gehörigen Ort zu ſehen ſeyn.

Capaun mit Muſcheln weiß,

Man nimmt ſo viel Capaune, als man brauchet, zähmet und kochet dieſe, in der Serviette, daß ſie weiß werden. Hernach putzet man ein oder zwey hundert Stück Muſcheln reinlich, thut ein Stück gewaſchene Butter, ingleichen klein gehackte grüne Peterſilie, Muſcaten-Blüten, Citronenſcheler, geriebene Semmel und die Muſcheln zuſammen in eine Caſſerole, gieſſet Bouillon drauf, ſo viel man meinet, daß es gnug ſey; nimmt darnach die Capaunen, wäſchet ſie ſauber aus, leget ſie auch zu den Muſcheln, ſetzet alles aufs Kohlfeuer, und läſſet es gar allgemählich kochen. Wenn ſoll angerichtet werden, ſo nimmt man drey Eyerdotter in ein Töpfgen, thut eine Meſſerſpitze rohes Mehl und etliche Tropfen Eßig drein, gieſſet von der Brühe, ſo auf den Muſcheln iſt, darzu, und qvirlt es gantz klar; ſchüttet alsdenn dieſe abgezogene Brühe wieder unter die Muſcheln, läſſet es durch einander anlauffen, ſo iſts zum Anrichten bereitet.

Capaun mit Muſcheln noch anders,

Man nimmt Capaunen, ſo viel man will, füllet die zwiſchen der Haut und im Bauch, als wie beym Capaun mit Auſtern, bratet ſie bey einem gelinden Feuer halb gar. Man muß ſie aber öfters mit Butter beſtreichen, auch die Brühe, ſo aus dem Capaun trieft, fein aufbehalten. Nach dieſen nimmt man die Muſcheln, ſo viel deren nöthig, putzet ſie reinlich, thut ſie hernach in eine Caſſerole oder Tiegel, legt ausgewaſchene Butter, Muſcaten-Blüten, Ingber und Citronenſcheler darzu, gieſſet gute Jus drein, und zwar ſo viel, als man dran genug zu ſeyn vermeinet, ſetzet die Capaunen in die Muſcheln, und läſſet ſolche mit einander gar gemählich kochen. Da aber die Brühe auf den Capaunen von der Jus nicht möchte dicke genug ſeyn, ſo thut man ein wenig braun Mehl daran, wovon ſie dicke werden wird. Das Anrichten wird der Verſtand und die Gelegenheit ſchon zeigen.

Capaunen angeſchlagen,

Die Capaunen kochet man gantz mürbe. Hernach wäſchet und kühlet man ſie aus, ſchneidet ihnen alles Fleiſch herunter, daß nur die bloſſen Gerippe zu ſehen; dieſes Fleiſch ſchneidet man mit einem Schneidemeſſer gantz klein, ſchneidet auch Nieren-Stollen, in Milch eingeweichte und reinlich wieder ausgetrucknete Semmel drunter. Man thut hierauf ſolches Gehäck in einen Mörſel, und ſchüttet Muſcaten-Blüten, Citronſcheler und Saltz darzu, darnach rühret man zehen Eyer auf dem Feuer mit Butter ab, als wie man gerührte Eyer machet, ſchüttet dieſe auch zum Gehäck in Mörſel, ſtöſſet alles wohl durch einander, damit es ein Teig werde. Nun nehme man die Capaunen-Gerippe, lege ſelbige in eine mit Butter beſtrichene Torten-Pfanne, ſchlage ein Ey auf einen Teller, beſtreiche damit, durch Hülfe eines Pinſels, die Capaunen-Gerippe, beſchlage ſelbige fein ordentlich mit der geſtoſſenen Farce, nach voriger Geſtalt derer Capaunen, ſtreiche ſie mit einem warmen Meſſer zu, damit ſie fein glatt werden; man beſtreiche ſie ferner mit Eyern nicht gar zu dicke, und denn mit zerlaſſener Butter über die Eyer her; ſtreue gantz klein geriebene Semmel drüber, ſetze ſie in Backofen, und laſſe ſie backen: Etliche beſtecken ſie mit Piſtacien, es muß aber geſchehen, wenn ſie ſchon über die Helfte gar ſind, ſonſt verbrennen die Spitzen oben von dem Beſteckten. Dieſe Capaune kan man nun brauchen, zu was man will, als in Potagen, worinnen ſie gar proper ſtehen; zu Ragouten, oder auch nur ſo, wie ſie aus dem Backofen kommen; ſie müſſen aber gantz warm gegeſſen werden, denn ſo bald ſie erkalten, werden ſie wegen des Fetts, ſo dabey, harte. Dieſen Capaunen kan man auch andere Farben geben; mit Krebs-Butter werden ſie roth, mit Piſtacien-Butter grün, und ſo weiter: dieſe dürfen nur fein dick damit beſtrichen oder unter die Farce dergleichen gegoſſen werden, davon wird die Farce durch und durch, entweder roth oder grün. Es ſiehet nicht nur gut aus, ſondern der Geſchmack iſt auch angenehmer.

Capaunen mit Citronen,

Es müſſen die Capaune ausgenommen, gezähmet, weiß gekochet und wohl ausgewaſchen werden; dieſe ſetzet man hernach in einen mit Butter beſtrichenen Tiegel, mit Muſcaten-Blüten, Ingber, Citronenſcheler und klein geriebener Semmel: man gieſſet von der Brühe, worinnen die Capaunen gekochet, ingleichen auch etwas von Wein darzu. Nebſt dieſen ſchneidet man eine ſchöne Citrone Scheibenweiſe, wirft ſelbe erſt in Wein, damit er das in der Citrone enthaltene Bittere ausziehen möge, ſchüttet dieſe Citronſcheiben auch zu den Capaunen, läſſet es auf einem Kohlfeuer gantz gemählich kochen, ſo werden ſie recht gut und delicat ſchmecken, können alſo angerichtet und hingegeben werden.

Capaunen mit Capern,

Man leget die Capaunen, wenn dieſelbigen nach oft beſchriebener Art, ſauber ausgebraten ſind, in einen Tiegel, thut allerhand Gewürtz, als Muſcaten-Blüten, Cardemomen, auch eine Hand voll gantze Capern hinein. Ferner ſtöſſet man Capern, mit etwas eingeweichter Semmel, in einem Mörſel klein, ſchüttet dieſe in ein Töpfgen, gieſſet gute Bouillon drauf,

drauf, und läſſet es kochen, bis ſie gar dicke werden: ſtreichets hernach durch ein Haartuch, gieſſet dieſe Brühe und etwas guten Wein über die Capaunen, in den Tiegel wirfet man Citronſcheler, auch nach Belieben eine gantze Zwiebel darzu, und läſſet es durch einander kochen; endlich richtet man die Capaunen an, die Brühe oben drüber, beſtreuet ſie mit Semmel und Muſcaten-Blüten, und giebt ſie hin.

Capaunen mit Muſcaten-Blüten, und Semmel-Schnitten,

Wenn der Capaun ausgeweidet und gezähmet worden, ſo blanchiret man ihn, hernach ſetzet man ſolchen zum Feuer, damit er weich koche; nimmt ihn wieder heraus, wäſchet ihn ſauber aus, und leget ihn in einen Tiegel, darzu man Muſcaten-Blüten und geriebene Semmel ſchütten, auch von der Brühe, darinne die Capaun gekochet worden, ſo viel als nöthig, in Tiegel gieſſen, und ihn aufs Feuer ſetzen muß. Kurtz vorhero, ehe er ſoll angerichtet werden, ſo leget man ein Stück ausgewaſchene Butter dran, nimmt gute Semmel, ſchneidet ſie Fleckweiſe, und röſtet ſie auf dem Roſt. Beym Anrichten wird dieſer Capaun in die Mitte, und die Semmel-Schnitten umher gelegt, drüber mit Muſcaten-Blüten und geriebener Semmel beſtreuet und aufgetragen.

Capaun gedämpfet,

Man putzet ein Paar Capaune ſauber, nimmt das Eingeweide und den Kropf heraus, ſchläget ihnen die Beine entzwey, beſprenget ſie ein wenig mit Saltz, und läſſet ſie eine halbe Stunde liegen, hernach ſetzet man ein wenig Speck und Butter in einer Caſſerole oder Tiegel aufs Feuer, und läſſet es heiß werden. Wenn ſolches nun heiß, ſo beſtreuet man die Capaunen, welche aber vorhero mit grobem Speck auch müſſen geſpicket ſeyn, mit Mehl, leget ſie auf die heiſſe Butter, und läſſet ſie ſo lange dämpfen, bis ſie auf allen Seiten braun ſind: wobey dieſes zu beobachten, daß man ſie nicht ſo jähling bräune, ſonſt bleibet die Jus auſſen. Wenn ſie nun braun, ſo gieſſet man gute Bouillon drauf, wirft Zwiebeln, Thymian und Lorbeer-Blätter, in ein Bündgen zuſammen gebunden, drein, und läſſet ſolches eine gute Weile kochen: es muß aber der Tiegel oder die Caſſerole fleißig zugehalten werden, damit der Dampf nicht heraus kan. Nun iſt es auch nöthig, Wein und allerhand Gewürtze dran zu thun, damit es einen lieblichen Geſchmack überkomme, und kan man ihnen ietzo den Geſchmack noch geben, wie man will, z. E. von Citronen, Oliven, Sardellen &c. Und weil hier nicht alles ſo genau kan beſchrieben werden; als wird hoffentlich derjenige, ſo dergleichen Eſſen zubereiten will, zum wenigſten nur etwas Grund in der Kocherey geleget haben. Iſt es nun Zeit anzurichten, ſo richtet man die Capaune auf die Schüſſel an, gieſſet die Jus drüber, beſtreuet ſie mit klein geſchnittenen Citronen, beleget ſie auch mit ſauber geriſſenen Citron-Plätzgen, und läſſet ſie zur Tafel tragen.

Capaun gut zu braten,

Man nimmt einen Capaun, brühet ſolchen, aber nicht im Waſſer, rupfet ihn, ſchläget ihm auch, weil er noch warm, vorn das Bruſt-Beinlein ein, und leget ihm, wenn er gäntzlich gerupfet, die Flügel Creutzweiſe über die Bruſt, mit der Bruſt aber leget man ihn auf einen Tiſch, damit er erkalte, darnach nimmt man das Eingeweide und den Kropf heraus, und ſiehet zu, daß man beyderſeits nicht gar zu groſſe Löcher mache: ſpeilert und zähmet ſolchen, damit er recht proportionirlich ausſehen möge; verſenget ihn ein wenig auf dem Kohlfeuer, ſtreichet ihn mit Butter oder Speck, läſſet ihn auf dem Kohlfeuer ein wenig anlaufen, wiſchet ihn hernach mit dem Handtuch trocken ab; ſtecket ihn hierauf an einen Spieß und läſſet ihn fein gemählig bey einem Feuer von hartem Holtz oder Kohlen braten, begieſſet ihn öfters mit Butter, die nicht heiß, ſondern die nur zergangen, ſtreuet ein wenig Saltz drüber, und beſtecket ihn mit Papier, auf daß er nicht gar zu braun, ſondern deſto mürber werde. Wenn er nun gäntzlich gebraten, ſo thut man das Papier herunter, und beſtreichet ihn mit Butter, ſtreuet ein wenig klar geriebene Semmel drüber, und läſſet es ein bißgen anlaufen. Darnach ziehet man ihn vom

Spieß

Spieß ab, und richtet an, beleget ihn auch mit Citronen, und läſſet es auftragen.

Capaun zu braten auf eine andere Art,

Man nehme Capaunen, ſo viel ihrer nöthig, rupfe und bereite ſie zum braten, wie die vorigen, ſpicke ſie ſauber mit Speck, und ziehe darzwiſchen geſchnittene Citronen, wie Speck, ſtecke ſolche an Spieß, und brate ſie wie vorbenannte, ſo werden ſie recht ſchön und gut. Beym Anrichten nehme man zugleich Butter in einer Pfanne, die nicht gar zu braun, doch aber ſehr giſchet, und gieſſe dieſe drüber, garnire ſie ſauber und gebe ſie hin.

Capaun recht gut zu braten,

Wann der Capaun zugeputzet, ſo miſchet man gewaſchene Butter, grüne Peterſilie, Muſcaten-Blüten, und etwas geriebene Semmel unter einander, füllet dieſes in des Capauns Bauch, ſpeilert ihn hernach fein wieder zuſammen, ſteckt ihn an Spieß, bratet ihn ſehr gemählich, beſtreichet ihn öfters mit Butter, ſtreuet etwas Saltz drauf, machet ihn feſt mit Papier zu, ſo kan er deſto länger beym Feuer braten, und wird fein mürbe; endlich richtet man ihn an, begieſſet ihn mit Butter, und der Jus, ſo aus dem Capaun gelaufen, denn iſt er fertig.

Capaun mit Reiß im Backofen,

Man kochet etliche Capaune fein ſchön weiß, auf die Art, wie oben beym Capaunen gelehret worden. Alsdenn ſetzet man Reiß zum Feuer, und läſſet ſie halb gar kochen, gieſſet hernach gute Fleiſchbrühe drauf, welches mit einander fein gemählich kochen muß. Wenn ſie nun bald gar, ſo würtzet man ſie mit Muſcaten-Blüten, rühret ſie auch mit ohngefehr acht Stück Eyern ab; ingleichen rühret man ein Stück Butter drein. Ferner thut man ein Stück Butter in eine Caſſerole, leget die Capaunen drauf, ſchüttet Citronſcheler und Gewürtz dran, und paſſiret ſie ein wenig: man machet letztlich einen Krantz um eine Schüſſel, beſtreichet dieſe mit Butter, gieſſet die Helfte von dem Reiß daran, leget die Capaune drauf, und ziehet den andern Reiß über die Capaune; ſtreichet es fein ſauber zu.

Capaun mit Reiß ſchlecht,

Die Capaunen, wenn ſie vorher gezähmet worden, müſſen nach obiger Weiſe gekocht werden, hernach kochet man Reiß ſauber aus, brühet ihn mit heiſſem Waſſer, gieſſet gute Fleiſchbrühe drüber, und läſſet ihn fein gemählich in einer Caſſerole oder Tiegel kochen; ferner ſchüttet man Muſcaten-Blüten, und feine fette Fleiſchbrühe dran, thut die Capaune auch drein, welche mit dem Reiß eine halbe Stunde kochen müſſen, richtet nach dieſem die Capaune in eine Schüſſel, und den Reiß drüber her, ſtreuet Muſcaten-Blüten mit etwas weiſſem Jngber vermiſchet drüber, und giebet es hin.

Capaun mit Truffes,

Man bratet die Capaune halb gar, und ſorget, damit die Jus oder Brühe, ſo aus denen Capaunen läuft, aufgefangen werde. Hernach ſchüttet man die Truffes in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet gute Brühe drauf, worinnen ſie eine gute Weile weichen müſſen: nach verfloſſener Zeit drücket man ſie aus, (es darf aber die Brühe, darinne ſelbige gelegen, nicht weggeſchmiſſen werden) gedachte Truffes thut man in einen Tiegel, gieſſet ſchon fertige Jus drauf, wirfet Muſcaten-Blüten, Jngber und dergleichen mit bey, und läſſet es ein wenig kochen, leget endlich die Capaunen drein, gieſſet die aufgehobene Brühe, darinnen die Truffes gelegen, auch zu denen Capaunen, wirfet eine gantze mit Nelcken beſteckte Zwiebel hinein, richtet an, es wird gut und delicat ſeyn.

Capaun mit Mandeln und Cibeben,

Man nimmt Capaune und kochet dieſe wie vor beſchrieben: hernach machet man Butter in einer Caſſerole braun, thut etwas Mehl hinein, damit es auch ein wenig braun werde; gieſſet ferner Brühe, Wein und ein wenig Eßig drein, ſchüttet Muſcaten-Blüten, Jngber, Citronſcheler, Cibeben und geſchnittene Mandeln, ingleichen ein Stück ausgewaſchene Butter dazu (von Saltz wird nicht nöthig zu erwehnen ſeyn, in Erwegung, daß niemand ungekoſtet etwas anrichtet) leget die Capaunen auch drein, und läſſet es mit einander kochen,

kochen, wirfet ein wenig Zucker und Safran dazu, und wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſo machet man es fein zierlich.

Capaun mit Nudeln,

Erſtlich kochet man die Capaunen weiß, darnach bereitet man folgenden Teig: Man thut Mehl auf einen Tiſch, ſchläget zwey gantze Eyer und zwey Dottern drein, und machet einen ſolchen feſten Teig, der mit harter Mühe kaum kan aufgetrieben werden, treibet ihn auch ſo dünne, als immer möglich; ſtreuet darnach Mehl drauf, leget ihn doppelt zuſammen, und treibet ihn wieder; man ziehet ferner ſolchen aus einander, kehret ihn ab, und henget ihn auf, damit er ein wenig trocken werde, rollet ihn hernach zuſammen, ſo kan er klärer, als wie Italiäniſche Nudeln geſchnitten werden. Nunmehro ſetzet man Waſſer aufs Feuer, läſſet es ſieden, wirft die Nudeln hinein, welche darinne einen Sod thun müſſen, hebet alsdenn den Keſſel, worinnen ſie geſotten, herunter, gieſſet kaltes Waſſer hinein, nimmt die Nudeln entweder mit den Händen, oder mit einem Durchſchlag heraus, thut ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, dazu man auch Muſcaten-Blüten und gute Fleiſchbrüh ſchütten ſoll, ſetzet ſolche aufs Feuer, leget die Capaunen drein, und läſſet alles durch einander kochen. Wenn ſie ſollen angerichtet werden, und die Fleichbrühe nicht recht fett iſt, ſo legt man ein Stück ausgewaſchene Butter dran; läſſet es noch einmahl aufſieden, richtet hernach die Capaunen auf die Schüſſel an, thut die Nudeln drüber, ſtreuet Muſcaten-Blüten drauf, und giebet ſie hin. Will man dieſem Gericht ein Anſehen machen, ſo kan man etwas Nudeln, ehe ſie geſotten werden, aus dem Schmaltz backen, und damit garniren.

Capaun mit Carfiol,

Einen zu recht gemachten und gezähmten Capaunen blanchiret man, und ſetzet ihn hernach mit ein wenig Saltz und Waſſer zum Feuer, woſelbſt er recht weich kochen muß. Man ſchälet nach dieſem vom Carfiol das grüne herunter; iſt er groß, ſo ſchneidet man ſolchen entzwey, wirft ihn in kaltes Waſſer, und ſetzet ihn drauf zum Feuer, damit er halb gar koche: ferner thut man den Carfiol nebſt ausgewaſchener Butter, Ingber, gantz klar geriebener Semmel in einen Tiegel oder Caſſerole, leget den Capaunen auch darzu, gieſſet gute Fleiſchbrühe dran, ſetzet es zuſammen auf ein Kohlfeuer, läſſet es ſo lange durch einander kochen, bis es dicklicht wird; ſolte es nicht fett genug ſeyn, muß man ein wenig zerlaſſene Butter hinein laufen laſſen, den Capaun auf die Schüſſel anrichten, den Carfiol fein ordentlich herum legen, Muſcaten-Blüten aufſtreuen, und den Rand mit Semmelſchnitten garniren. Es wird auch ſtat der geriebenen Semmel gebrannt Mehl genommen, in ein Töpfgen gethan, Fleiſchbrühe dazu gegoſſen, und gantz klar geqvirlt, auch ein Paar Meſſerſpitzen ſaurer Rahm mit drunter gerühret, ſo ſiehet es aus wie die ſchönſte Coulis.

Capaune mit Hering,

Man kochet einen Capaun, wenn er zugeputzet worden, halb gar, wäſſert friſche Heringe ein, ſolten ſie auch über Nacht liegen, ſchälet man ſie ſauber, wie ingemein Heringe pflegen geſchält zu werden, ſchneidet Stückgen als Speck, oder wie man ihn zur à la daube ſchneidet; man ſpicket den Capaun damit, und den übrigen ſamt der Milch ſchneidet man würflicht: dieſen geſpickten Capaun leget man hernach in eine Caſſerole oder Tiegel, darzu auch geriebene Semmel, der übrig geſchnittene Hering und Fleiſch-Brühe, ſo viel als nöthig, kommen muß. Ferner wirft man ein Stück einer Fauſt groß ungeſaltzte und recht reinlich ausgewaſchene Butter dran, läſſet es gantz gemählich auf dem Feuer kochen, bis es ein wenig dicke wird. (Es ſchmecket dieſes als wie eine Auſter-Brühe.) Beym Anrichten leget man Semmelſchnitten in die Schüſſel, richtet den Capaun drauf an, und giebt es hin.

Capaun mit ſaurem Rohm und Capern,

Einen Capaun, der ausgeweidet, und der Kropf heraus gethan worden, ſpeilert und ſaltzet man ein wenig ein, ſtecket ihn an einen Spieß, und bratet ihn halb gar: hernach läſſet man Butter in einer

Caſſerole auf dem Feuer braun werden, thut ein wenig Mehl drein, ſo auch bräunen muß, iſt aber ſtets zu rühren, damit es nicht anbrenne. Wenn es genug braun, ſo ſchüttet man ein wenig Fleiſchbrühe dran, leget was Lorbeerblätter, Citronſcheler und Gewürtz darzu, und gieſſet Wein, auch ein wenig Eßig unter daſſelbe, ingleichen ein Nöſſel dicken ſauren Rahm, läſſet es mit einander kochen, wirft eine Hand voll Capern drein, leget den Capaun darzu, decket es feſte zu, welches zuſammen noch eine halbe Stunde alſo dämpfen muß. Soll geſpeiſet werden, ſo richtet man den Capaun in eine Schüſſel an, und gieſſet Brühe drüber, es iſt recht und gut.

Capaun mit Johannis-Beer kalt oder warm,

Capaune, wie vorige bereitet, ſollen gantz ausgebraten werden: man ſetzet hierauf ein wenig Wein in einer Caſſerole oder Tiegel aufs Feuer, ſchüttet eine Kanne Johannis-Beere hinein, thut viel Zucker darzu, läſſet es alſo dämpfen, und reibet Citronenſcheler dran. Wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſo ſchüttet man die Johannis-Beere in die Schüſſel, leget die Capaune fein zierlich drauf, und ſtreuet Triſſonet drüber. Will man ſolche aber kalt haben, ſo läſſet man die Capaune kalt werden, die Johannis-Beere thut man in eine Schüſſel, und läſſet ſie auch erkalten, leget die Capaune drauf und giebet ſie hin.

Capaun mit einem Gehack oder Hachis,

Erſtlich muß der Capaun gebraten oder geſotten werden; darnach bratet man auch eine Kalbs-Keule, und wenn ſie fertig, ſo ſchneidet man das Fleiſch alles herunter und hacket es gantz klein. Hierauf thut man das Gehäck in einen Tiegel, gieſſet ein Nöſſel guten Rohm darzu, und rühret es wohl durch einander, ſchüttet auch ein halb Pfund gar klein geſchnittene Nieren-Stollen oder Talg, ingleichen kleine Roſinen, Muſcaten-Blüten, Citronenſcheler, fünf Eyerdotter und ein wenig Saltz hinein, und rühret dieſes alles unter einander. Nun machet man um die Schüſſel, darauf ſoll angerichtet werden, von Teig einen Krantz, beſtreichet die Schüſſel mit Butter, ſchüttet etwas von dem benannten Gehäck hinein, leget den Capaun drauf, und überziehet ihn mit dem übrigen gantz und gar, ſtreichet es mit einem Meſſer fein ſauber zu, gieſſet etwas zerlaſſene Butter drüber, ſtreuet klein geriebene Semmel drauf, ſetzet es hernach in einen Backofen, und läſſet es backen. Wenn es fertig, kan man es laſſen auftragen. NB. Bey vornehmen Ausrichtungen iſt dieſes Eſſen gar wohl zu gebrauchen, und muß es alsdenn fein zierlich mit Citronen belegt, mit Lorbeer-Blättern beſtecket, oder mit ſolchen Dingen, die ſich darzu ſchicken, garniret werden.

Capaunen mit Welſchen Nüſſen,

Capaunen, ſo viel deren nöthig, müſſen erſt recht weiß gekochet werden. Hernach nimmt man Nüſſe, die ſich noch ſchälen laſſen, ſchälet deren ein ziemliches Theil, wirft ſie in ein kaltes Waſſer, damit das Oel ein wenig weggehet. Ferner nimmt man eine Hüner-Bruſt, ein wenig gebähete Semmel, ein Stück gewaſchene Butter, Muſcaten-Blüten, und ſtöſſet dieſes alles mit ein wenig ſauren Rohm in einen Mörſel; hierauf thut man ſelbiges in ein Töpfgen, gieſſet Fleiſch-Brühe drauf, läſſet ſolches bey einem Feuer aufſieden, und ſtreichet es durch ein Haartuch. Endlich ſchüttet man dieſe Brühe in eine Caſſerole oder Tiegel, leget die Nüſſe und den Capaun drein, läſſet es durch einander kochen, leget ein Stück Butter drein, ſo bekommt es einen lieblichen Geſchmack, und iſt recht gut: kan alſo, wenn es auf eine Schüſſel angerichtet worden, zu Tiſche getragen werden.

Capaunen mit Krebs und Spargel,

Anfänglich kochet man einen Capaun fein weiß, hernach ſiedet man Krebſe nur halb gar, und bricht dieſe aus (NB. die Art und Weiſe des Ausnehmens wird ſchon unter dem Krebs zu lernen ſeyn) alsdenn nimmt man Spargel, ſchneidet

dieſen fein ordentlich, bindet ihn zuſammen, und kochet ihn halb gar. (NB. Das Waſſer muß erſtlich ſieden, dann muß ein wenig Saltz dran geworfen werden, ſo bleibet der Spargel fein grün.) Ferner nimmt man etliche rohe Krebſe, ſchneidet denen die Köpfe ab, daß das Bittere heraus komme, thut dieſe in einen Mörſel, nebſt etwas gebäheter Semmel, etwas von Spargel und ein wenig Butter, und ſtöſſet dieſes alles klein, thut es hierauf in einen Topf, gieſſet von der Brühe, in welcher der Capaun gekochet, drauf, läſſet es kochen, ſtreichet es darnach durch ein Haar-Tuch, thut den Capaun in eine Caſſerole oder Tiegel, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, gieſſet die Brühe drüber, leget die ausgebrochenen Krebſe und den Spargel dazu, wirft ein Stück Butter drein, und läſſet es alſo durch einander kochen. Wenn es fertig, ſo richtet man den Capaun in eine Schüſſel an, den Spargel mit denen Krebſen fein melirt drum, gieſſet die Brühe drauf, ſprenget Krebs-Butter drüber her und giebet ſie hin.

Capaun mit einer Eyer-Soſſe.

Nachdem der Capaun fein weiß gekochet worden, ſo thut man dieſen in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet von der Brühe drauf, darinnen der Capaun gelegen, thut Gewürtz hinein, nur keinen Pfeffer, gieſſet ein wenig Wein zu, leget eine gantze Zwiebel und etliche Lorbeer-Blätter drein, und läſſet es alſo kochen. Wenn es nun bald genug, ſo ſchläget man etwa fünf Eyer-Dottern in ein Töpfgen, thut eine Meſſerſpitze rohes Mehl hinein, gieſſet ein Paar Tropfen Eßig darzu, und qvirlt es fein klar ab, gieſſet hierauf die Brühe in das Töpfgen, und qvirlt es wiederum fein klar, daß es nicht zuſammen laufe: wirffet alsdenn ein gutes Stück Butter zum Capaun, welches inzwiſchen zergehet; gieſſet endlich die Brühe in der Caſſerole auf den Capaun, daß es ſich mit einander vereinige, richtet den Capaun an, ſchüttet gedachte Brühe über ſelben, beſtreuet ſie mit Muſcaten-Blüten, und giebt ſie hin.

Capaun mit einer ſauren Limone,

Man bereitet einen Capaun nach oben beſchriebener Art, und kochet ihn fein weiß, hernach leget man ihn in einen Tiegel oder Caſſerole, ſchneidet eine gantze ſaure Limone, und thut ſie nebſt geriebener Semmel, Muſcaten-Blüten und Ingber hinein zum Capaun, wirft ein gut Stück Butter dran, gieſſet von der Brühe, darinnen der Capaun gekochet worden, desgleichen Wein darzu, läſſet es fein gemählich kochen, thut auch ein wenig Safran hinein, und richtet es hierauf an, ſo gut man kan.

Capaun gedämpft mit Stock-Schwämmen,

Für das erſte ſpannet und zähmet man einen oder mehr Capaune, wenn ſie erſt nach oftbeſchriebener Manier geputzet worden, ſchmeiſſet ihnen alsdenn die Flügel-Beine am Leibe entzwey, und ſaltzet ſie ein wenig ein. Hernach ſetzet man Butter in eine Caſſerole oder Tiegel aufs Feuer, und läſſet dieſe heiß werden, beſtreuet mittlerweile die Capaune dick mit Mehl, und wenn die Butter braun iſt, ſo leget man die Capaune drein, und läſſet ſie auch braun werden. Nach deren Bräunung gieſſet man die ſchon fertig gehabte Jus dran, leget ein Bündgen zuſammen gebundene Kräuter, als Thymian, Lorbeer-Blätter, Peterſilie und eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſtecket hinein, weichet hernach einen ziemlichen Theil Stock-Schwämme, wenn ſie nehmlich dürre ſind, in Fleiſch-Brüh, putzet ſelbige, nachdem ſie erweichet, ſauber ab, und ſchüttet ſie nebſt Ingber, Pfeffer, Carbemomen, zu denen Capaunen, und läſſet es mit einander kochen. NB. Solte etwa die Brühe zu kurtz werden, ſo gieſſet man mehr Jus hinein, und läſſet es ferner kochen, bis daß es ſoll angerichtet werden; richtet alsdenn die Capaune an, und die Schwämme drüber, das zuſammen gebundene Bündgen aber nimmt man wieder heraus, und läſſet es auftragen.

Capaunen-Eſtouffade,

Man nimmt einen oder mehr Capaune, wenn ſie zu recht geputzet, ſchneidet dieſe in Viertel, klopfet ſie wohl, und beſprenget ſie mit Saltz. Hierauf läſſet man ein Stück Butter und Speck in einer Caſſe-

role oder Tiegel auf dem Feuer braun werden, beſtreuet die Capaunen-Stücke mit Mehl, leget ſelbige in die braune Butter, darinnen ſie röſten müſſen. Wenn ſie nun braun ſind, ſo gieſſet man fleißig Brühe dran, leget ein Bündgen Kräuter, wie vorher gemeldet worden, hinein, thut Gewürtz, Jngber, Pfeffer darzu, gieſſet auch Wein dran, wirft Citronen-Scheler mit bey, und läſſet dieſes alles auf gelindem Feuer gar gemählig kochen. Wenn es nun Zeit iſt anzurichten, ſo machet man alles fein ordentlich und giebt es hin.

Capaun à la braiſe,

Jſt, wenn der Capaun über Kohlen oder in der Aſche geſchmorchet wird.

Capaunen und Poularden zu mäſten,

Erſtlich Gerſten-Schrot mit halb Waſſer und Milch zu einem Teig gemacht, hernach nimmt man halb Gerſten- und Weitzen-Mehl, den Teig damit gearbeitet, ſo daß man Pfropfen davon machen kan, damit die Capaunen und Poularden Abends und Morgens geſtopfet, dabey muß aber Jederzeit ſüſſe Milch zu trincken vorgeſetzet ſtehen, es müſſen die Pfropfen nach Proportion des Viehes gemachet werden, wenn man Buch-Weitzen haben will, ſo kan die Helfte Buch-Weitzen, und halb Gerſten-Schrot genommen werden, welches noch beſſer, es muß ſowohl der Teig, als auch das Trincken vor Säure verwahret werden, auch die Gefäſſe wohl gereiniget ſeyn, man kan auch wöchentlich zwey mahl etliche Pfeffer-Körner dem Viehe geben, wie auch ein wenig ausgewaſchenen Sand dann und wann in den Teig gethan: die Capaunen müſſen auf dieſe Art in 14 Tagen oder längſtens drey Wochen fett ſeyn.

Capece,

Iſabella, eine Neapolitaniſche Adeliche Dame, ſchrieb ein Buch unter dem Titel: Conſolazione dell' anima, welches An. 1594 gedruckt worden. Toppi Bibliotheca Neapoletana.

Capella,

War das böſe und zanckſüchtige Weib des gelehrten Römiſchen JCti, Geneſii Proidæ, ſo nicht nur mit harten und giftigen Worten ihn Tag und Nacht gepeiniget, ſondern auch ihm oftermals als eine Furie mit den Nägeln in das Geſichte gefahren, und ſelbigen kläglich zerkratzet. Vid. Erythræi Pinacothec. III pag. 164 ſeq.

Capellaria,

Sibylla, war ein berufenes zauberiſches Weib und Hexe.

Cappel,

Jſt ein kleiner von ſchwartzem Sammet geſchnittener und nach dem Haupt accommodirter Aufſatz, ſo auf der halben Scheitel ſtehet, mit ſchwartzen Spitzen bebrämet, über die Stirne ſpitzig gehet, über die Ohren rund um das Haar-Neſt offen, und auf den Nacken zuſammen geheftet iſt, deſſen ſich die Weibes-Bilder in Saltzburg bedienen.

Capern,

Cappares, Capres, ſind unzeitige Blumen-Knöpfe eines Strauchs, der in Spanien, Jtalien, Franckreich und andern warmen Ländern an ſteinichten Orten wächſet. Er wird durch Zerreiſſung der Staude vermehret. Seine Zweige ſind ſtachlicht und ſtrecken ſich aus, wie die Brombeeren, die Blätter ſind rund, die Blumen weiß und die Frucht länglicht wie Oliven. Wenn die Blüte noch in der Knoſpe iſt, wird ſie abgenommen, und in Eßig eingemacht zu uns gebracht. Sie dienet entweder roh als ein Sallat, und machet guten Appetit zum Eſſen, oder ſie wird an Speiſen gethan, und iſt gut bey Fleiſch und Fiſchen. Jn dem Oeconomiſchen Lexico wird nebſt andern Merckwürdigkeiten der Capern-Baum beſchrieben, und wie man Capern mit Zucker einmachen könne, gelehret. Jhre Kraft beſtehet in zertheilen, zähe Feuchtigkeiten auszuführen, den Harn und die Menſes zu befördern. Jn Ermanglung der Capern ſoll, nach Tabernæmontani Bericht in ſeinem Herbario pag. 1511, die zarte Blüh-Knoſpe derer Florum Geniſtæ gleiche Dienſte thun. Jn der Küche ſind ſie ein nöthiges Stück, geſtalt viele Eſſen dadurch einen guten Geſchmack bekommen.

Capilotade,

Nennen die Frantzöſiſchen Köche alles in kleine Stückgen geſchnittene Fleiſch, ſo man hernach zu einer Ragout nimmt. So wird dergleichen z. E. von Rebhünern gemacht: Man ſchneidet ein gebratenes Rebhun in zehen bis zwölf Stücke, ſetzet ſolche in einer Schüſſel übers Feuer, thut ein wenig Waſſer, Wein, Wein-Eßig, Citronen-Schalen, Nelcken und Saltz daran, läſſet es zuſammen aufkochen, und wenn es bald gar, und die Brühe kurtz, ſo reibet man noch ein wenig Brot-Rinde daran.

Cappes-Kraut, oder Capus-Kraut, oder Cabus-Kraut,

Iſt eine Art von Kohl-Kräutern, deſſen Blätter ſich dergeſtalt in die Runde über einander ſchlieſſen, daß ſie in der Mitte ein rechtes Haupt formiren, woher es denn auch den Nahmen Haupt-oder Kopf-Kohl hat. Es giebt dreyerley Gattungen, das weiſſe, das grüne und das rothe Cappes-Kraut. Das weiſſe wird zur Speiſe für das lieblichſte und beſte gehalten; das rothe aber pflegt man gerne zum Kraut-Salate zu nehmen. Von allen drey Gattungen werden die Kraut-Häupter entweder friſch verſpeiſet, oder Salat davon gemacht, oder warm gekocht, oder auch zum Sauer-Kraut eingeſchnitten. Wie ſolches Kraut zu ſäen, zu pflantzen, und zu warten ſey, zeigt das Oeconomiſche Lexicon.

Caravine,

Iſt eine kleine gläſerne auf vielerley Art formirte Flaſche, welche man bey Gaſtereyen und Gelacken denen Gäſten vorzuſetzen pfleget, damit der Wein hieraus in die dabey ſtehende Stutz-Gläſer eingeſchencket werden könne. Man giebt ſie auch einzeln, mit Eßig gefüllet, zu den Fiſchen auf den Tafeln herum.

Carbonade,

Iſt Fleiſch, ſo fein ſaftig auf dem Roſt gebraten worden. Weil die Köche auch ſonderlich die Rippen von allerhand Vieh auf ſolche Art zu tractiren pflegen, nennen ſie dieſe gleichfalls eine Carbonade, welches unten bey denen Coteletes wird zu ſehen ſeyn. Siehe Coteletes.

Carcaſſen,

Sind die Gerippe, woran man das Trenchiren zu lernen pfleget.

Cardamomen,

Cardamomum, Cardamome, ſonſt Paradies-Körner genannt, ſo auf denen Inſeln Cananor, Java, Sumatra und Ceylon wachſen. Es ſind dreyeckichte kleine Körner, auswendig rothbraun, inwendig gantz weiß, eines ſcharfen und beiſſenden Geſchmacks, dem Pfeffer nicht ungleich, auſſer daß ſie etwas gelinder und nicht ſo hitzig ſind. Die Cardamomen, ſo in Java wachſen, ſind die beſten, überhaupt aber das allerſchönſte Magen-Gewürtz, und faſt das bewehrteſte Mittel vor den Schwindel. Sie ſtärcken das Haupt und Gedächtniß, ſind gut wider die Schlagflüſſe, ſie zertheilen die Winde, reinigen das Geblüt und befördern die Monat-Zeit, den Urin oder die Verdauung. Mehrere Nachricht giebt das Oeconomiſche Lexicon, ſo auch die Cardamom-Bäume beſchreibet. In der Küchen werden ſie bey viel Eſſen mit Nutzen angebracht, wie ſolches die Beſchreibungen gewiſſer Speiſen bezeugen.

Carden, ſ. Spaniſche Carden.

Cardia, oder Cardina, ſ. Carna.

Cardis,

Eine Art wollenes Zeug, ſo etwas beſſer, als der Raſch iſt, und meiſt zum Unterfüttern gebraucht wird. Anfangs brachte man ihn häufig aus Franckreich, anietzo aber wird er an vielen Orten Teutſchlandes fabriciret.

Cardobenedicten, oder geſegnete Diſtel,

Ein in der Artzney bekandtes Kraut, ſo ſeiner Vortreflichkeit wegen dieſen Nahmen bekommen, und in Haupt-und Leber-Schmertzen, Seitenſtechen und andern Zufällen gebraucht wird. Der daraus zubereitete Wein wird als ein gewiſſes Mittel, den Stein und Sod zu vertreiben, gerühmet.

Cardobenedicten-Wein,

Wird folgender Geſtalt gemacht: Man wirft eine gute Hand voll Cardobenedicten in ein eymerichtes Wein-Faß, und daferne der Wein recht gut werden ſoll, thut man Tauſendgüldenkraut, Wermut und weiſſen Andorn, iedes eine kleine Hand voll hinein, gieſſet ſchön durchgeſeyeten Moſt darüber, wirft noch eine Mulde voll Weinbeeren ins Faß, und läſſet es alſo mit einander gähren.

Carfiol,

Caulifior, Braſſica apiana vel Cauflora, Chouxfleur, iſt ein gewiſſes Kohl-Gewächſe, ſo vor etlichen Jahren aus Italien in Teutſchland kommen, und nunmehro in vornehmen Gärten häufig gepflantzet, auch insgemein Blumen-Kohl genennet wird. Er hat aber dieſe Benennung daher, weil er inwendig in der Mitte, gleich wie eine kleine gelblichte krauſe Blume dick in einander wächſt. Er iſt ſonſt ſehr gut und zart zu eſſen, und kan er den gantzen Winter hindurch im Keller erhalten werden. Bey Manns-Perſonen ſtimuliret er venerem, und vermehret derer Frauens-Perſonen fluorem album, weil er allzu abundant nutriret. Das Oeconomiſche Lexicon giebt unter dem Titel Blumen-Kohl gute Nachrichten von der Sä-Pflantz-und Wartung dieſes edlen Kohls. Seine Zubereitung iſt 1) Carfiol zu putzen; 2) Carfiol mit Muſcaten-Blüten; 3) Carfiol mit Spargel-Brüh; 4) Carfiol mit Rahm und Krebs-Butter; 5) Carfiol gebacken; 6) Carfiol mit Baumöl und Eßig kalt als einen Salat zuzurichten.

Carfiol zuzuputzen,

Man nehme den Carfiol oder Blumen-Kohl, ſo er groſſe Blumen hat, ſpalte denſelben in etliche Stücke, ſchäle mit einem Meſſer alle harte Rinden herunter, ſchneide in der Länge ein Stückgen wie das andere, und werfe ſolche in kaltes Waſſer, daß der rohe Geſchmack heraus kommt; alsdenn kan er gebraucht werden, zu was man will.

Carfiol mit Muſcaten-Blüten,

Der nach voriger Beſchreibung geſauberte Carfiol muß in Saltz-Waſſer bald weich geſotten, hernach in eine Caſſerole oder Tiegel gethan, geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten drauf geſtreuet, gewaſchene Butter darzu geleget, gute Bouillon drein gegoſſen, und auf ein Kohlfeuer geſetzet werden; alsdenn läſſet man alles durch einander kochen, bis es eine feine dicke Brühe wird. NB. Andere nehmen eine gute Coulis, und gieſſen ſie auf den Carfiol, dürfen aber keine geriebene Semmel darzu thun. Solls angerichtet werden, ſo leget man auf den Roſt gebähete Semmel drum, und giebt es hin.

Carfiol mit Spargel-Brühe,

Man kochet den Carfiol in Saltz-Waſſer gantz gar, thut hernach Eyer-Dottern in eine Caſſerole, ſchüttet ein wenig, etwa eine Meſſer-Spitze, roh Mehl darzu, leget ein ziemlich Stück gewaſchene Butter hinein, und rühret es durch einander ab. Ferner gieſſet man ein wenig Wein, Eßig und überbliebene Fleiſchbrüh drein, Muſcaten-Blüten und Citronenſchäler müſſen auch darzu kommen, ingleichen eine gantze Zwiebel, die aber beym Anrichten wieder heraus gethan wird. Dieſes alles ſetzet man hernach aufs Kohlfeuer, und rühret es fein fleißig um, daß es nicht zuſammen rinnet. Wann es nun anfänget dicke zu werden, da will es auch ſieden, ſo gieſſet man nur etliche Tropfen kaltes Waſſer hinein, richtet hierauf den Carfiol fein förmlich auf eine Schüſſel an, gieſſet die Brühe drüber, ſprenget abgeklärte Butter drauf, und ſetzet es auf heiſſe Aſche, damit ſich die Brühe ein wenig hinein ziehe, ſo iſt es fertig. Zu beobachten iſt hierbey, ob viel oder wenig zugerichtet wird? bey wenigen muß in vorhergehendem Zuſatz iedes Orts abgebrochen werden, abſonderlich an Eyern, Wein, Eßig und an der Brühe, ingleichen muß man ſehen, wie groß das Geſchirr, und wie viel der Perſonen ſind.

Carfiol mit Rahm und Krebs-Butter,

Wenn der Carfiol gar gekocht iſt, thut man ihn mit Krebs-Butter in eine Caſſerole, und läſſet ihn auf dem Feuer paſſiren.

ren. Man wirffet alsdenn Muſcaten-Blüten darein, gieſſet Rahm, der vorhero abgeſotten worden, drauf, welches alles durch einander kochen muß. Wird man nun gewahr, daß er bald weich iſt, ſo ſchläget man drey Eyer-Dotter in ein Töpfgen, und klopfet dieſe klar, gieſſet hernach den Rahm vom Carfiol hinein, und qvirlt es fleißig: ſchüttet es nach dieſem wieder in die Caſſerole, da der Carfiol liegt, und rüttelt es, daß es ſich fein darein ziehet, richtet es an, ſprenget Krebs-Butter drauf, und giebt es hin.

Carfiol gebacken,

Man nimmt geputzten Carfiol, ſetzet ihn mit Saltz-Waſſer in einem Topf ans Feuer, läſſet ihn gar kochen, thut ihn alsdenn heraus, und leget ihn auf einen Teller, oder ſonſten auf ein rein Bret, hierzu machet man folgende Klare: Man ſchüttet Mehl in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet klare Milch darzu; (NB. zu denen Klaren gehöret allezeit die ſchlechteſte Milch, maſſen der Rahm oder gute Milch Fettigkeit an ſich hat, davon die Klare ſchwer wird, drum muß man zu ſolchen Klaren allezeit ſchlechte Milch, Waſſer, Wein und Weiß-Bier nehmen;) rühret es wohl unter einander, ſchläget 2 gantze Eyer und noch zwey Dotter hinein, saltzet es, ſchneidet Muſcaten-Blüten drunter, und rühret es nochmals wohl durch einander, darnach ſetzet man eine Pfanne mit Schmaltz aufs Feuer, damit es heiß werde; davon rühret man einen Eß-Löffel voll unter die Klare, und wirft den Carfiol hinein, aufdaß ſich derſelbe ein wenig anlege. Letztlich thut man den Carfiol Stückweiſe in das heiſſe Schmaltz, backet ihn fein Gold-gelb heraus, und richtet ihn ordentlich auf einen Teller oder Schüſſel an. (NB. Auf ſolche Art wird er auch gebacken, wenn man Potages, Oils, Olla-potriden und dergleichen groſſe Potages machet, dieſe damit auszuzieren.) Unter dieſen Carfiol kan nach Belieben eine Soſſe bereitet werden, dergeſtalt: Man thut ein Stück gewaſchene Butter in einen Tiegel, ſtreuet Semmel und Muſcaten-Blüten drein; gieſſet ein wenig gute Bouillon darzu, ſetzet es auf ein Kohlfeuer und läſſet es ein wenig einkochen. Hernach, wenn die Brühe ſoll unter den Carfiol gerichtet werden, werden drey Eyer-Dotter genommen, und die Brühe damit abgezogen, ſo iſt es fertig.

Carfiol mit Baum-Oel und Eßig kalt, ſtat eines Salats zu gebrauchen,

Man kochet den Carfiol im Waſſer, bis er gar wird, leget ihn aus dem heiſſen ins kalte Waſſer, richtet ihn fein zierlich auf eine Schüſſel an, ſtreuet ein wenig Saltz, aber keinen Pfeffer drüber, ſondern ſetzet nur davon etliche Häuflein auf den Schüſſel-Rand, weil der zehende Menſch nicht gerne Pfeffer ißt. Daher ein ieder es machen kan wie er will: Hernach gieſſet man Baum-Oel und Eßig drauf, und läſſet es auftragen.

Carixena, oder Charixena,

Eine vortrefliche griechiſche Poetin, ſo viel ſchöne Sachen geſchrieben hat. Ariſtophanes und Plutarchus wiſſen viel von ihr zu rühmen, Suidas aber will eben nicht viel von ihr halten. Vid. Lotich. d. Nobil. Fœmin. p. 125.

Carmenta oder Carmentis, ſiehe Nicoſtrata.

Carminativ,

Ein Wind und Blehungen zertheilendes Mittel, dazu ſind dienlich Camillen, Calmus, Anis, Fenchel u. ſ. w. Man pflegt auch überhaupt alle abgezogene Brantweine für dergleichen zu halten.

Carna,

War bey den Alten die Göttin, ſo über das menſchliche Eingeweide beſtellet war, in deren Hand und Gewalt die Erhaltung deſſen allein ſtunde. Sie wird auch ſonſten Cardia oder Cardinea genennet, und ſoll des Nachts die Geſpenſter oder Hexen von denen kleinen Kinder-Wiegen getrieben haben. Der erſte Römiſche Bürgermeiſter Junius Brutus hat ihr einen Tempel erbauet.

Carneval,

Nennet man die Luſt, welche ſich groſſe Herren und vornehmes Frauenzimmer einige Wochen vor der Faſten-Zeit zu machen pflegen, und welche in allerhand Maſqve-

Maſqveraden, Opern, Balleten, Redouten u. ſ. f. beſtehet.

Carola,

Eine wundernswürdige Tochter Ludovici Guarnæ, Bürgers zu Salerno in Neapolis, bey Regierung Ferdinandi I, ſo in ihrem 15 Jahre ſich unverhoft in ein vollkommenes Manns-Bild verwandelte. Und dahero Carolus forthin geheiſſen ward. Fulgoſius Lib. I c. 6.

Caroſſe, ſiehe Kutſche.

Carouſo,

Anna, ein in der Italiäniſchen und Frantzöſiſchen Sprache wohlerfahrnes und gelehrtes Frauenzimmer, deren Idylion Italicum von dem Devizeus in Mercur. Polit. 1683 Menſ. Jul. pag. 125 ſeq. angeführet worden.

Carpegna,

Eine Italiäniſche Gräfin, ſo nicht nur ſechs Sprachen, als Teutſch, Engliſch, Frantzöſiſch, Spaniſch, Lateiniſch und Italiäniſch vollkommen verſtand, ſondern auch noch darneben eine groſſe Wiſſenſchafft in der Philoſophie beſaß. Vid. Novell. Ritſchian. de die 29 Nov. An. 1670 Rom. perſcript.

Carrier,

Martha, war eine beruffene Zauberin und Hexe in Neu-Engelland.

Carrouſel,

Ein Ritterſpeil, ſo gemeiniglich zu Wagen, ſelten aber zu Pferde angeſtellet wird. Man kleidet ſich dabey nach Art der alten Ritter, und theilet ſich in verſchiedene Nationen. Der Aufzug geſchiehet ſehr prächtig, und wird öfters mit Triumph-Wagen und andern koſtbaren Machinen und Erfindungen gezieret. In ſolchem Aufzug begiebt man ſich nach einem freyen Platz, als ausgezierten Reit-Häuſern, Renn-Bahnen, Schloß-Höfen u. d. g. allwo man füglich das Ringrennen, Lantzenbrechen und andere ritterliche Ubungen anſtellen mag; bey welchen das Frauenzimmer die Stelle eines Richters zu vertreten, und die Gewinſte auszutheilen pfleget.

Carſette,

Iſt eine beſondere Art von Frauenzimmer-Schnür-Brüſten, ſo von vornher über den darzu gehörigen Vorſteck-Latz zugeſchnüret werden, hat breite Schupen oder kleine Schößlein, und beſtehet aus acht Theilen.

Cartes,

Des, eine galante Frantzöſiſche Poetin und Anverwandtin des berühmten Philoſophi Des-Cartes. Ihre Poeſien findet man in dem Recueil des P. Bouhours.

Carthäuſerin,

Margaretha, eine Nürnbergiſche Nonne im Kloſter zu St. Catharina, ſo im XV Seculo gelebet, und in der Muſic wohl erfahren geweſen, immaſſen ſie acht muſicaliſche Choral-Bücher geſchrieben, ſo noch in Manuſcripto in der Stadt-Bibliothec zu Nürnberg gezeiget werden. Der Titel davon heiſſet: Nach Chriſti Geburt cIↃ CCCC in dem 58 Jahre hat geſchrieben diß Buch Margaretha Cartheuſerin, zu Nutz ihrem Kloſter zu St. Catharina in Nürnberg, Prediger-Ordens. Das zweyte Buch iſt 1459, das dritte 1460, das vierte 1461, das fünfte 1465, das ſechſte 1467, das ſiebende 1468, und das achte 1470 geſchrieben. Vid. Saubert. Orat. II de Biblioth. Norimb. p. 95. Sie hat auch eine Lateiniſche gantze Bibel vortreflich ſchön abgeſchrieben, ſo auch noch heute denen Liebhabern gezeiget wird. Vid. Hallervord. Biblioth. Curioſ. p. 259 & 60.

Cartilly,

Eine berühmte Frantzöſiſche Sängerin zu Paris ums Jahr 1671.

Carycæ, ſ. Feigen.

Caſchet, ſ. Courſet.

Cascodille machen,

Heiſſet im L'Ombre-Spiel, ehe man die Farbe nennet, worinnen man ſpielen will, das erſte Blat von der Kauf-Karte aufſchlagen, und nach ſelbiger ſein Entro einrichten.

Caſſandra, Fidelis, Veneta,

Eine gelehrte Venetianerin, deren Vor-

Vor-Eltern ſich aus Meiland auf dieſe weltberühmte Inſel geſetzet. Dieſe vortrefliche Frau und Zierde iſt An. 1465 gebohren worden. Ihr Vater hieß Angelo Fidelis. In der Lateiniſchen Poeſie iſt ſie ein recht Mirackel, und in den Epiſteln hat ſie nicht ihres gleichen, wovon ſie viel Proben an den Tag geleget, und worüber die berühmteſten Männer, als Politianus, Fulgoſius, Barbarus, Picus und Sannazarius, wie auch andere ihre Elogia von ſich geſtellet. Hiernechſt verſtand ſie auch die Griechiſche Sprache, Theologie, Philoſophie, Hiſtorie und Oratorie ſehr wohl. Dieſe vortrefliche Qualitæten zogen deswegen viele Gelehrte nach Venedig, um nur dieſelbige zu ſehen und mit ihr zu converſiren. Ja die höchſten Häupter der Welt, nemlich die Päbſte Julius II und Leo X, Ludovicus XII König in Franckreich, Ferdinandus König von Aragonien und andere mehr, erzeigten ihr die gröſte Gnade und Ehre. Sie hat ein Buch de literarum laudibus, wie auch ein anderes de Scientiarum ordine geſchrieben, von welchem letztern der Autor delle Coſe notabile della Citta di Venetia, einen groſſen Staat machet. Sie ſoll viel Lateiniſche Verſe ex tempore gemacht, auch zu Padua auf öffentlichem Catheder mit denen gelehrteſten Männern diſputiret haben, ſo gar, daß man ihr endlich den Doctor-Hut aufgeſetzet. Die Oration, welche ſie bey einer von Bertrucio Lamberto gehaltenen Diſputation öffentlich recitiret hat, ſoll eine ausbündige ſchöne Rede geweſen ſeyn; ſie iſt zu Modena An. 1487 von Dominico Roconciolo durch den Druck bekannt gemacht worden. Ihr Mann war Mario Marpellio, ein Medicus von Vicenz, nach deſſen Tode ſie verwittwet geblieben. Ihr Tod erfolgte gegen das Jahr 1567, in dem 102 Jahr ihres rühmlichen Lebens. Baptiſta Fulgoſius und Angelus Politianus machen, wie ſie auch in der That verdienet, ein groſſes Wunder aus ihr, und Sannazarius hat ihre Gelehrſamkeit und angebohrne Schönheit in einem Lateiniſchen Epigrammate der Welt vor Augen geleget; welches in der Ubersetzung ſo lautet:

Du biſt Caſſandra zwar, die einge nur allein,
Doch ſehn drey Chöre dich der Götter um ſich ſeyn,
Sie finden ja durch dich die zehnte Pierinne,
Die andre Cyprie, und vierte Charitinne.

Caſſandra Jovia,

Die Tochter des Priamus und der Hecuba; kunte zukünftige Dinge vorher ſagen, und ward wegen ihrer vortreflichen Schönheit von dem Apollo geliebet; welcher ſie auch, in Hofnung ſeinen Willen zu erhalten, ſich bey ihm etwas ausbitten hieß, worauf ſich dieſe Caſſandra die Kunſt zu wahrſagen von ihm ausbate, ſo er ihr auch mitgetheilet. Weil Apollo ſich aber von ihr hernachmahls betrogen ſahe, indem ſie ihr Verſprechen nicht hielte, hat er es aus Zorn ſo weit gebracht, daß man ihrem Wahrſagen keinen Glauben beylegte; wiewol ihre Prophezeyung von dem Trojaniſchen Pferde, der doch niemand Glauben geben wolte, wircklich eingetroffen. Die Lacedämonier haben ihr zu Ehren einen Tempel auferbauet.

Caſſandra Leonaberna,

Von Mantua, eine nette Poetin, ſo ſonderliche Lieblichkeit in ihren Verſen ſehen laſſen. Stephanus Guazzi in ſeinen auserleſenen politiſchen Dialogis p. 320 rühmet ihre Conduite ſehr hoch.

Caſſelette,

Iſt eine gewiſſe Art von einer Frauenzimmer Schnür-Bruſt, mit Achſel-Bändern, beſtehet aus acht Theilen, und wird ſehr ſchwach geſteifet.

Caſſerole oder Caſtrol,

Iſt ein runder flacher kupferner, inwendig verzinneter Tiegel oder Pfanne ohne Füſſe, mit einem Stiele, worinnen Ragouts und allerhand Speiſen zugerichtet werden, die meiſten ſind mit kupfernen Deckeln. Die Frantzoſen nennen auch die irdenen Tiegel ohne Füſſe alſo.

Caßien,

Ein groſſer Baum, davon die beſte Art in Oſt-Indien, die mittlere in Braſilien, und die ſchlechteſte in Egypten wächſet, und deſſen Früchte das ſo genannte Johannis-

hannis-Brot ſind, hat eine erweichende, zertheilende und das Geblüt reinigende Kraft, dämpfet die hitzige verbrennte Galle, und purgiret den Leib ſo gelinde, daß ſie jung und alt, ja auch ſchwangeres Frauenzimmer ohne allen Schaden ſicher brauchen können.

Caſſiope,

Des Mohren-Königs Cepheus Weib und Mutter der Andromeda, ward wegen ihrer Meriten mit unter das Geſtirne geſetzet.

Caſtagnette,

Iſt ein klein höltzernes Inſtrument, aus zwey gehölerten Theilen, ſo oben zuſammen gebunden, beſtehend, ſo das Frauenzimmer vor Alters, wenn es allein tantzte, an die Hände zu binden und die Cadantz damit zu ſchlagen pflegte.

Caſtanie,

Caſtania, Chataigne, iſt eine bekannte Baum-Frucht, deren es gantze Wälder voll giebt, ſonderlich im Elſaß, Francken, Ungarn und andern Orten mehr. Sie lieget in einer dreyfachen Schale, hat eine angenehme und wohlſchmeckende Frucht, welche zwar rohe, beſſer aber gebraten oder gekocht gegeſſen werden, ſind aber nicht gar zu geſund, weil ſie ſtopfen, Haupt-Weh verurſachen, und ſonderlich denen Lungenſüchtigen ſchädlich ſeyn ſollen. Man hat unterſchiedliche Arten derſelben, und die gar groſſen, ſo meiſt aus Italien kommen, werden Marones genennet. Will man wiſſen, welche gut oder böſe ſind, muß man ſie in kalt Waſſer ſchütten, da denn die guten zu Boden fallen, die böſen hingegen oben ſchwimmen. Man kan auch, wenn ſie geſchälet ſind, ein dauerhaftes Mehl zu Brot-Backen daraus mahlen, und ſollen ſie ein Brot von ſehr angenehmem Geſchmack geben. Es brauchet ſolche der Koch öfters an andere Eſſen, als an die Capaunen, ſiehe Capaun No. 7. &c. davon dieſe einen annehmlichen Geſchmack bekommen; jene aber durch beygeſetztes Gewürtz ihre Cruditæten verlieren.

Caſtanien gut zu behalten,

Man nehme die Caſtanien, miſche unter dieſelben welſche Nüſſe, denn dieſe verzehren die Feuchtigkeiten in ihnen, und verhindern, daß ſie nicht ſchimmeln.

de Caſtelnau,

Henriette Julia, des Grafen Nicolai de Murat Gemahlin, von ſehr aufgewecktem Verſtande, hat einige Romänen in einem ſehr netten und reinen Stylo, wie auch einige Contes de Fées, die beliebt geweſen, geſchrieben. Sie ſtarb den 29 Sept. 1716 auf ihrem Schloſſe zu Buſardiere in der Landſchaft Maine.

Caſtianira.

War des Priami ſehr ſchönes Weib, ſo er ſich aus Æſymo, einer Stadt in Thracien geholet. Homer. Iliad. l. 8.

de Caſtille,

Eine gute Poetin aus Franckreich, ſo ſich ſonderlich durch Uberſetzung etlicher Oden aus dem Horatio in das Frantzöſiſche berühmt gemacht. Vid. Deviſei Mercur. Polit. 1680 M. Septemb. Tom. I pag. 143.

de Caſtro,

Agnes, war die ausbündig ſchöne Dame und Maitreſſe Petri, des Königlichen Printzens in Portugall, welche ſein Vater Alphonſus IV, König in Portugall, hinrichten ließ.

de Caſtro,

Anna, ein gelehrtes Frauenzimmer in Spanien, hat ein Werck unter dem Titel: Eternidad del Rey D Felippe III, und andere ſinnreiche Schriften hinterlaſſen.

Caſulana,

Magdalena, ein Italiäniſches Frauenzimmer, ſo in der Muſic wohl geübt war, von deren Compoſition A. 1568 zu Venedig bey Hieronymo Scoto vierſtimmige Madrigalien gedruckt worden.

Catharina von Boren,

D. Martin Luthers Ehe-Frau, die er ſich An. 1524, als ein Torgauiſcher Bürger neun Adeliche Nonnen aus dem Kloſter Nimtſch bey Grimma nach Wittenberg brachte, aus ſelbigen heraus las, und weil ſie ihm wohl gefiel, ehelich beylegen ließ.

Catharina,

Von Halberſtadt, iſt eine von denen drey begeiſterten und entzückten Mägden, wovon M. Francke in Halle eine eigene Nachricht aufgeſetzet, und welche einen Prophetiſchen Geiſt zu haben vorgaben. Vid. Feuſtkings Gynæc. Hæret. Fanatic. p. 220 ſequ.

Catharina Alberta,

Eines Böhmiſchen Prieſters M. Nicolai Alberti Tochter, war ein gelehrtes, und in denen Sprachen wohlerfahrnes Frauenzimmer, geſtalt ſie Böhmiſch, Teutſch, Lateiniſch, Griechiſch und Hebräiſch wohl zu ſprechen wuſte. Baldhoven in Catalog. Virg. & Fœm.

Catharina Arragonia,

Eine Tochter Ferdinandi Catholici, Henrici VIII Königs in Engelland erſtere Gemahlin, hatte einen groſſen Trieb und Liebe zum Studiren. Sie beredte ihren Gemahl, daß er mit ihr nach Oxfurt reiſete, nur bloß daſelbſt den berühmten Ludovicum Vivem in ſeinen Collegiis anzuhören. Uber die Pſalmen Davids findet man einige Erläuterungen, wie auch Klagen eines Sünders, von ihr verfertiget. Siehe Meuſchens curioſe Schaubühne p. 60. Sie erfuhr allerhand widerwärtige Fata, worunter auch dieſes war, daß ſie ihr Gemahl verſtieß: warum ſelbiges geſchehen, kan man eigentlich nicht wiſſen. Daß ſie aber eine gelehrte und ſcharffſinnige Dame geweſen, kan man aus der vortreflichen und beweglichen Rede allerdings ſchlieſſen, die ſie an ihren Gemahl, in Gegenwart des Päbſtlichen Abaeſandtens, Cardinals Campegii, nachdrücklich that. Sie iſt zu finden bey M. de Larray in Hiſtoire d' Angleterre, d' Ecoſſe, & d' Irlande Tom. I p. 252, ex recenſione L. Neocori Bibliothec. T. 4 pag. 82 ſeq.

Catharina Bononienſis,

Oder von Bologna, eine berühmte Jungfrau ums Jahr 1438, war zu Bologna, oder nach andern zu Verona gebohren, trat zu Ferrara in den Clariſſer-Orden, ſtand darauf dem neuen Kloſter zum H. Frohnleichnam zu erwähnten Bologna vor, und ſtarb den 9 Mertz 1463. Ein mehrers von derſelben ſiehe oben de Bononia.

Catharina de Braganza, ſ. Catharina von Portugall.

Catharina Genuenſis,

Oder Adorno, auch Adornavia, Jacobi Fieſchi, des Neapolitaniſchen Vice-Roy Tochter, und des Juliani Adorno Eheweib, ein in der Theologie erfahrnes Weibesbild, ſtarb zu Genua An. 1510 den 14 Sept. ohngefehr 63 Jahr alt. Sie hat ſchon im achten Jahre ihres Alters alle Hoheit und Glückſeligkeit dieſer Welt verachtet, und wurde gezwungen, ernannten Edelmann zu heyrathen; nach deſſen Tode ſie aber die Welt-Liebe und eitele Luſt verließ. Sie hat Sacros Dialogos, auch einen Tractat von Reinigung der Seelen nach dem Tode geſchrieben. An. 1701 iſt auch zu Halle ihre Theologia amoris heraus gekommen unter dem Titel: Der göttliche Liebes-Weg unter dem Creutz, oder ein anmuthiges und erbauliches Geſpräch, von denen Liebes-Wirckungen GOttes in denen Menſchen, in Italiäniſcher Sprache urſprünglich beſchrieben, durch Catharinen von Genua, ietzo aber wegen ſeiner Vortreflichkeit aus des Herrn Poirets Frantzöſiſcher Uberſetzung ins Teutſche gebracht. Worbey auch angefüget iſt ihr gantzer Lebens-Lauf. Das Judicium, ſo Herr D. Feuſtking von dieſem Buch gefället, iſt zu finden in ſeinem Gynæceo Hæretic. Fanatic. p. 324.

Catharina Hovvarda,

Henrici VIII, Königs in Engelland, ungetreue Gemahlin, ward wegen beſchuldigten Ehebruchs enthauptet.

Catharina Landa, oder Laudæa,

Wird als ein gelehrtes und in vielen herrlichen Wiſſenſchaften, abſonderlich im Griechiſch- und Lateiniſchen hocherfahrnes Frauenzimmer, von dem Bembo in ſeinen Epiſteln Lib. VI Epiſtol. 12 pag. 615 ſehr gerühmet.

Catharina de Medices,

Königs Henrici II in Franckreich Gemahlin,

mahlin, eine Tochter Hertzogs zu Urbino, der zu Gefallen An. 1572 den 24 Aug. das ſchreckliche Blut-Bad derer Hugenotten zu Paris gehalten wurde. Sie war dreyer Könige Mutter, als Franciſci II, Caroli IX und Henrici III.

Catharina Pacenſis, oder de la Paz,

Eine gelehrte Spaniſche Poetin, deren Lateiniſche Verſe auf Approbation vieler gelehrten Männer den Poetiſchen Lorbeer-Crantz zu Sevilla und Alcala davon getragen. Sie hat Johannis Hurtodi Mendorii Buch de Honeſtate in Lateiniſche Verſe überſetzet, und würde man ſich noch ſchönere Sachen von ihr haben verſprechen können, wenn ſie nicht ſchon in dem 27ſten Jahre ihres Alters zu Guadalaxara geſtorben wäre. Vid. Tom. II Hiſpan. Illuſtr. p. 822 & Biblioth. Hiſpan. T. II p. 340.

Catharina von Portugall,

Hertzogin von Braganza, eine Tochter Eduardi II, und Gemahlin Johannis II von Portugall, war in der Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache, wie auch in denen Mathematiſchen und andern curiöſen Wiſſenſchaften wohl erfahren, und ſtarb An. 1582.

Catharina Ruſſa,

War eine beruffene Zauberin und Hexe.

Catharina Sancta,

Königs Coſti zu Salamina Tochter, eine Jungfer aus Alexandria, eine Meiſterin der Welt-Weisheit und Theologie; ſie verſtand auch die Rhetoric und Geometrie ſehr wohl, lieſſe ſich mit 50 Grammaticis und Rednern ein, und ſiegte nicht allein in ſolcher Diſputation, ſondern bekehrte ſie allerſeits auch zum Chriſtlichen Glauben. Ward deswegen als eine Märtyrin von dem Tyrannen Maxentio zu dem Rade verdammet: weil aber der Donner und Blitz das vor ſie aufgerichtete Rad zerſchmetterte, muſte ſelbige durch das Schwert fallen. Ihr Leib ſoll dem Vorgeben nach, von denen Engeln auf den Berg Sina getragen worden ſeyn. Vid. Vincent. Bellon. l. XIII ſpec. hiſtor. c. 5, 6, 7 & 8; Voſſium d. Philolog. c. XI § 3; Le grand Dictionaire Hiſtorique par Moreri p. 82. Sie wird auch von einigen Æcaterina genennet, wie Menagius in Hiſtor. Mul. Philoſ. p. 41 & 44 berichtet. Ihr zu Ehren iſt der Ritter-Orden der H. Catharinæ auf dem Berg Sinai geſtiftet worden, welche Ritter das Grab dieſer H. Jungfrau bewahrten, die Straſſe vor die Pilgrimme rein hielten, auch ein weiſſes Kleid, und auf demſelben ein halbes Rad, nebſt einem blutigen Schwert trugen; ſie ſind anietzo wegen der Türcken gantz eingezogen, doch werden die Wall-Brüder nach demſelbigen Berge von dem vornehmſten Mönch des Kloſters über dem Grabe der heiligen Catharinæ noch zu Rittern geſchlagen. Die Hiſtorie dieſes Märtyrthums hat Sim. Metaphraſtes beſchrieben. Sie iſt zur Patronin der philoſophiſchen Facultät zu Paris angenommen worden, und wird ihr Nahmens-Tag von ſelbiger jährlich celebrirt.

Catharina Sienenſis, oder Senenſis,

Ein in der Theologie wohlerfahrnes Italiäniſches Frauenzimmer und Nonne, des Ordens des H. Dominici, welche zu Siena 1347 gebohren worden, und ſich bey dem Pabſte durch ihre Liebe gegen die Armen und Eifer für die Kirche in groſſes Anſehen ſetzte; ſie ſtarb den 3 April 1380, und ward An. 1461 vom Pabſt Pio II canoniſiret. Sie hat ein geiſtliches Buch de Providentia Divina geſchrieben, hatte auch zugleich einen wiewol falſch-vermeinten prophetiſchen Geiſt, und weiſſagete unter andern, daß GOtt gewiß ſeine Kirche reinigen, und den Geiſt ſeiner Auserwehlten erwecken würde. Ihre Epiſteln, ſo ſie an der Zahl in die 364 geſchrieben, ſind in Venedig An. 1506 ediret worden. Johannes Pinus Toloſanus zu Bononien hat An. 1505 dieſer Catharinæ Leben, und Antonius Penna gleichfalls heraus gegeben.

Catharina Urſula,

Marckgräfin zu Baden und Hochberg, lebte ums Jahr 1609, war eine devote und gelehrte Princeßin, und ſchrieb bey ihrer Lateiniſchen Sprache einen netten Vers. Wie ſie denn ſolches beydes in einer gewiſſen Schrift, die ſie in des Flacii Catalogum Teſtium Veritatis, den ſie in

die Durlachiſche Bibliothec verehret, geſchrieben, erwieſen. Vid. Selenian. Auguſt. Andr. p. 496, & Andr. Carol. Memorabil. Eccleſ. Sec. XVII Tom. 1 l. 1 c. 63.

Cattun, ſiehe Coton.

Cavalletta,

Orſina oder Orſolina, eine gelehrte Dame zu Ferrara, excellirte in Italiäniſchen Verſen, und ſonderlich in Madrigalen, worvon einige gedruckt: ſie correſpondirte fleißig mit Torquato Taſſo, und ſtarb An. 1592 den 3 Junii.

Caviaro, Caviar, Ickari, oder Stör-Rogen,

Iſt der eingeſaltzene Rogen vom Stör, welcher in Moſcau zubereitet, und von dar aus in groſſer Menge ſonderlich nach Italien verführet wird, woſelbſt man eine beſondre Delicateſſe daraus macht. Er iſt ſchwartzgrüner Farbe, und hat einen gantz thranigten Geſchmack, wird trocken, und gleichſam in Stücken, auch flüßig in Fäßgen dahin gebracht. Die Zurichtung beſtehet in Baumöl, Eßig und ein wenig klein darein geſchnittenen Zwiebeln, auch darunter gelegter geröſteter Semmel. Nach dieſer Art hat man den Hecht- und Carpfen-Rogen, ſo von angenehmer Farbe und Geſchmack ſind, zubereitet und eingeſaltzen. Dieſer wird von den Italiänern Caviaro roſſo, jener aber Caviaro negro genannt: Beyde Arten aber ſind in Teutſchland nicht ſonderlich bekannt oder beliebt.

Cecilia,

Eine berühmte Tochter der gelehrten Fonte Moderata, oder, welches ihr rechter Nahme iſt, der Modeſta Pozza, einer ſinnreichen Venetianiſchen Poetin; dieſe Cecilia hat eine Vorrede oder Præfation über ihrer Mutter Buch, de Meriti delle Donne genennet, nach deren Verfertigung die Fonte Moderata gleich in einem unglücklichen Kind-Bette verſtorben, gemachet, ſo bey dieſem Tractat zu finden.

Ceder,

Iſt ein groſſer Baum, der gerade und viel höher dann eine Fichte wächſet. Die Nadeln ſind gleich denen andern Kien-Bäumen, aber etwas kürtzer und nicht ſo ſpitzig, die Zapffen, welche man auch Ceder-Nüſſe nennet, ſehen ſchier aus, wie bey uns die Tann-Aepffel. Die Cedern, ſo in Italien, Iſtrien, auch in unſern Ländern in den Gärten gehalten werden, ſind nur von der kleinen Art, und tragen keine Zapffen, ſondern rothe Beerlein, faſt wie die Wacholder-Beer.

Cedro,

Iſt ein Italiäniſches wohlſchmeckendes und gut riechendes Oel, aus denen Citronen gepreſt, ſo das Frauenzimmer in den Thée, an die Speiſen, oder andre Sachen zu tröpffeln pfleget. Man braucht denſelben auch ſtat eines Parfumes zu Pomade, Pulver, Schnupftoback u. d. g.

Celæno,

Eine von denen Plejaden, des Atlantis Tochter, mit welcher der Jupiter zu thun gehabt. Dergleichen Nahmen auch eine Tochter des Neptuni und der Erden geführet.

Cellia,

Catharina, des berühmten Predigers im Münſter zu Straßburg, Matthiæ Cellii Ehefrau, war ein gelehrtes und erfahrnes Frauenzimmer. Sie ſchrieb eine Auslegung über das Vater Unſer, und über den 50 Pſalm, wie nicht weniger eine Apologiam der hefftigen Epiſtel Ludovici Rabi, eines Predigers zu Ulm, und andere nützliche Sachen. Vide Simler. Bibliothec. p. 139; Hapelius im Academiſchen Roman l. 1 c. 25 p. 248.

Cenchris,

War des Aſſyriſchen Königs Cinyræ Tochter, und eine Mutter der Myrrhæ.

Centaurea, ſiehe Michaele Centaurea.

de Cerchi,

Umilia, ein Frauenzimmer, zu Florentz 1219 gebohren, ließ ſchon in der Jugend groſſe Tugenden von ſich ſpüren, und heyrathete im 16 Jahre einen Edelmann, welcher ſie übel hielt, und nicht leiden wolte, daß ſie ſo reichlich Almoſen gab. Nachdem derſelbe geſtorben, trat ſie in den Franciſcaner-Orden, ſtiftete eine eigene

Congregation der Terziner in der Kirche des H. Creutzes zu Florentz, hielt ſich in einem Thurme des Hauſes auf, lebte in ſtetigem Gebete; ſoll auch von GOtt die Gabe der Weiſſagung empfangen haben, und ſtarb den 19 May 1246. Ihr Leben iſt von vielen und in vielen Sprachen beſchrieben.

de la Cerda,

Bernardina Ferreira, eine Portugieſiſche Dame, ſo nicht allein in vielen Sprachen, ſondern auch in der Philoſophie und Matheſi etwas gethan; hiernechſt hat ſie viel nette Sachen, ſo wohl in gebundener als ungebundener Rede geſchrieben, nemlich ein Volumen von Comœdien, ein Gedicht, ſo die Eſpagna Libertata, Las Soledades de Buſacoxx betittelt. Lopez de Vega hat eine von ſeinen Elegien, la Philis genannt, ihr dediciret. Sie hat um das Jahr 1630 gelebet, und iſt ihr Vater Ignatius Ferreira Chevalier von St. Jacob geweſen. Vid. Nicol. Anton. Bibl. Hiſpan.

Cere,

Hieſſe die Tochter der Ceres oder Göttin der Erdfrüchte und des Getreides.

Cerelia, oder Cærellia,

War, nach des Ciceronis Auſſage Lib. 13 ad Att. Epiſt. 21, ein der Philoſophie eifrig ergebenes Frauenzimmer: Sie lag über des Ciceronis Schriften recht emſig, und ſuchte ſelbigen in allen nachzuahmen; daher Cicero ſelbſt auf ſie gar viel hält, ſie ſeine beſte Freundin nennet, und ſelbige dem P. Servilio ſeinem Collegen und vertrauteſten Freunde auf das beſte recommendiret. Vid. Ciceronem Lib. XII ad Fam. Epiſtol. 72, & Godofred. ad d. l.

Ceres,

Des Saturni und der Opis Tochter, eine Göttin und Erfinderin des Getreides und der Erdfrüchte; von welcher der Jupiter die Proſerpinam gezeuget. Wiewol ſie auch von ihrem andern Bruder, dem Neptuno, gleichfalls geſchwächet worden; ſie wird insgemein mit allerhand Getreidig und Erd-Früchten ausgezieret und abgeſchildert.

Cervaton,

Anna, ein ſchönes und gelehrtes Spaniſches Frauenzimmer im Anfang des 16 Seculi, hat ſich ſonderlich auf die Humaniora geleget, und mit groſſer Lebhaftigkeit Latein geredet und geſchrieben, wie ſie denn auch ſehr ſinnreiche lateiniſche Briefe verfertiget hat.

Cervelat,

Sind kurtze dicke und ſehr derb geſtopfte Fleiſch-Würſte, welche in Italien aus Schweine-Fleiſch und Speck gefüllet, und wohl gewürtzt gemachet, geräuchert und in Teutſchland verführet werden: man kan ſie entweder rohe genieſſen, oder der Koch ſchneidet ſie in Scheiben, und garniret damit die Schüſſeln, oder brauchet ſie mit unter die Italiäniſchen Salate. Man kan ſie nunmehro in Teutſchland eben ſo gut machen.

Chagrin,

Iſt eine Art eines ein- oder zweyfärbigten (ſo man insgemein ſchielicht nennet) ſeidenen Zeuges, ſehr ſtarck und dichte an einander piccirt, von unterſchiedener Sorte und Güte, deſſen ſich das Frauenzimmer bey ihrem Putz und Auskleidung zu bedienen pfleget.

Chaiſe,

Ein leichter Wagen, kleine Kutſche; Chaiſe roulante eine Caleſche mit zwey Rädern; Porte-Chaiſe ein Trage-Seſſel, Sänfte.

Chalciope,

War des Colchiſchen Königs Æetæ Tochter, der Medea Schweſter und Phryxi Eheweib.

Chalotte, ſ. Schalotte.

Chamelouque,

Iſt ein lang niedergelaſſenes aus allerhand ſeidenen oder andern Zeugen verfertigtes Ober-Kleid mit Schlaf-Peltz-Ermeln und gantz glattem Leibe, deſſen ſich das Frauenzimmer zu bedienen pfleget. Die Vornehmen ſtecken die Schleppe oder den Schweif davon auf die eine Seite, die Gemeinen aber tragen ſie gleich aus, weswegen ſie auch nicht gar zu lang daran geſchnitten wird.

Champignon, ſiehe Pfifferling.

Champignon-Pulver,

Nimm 2 Loth Mußeron,
8 Loth Champignons,
8 Loth Trüffeln, oder die Helfte, und 4 Loth Morgeln,
ein halb Loth weiſſen Pfeffer,
ein halb Loth Nelcken,
einige Schalen von bittern Pomerantzen, pulveriſire alles wohl unter einander.

des Champs,

Magdalena, ein gelehrtes Frauenzimmer in Franckreich, war eine Gemahlin des Controlleurs Servin, Herrn von Pinoches, und eine Mutter Ludovici Servin de Pinoches, eines gelehrten Parlaments-Advocaten. Sie lebte 1584, und ſchrieb Memoires touchant la Police de France, Griechiſche, Lateiniſche und Frantzöſiſche Gedichte.

Chariclo,

War des Apollinis Tochter, und des Centauri Chironis Eheweib.

Charites, ſ. Gratien.

Charixena, ſ. Carixena.

Charmiren,

Iſt eine heimliche Entdeckung der Liebe, wenn ein Frauenzimmer einer Manns-Perſon durch allerhand liebreiche Blicke und verliebte Minen zu verſtehen giebet, daß ſie ihm nicht ungeneiget ſey.

Chaſpia,

Oder Cozbia, war eine Fürſtliche Midianitiſche Princeßin, deren Vater Sur geheiſſen, Numer. 25, v. 7, 8, 14, 15, 18; darbey aber ein abergläubiſches und ketzeriſches Weibesbild, ſo in der Kirchen Gottes viel Aberglauben erweckte, weswegen ſie auch von dem Prieſter Pinehas ſamt Simri, einem Iſraelitiſchen Fürſten, erſtochen ward. Vid. Joſeph. Antiquitat. Jud. lib. 4 fol. 63.

de Chate, ſ. des Jardins, Marie Catherine.

di Chateaunef,

Maria oder Landini, eine Virtuoſe und berühmte Sängerin in Italien.

Chenellen,

Deutſch: Schönellgen, ſind ſammtene Schnürgen von allerhand Couleuren, ſo gantz zarte von Sammet abgeſchnitten und auf Sayten oder auf ſubtilen Drat gewunden werden, ſo das Frauenzimmer zur Winters-Zeit entweder vorn in den Fontangen, oder an den Halstüchern, oder auch an Röcken trägt, werden auch ſonſt Räupgen genannt.

Chenellen-Kappen,

Sind ein ſchwartzes ſeidenes leichtes Gewebe, mit ſo genannten Chenellen oder Räupgen durchſchlungen, deſſen ſich das Frauenzimmer bey Winters-Zeit über die Fontangen geſchlagen zu bedienen und damit wider die Kälte zu verwahren pfleget, ſie ſind entweder halb oder gantz chenelliret.

de Chemeraut,

Magdalena, ein gelehrtes Frantzöſiſches Frauenzimmer aus Poitiers, hat ein und andere Sachen ſo wohl in gebundener als ungebundener Rede herausgegeben, ſie lebte 1584. Vid. Hilar. Coſt. Elog. Illuſtr. fœminar.

von Chemnitz,

Margaretha, war A. 1500 Küſterin in dem im XIII Seculo geſtifteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Cheron,

Eliſabeth, eine berühmte Frantzöſiſche Künſtlerin im Zeichnen und Mahlen, des Herrn le Hay Frau, gab 1693 viel Pſalmen in Frantzöſiſche Verſe gebracht, und mit Kupfern verſehen, an das Licht. Nach ihrem Tode gab ihr Mann das Gebet des Propheten Habacuc und den 103 Pſalm, welche ſie gleichfalls in Frantzöſiſche Verſe gebracht, heraus, ſtach auch die Zeichnungen in Kupfer, welche ſie von den ſchönſten alten Edelſteinen des Königlichen und anderer Cabinetter hinterlaſſen.

Chevalier,

Mariana, eine Frantzöſin, Jacobi Chevalier

valier Tochter, eine gelehrte Dame, ſintemalen ſie in der Hiſtorie, Geographie, Arithmetic und in der Muſic ſehr erfahren, weswegen ſie von Deviſeo in Mercur. Pol. An. 1684 Febr. M. p. 179 & 80 ſehr gerühmt wird. Juncker. Centur. Fœm. illuſtr. p. 29 & 30.

Chevenſia,

Sara, eine Engelländiſche Qväckerin, ſo der Qväcker Secte zugethan, und etliche qvackeriſche Tractätlein geſchrieben. Sie war eine vertraute Freundin und beſtändige Begleiterin der Qvackeriſchen Catharina Evanſia, mit der ſie auch gleiche fata erfahren. Siehe Evanſia Catharina.

Chideley,

Catharina, eine Engelländerin, der Independenten Secte zugethan, (Vid. Hornii Hiſtor. Eccleſ. pag. 577.) hat ihrer ſehr viele zu dem Browniſmo (deſſen Irrthümer Hornius l. c. pag. 532 beſchreibet) verführet. Sie hat ihre Secte in einem Buche defendiret, welches ſie unter dem Titel heraus gegeben: The Juſtification of the independant churches of Chriſt, Londin. 1641, in welchem ſie zugleich wider Mag. Eduard. Presbyterianum ſchreibet. Vid. Hallervordii Bibliothec. Curioſ. pag. 45.

Chilonis,

Eine gelehrte Dame, des berühmten Chilonis Lacedæmonii, eines von denen ſieben Weiſen aus Griechenland, Tochter, war in der Philoſophie ſehr erfahren, und der Pythagoriſchen Secte zugethan. Vid. Menagium in Hiſtor. Mulier. Philoſophic. pag. 60.

Chione,

War bey den Alten eine berufene und ſehr berühmte Hure. Martialis und Juvenalis gedencken ihrer oft.

Chloris,

Sonſt Flora genannt, die Göttin der Blumen, welche, da ſie den Zephyrus geheyrathet, von ſelbigem die völlige Botmäßigkeit über alle Blumen erhalten. ſiehe Flora.

Chloris,

Des Amphions und der Niobe Tochter, welche an den Neleum verheyrathet ward, auch demſelbigen den Neſtor und andere Söhne mehr gezeuget; ward wegen ihrer Mutter Hochmuth, mit ihrem ſämmtlichen Geſchwiſter von der Diana, erſchoſſen.

Choccolate,

Iſt eine gewiſſe Maſſa, ſo aus der Indianiſchen Frucht Cacao und etlichen Gewürtzen, als Zimmet, Näglein, Vaniglia, pipere Indico, nebſt Zucker, nach der Americaner Compoſition, ehe die Spanier dahin gekommen, bereitet, und durch die kleinen Indianiſchen grünen Mandeln Achiotl genannt, gefärbet wird. Ich glaube auch gantz gerne, ſolche werde in der Arbeit verbrennt, wenn man ſie nicht über den Lapidem Metate præciſe zurichtet. Man hält die Weſt-Indianiſch- und Spaniſche vor der delicater als die Holländiſche; in der Küche hat ſie bisweilen auch ihren Nutzen, und wird öfters ein Creme oder geſaltzte Milch daraus gemachet. Dieſe Maſſa kochet man in Waſſer oder Milche mit Zuthuung einiger wenigen Eyer, und trincket ſie wie Thée oder Caffée warm, iſſet ſie auch wohl wie eine Suppe mit eingebrocktem Zucker-Brot. Sie iſt von gar angenehmem Geſchmack, wärmet und ſtärcket den Magen; ſie reitzet ſehr zur Wolluſt. Schwindſüchtigen Perſonen iſt ſie nicht undienlich: denen, die viel Galle haben, dienet ſie nicht. Für die beſte Choccolate wird gemeiniglich diejenige geachtet, die nicht zu ſüß, nicht bitter, nicht ſtarck gewürtzet, wohl riechet, hart und trocken iſt, und wenn ſie zerbrochen wird, braun von Farbe mit durchlaufenden weiſſen Striemlein befunden wird. Andere Arten der Zurichtung kan man in dem Natur- und Oeconomiſchen Lexico nachſehen.

Choccolaten-Schälgen, oder Köpfgen, oder Taſſen,

Sind kleine länglicht-runde von Porcellain verfertigte Geſchirr mit ihren darzu gehörigen rundflachen Näpfgen, woraus das Frauenzimmer die Choccolate zu trincken pfleget.

Choccolaten-Topf,

Iſt ein länglicht-runder küpferner Pott auf drey Füſſen ſtehend und vornher mit einer Schnautze verſehen, hat oben in dem Deckel ein Loch, worinn der Qvirl

 ſtecket

ſtecket, mit welchem man die darinnen gekochte Chocolate lauter qvirlt.

Chriſt-Beſcherung,

Iſt ein allgemeiner Gebrauch und altes Herkommen, da die Eltern ihre Kinder zur Heil. Chriſtzeit mit allerhand Spielwerck und andern ihnen nöthigen Sachen beſchencken, unter dem Vorwand, als hätte ihnen ſolches der ſo genannte Heilige Chriſt zugeſtellet.

Chriſtiana Wilhelmina,

Hertzog Johann Adolphs von Sachſen-Weiſſenfels zweyte Gemahlin, ſie war eine Fürſtin von vielen herrlichen Wiſſenſchafften und ſchönen Studiis und noch darbey eine nette Poetin; ſie iſt den 24 April 1707 zu Dame geſtorben.

Chriſtina,

Guſtavi Adolphi, Königs in Schweden Tochter, ward An. 1626 gebohren, und ſuccedirte ihrem Vater, bey deſſen Lebens-Zeit ſie ſchon An. 1627 zu einer Königin erkläret ward, in der Crone, die ſie aber An. 1654 wieder niederlegte. Eine Königin nicht nur von heroiſchem Gemüthe und vortreflichen Tapferkeit, deren Helden-Proben ſie hier und dar blicken laſſen; Vid. Boecler. Hiſt. Bell. Sueco-Danic. Ziegler. im Schauplatz täglicher Zeiten, Pufendorff. in Introduct. & Hiſtor. Suecic. von erſtaunenswürdiger Gelehrſamkeit und ein rechtes Wunder ihrer Zeit, das man mehr bewundern als beſchreiben kan. Vid. Anonym. Leben der Königin Chriſtina von Schweden, Lipſ. An. 1705, Pufendorffs Einleitung P. II pag. 674; Zieglers Schauplatz der Zeit pag. 393 uſque 665, Tentzels curioſe Bibliotheq. An. 1706 p. 345. Ihre ausbündige Gelehrſamkeit und Wiſſenſchafft kan man daher abnehmen, weil ſie nicht nur mit denen gelehrteſten Cardinælen und andern berufenen Männern, als: Salmaſio, Heinſio, Carteſio, Kirchero u. d. g. m. als eine groſſe Gönnerin gelehrter Leute täglich Briefe gewechſelt, ſondern auch ihr hier und dar von gelehrten Leuten allerhand Schriften und Bücher, als einer wahren und ächten Kennerin, dediciret worden, wie denn des Claudii Sarravii Sohn, Iſaacus genannt, An. 1654 ihr ſeines Vaters Epiſteln dediciret; überdiß auch viele andere herrliche Panegyrica ihr zu Ehren geſchrieben worden, dergleichen Henricus Valeſius, Sam. Bochartus und andere mehr gethan. Uber dieſes ſoll dieſe Grundgelehrte Königin ſich auch noch in ihrem 60 Jahr auf andere gelehrte Wiſſenſchafften, als die Alchimie, Aſtronomie, Antiquitæten und andre curioſa geleget haben. Anno 1645 hat ſie den bekannten Amaranthen-Orden geſtiftet, vid. Gryphii Entwurf von geiſt- und weltlichen Ritter-Orden pag. 242 & ſeqq. und zwar dem Spaniſchen Geſandten, Don Antonio Pimentel, zu Ehren. Vid. Zeitungs-Lexicon voc. Amaranthen-Orden. Von ihren gelehrten Sachen und Schriften iſt vor allen andern leſens-würdig diejenige ausbündig ſchöne Epiſtel, in der ſie ihre Gedancken über den enthaupteten König Carl Stuart in Engelland entworfen; Vid. Ulric. Huber. Inſtit. Hiſtor. Civil. P. 3 l. 2 pag. 638 & ſeqq. wie auch ihre vortrefliche und bewegliche Oratio valedictoria, worinnen ſie dem Reiche und der Crone adjeu saget; ſie hat ſie zu Upſal 1654 im Monat Febr. gehalten. Vid. Thom. Crenium in Animadverſ. Philologic. Hiſtoric. P. 4 c. 4 & 5 p. 152. Jedoch ſo groß ihr Ruhm bey der gelehrten Welt geweſen, ſo iſt doch ſelbiger durch ihre Apoſtaſie in etwas verdunckelt worden, da ſie die Lutheriſche Religion abſchwur, und zu der Römiſch-Catholiſchen, unter dem Nahmen Chriſtina Maria Alexandra, übertrat. Wodurch ſie dem P. Franciſco a S. Auguſtino Gelegenheit gab, ſeine Palladem togatam i. e. Reginam Sueciæ fidem amplexam Romanam An. 1656 in 4to heraus zu geben. Vid. Morhof. Polyh. p. 270. Endlich iſt ſie zu Rom An. 1689 im 63 Jahr ihres Alters geſtorben, und hat Menagius in Lectionibus Italicis pag. 66 in einem gelehrten Carmine ihren Tod beklaget. Sarravius hat ihr zu Ehren folgendes Epigramma aufgeſetzet, welches in der Uberſetzung alſo lauten dürfte:

Ihr! die ihr Phoebo ſucht ein Opfer anzuzünden,
Und wiederum von ihm nach Pallas Tempel zieht,
Erſparet euch den Weg, und ſeyd nur unbemüht,
Dieweil ihr beyde könnt hier in Chriſtinen finden.

Chriſtina,

Chriſtina,

Gebohrne Landgräfin von Heſſen, ſo an Hertzog Johann Ernſt von Sachſen-Eiſenach vermählet ward. Sie war gebohren An. 1578, und hatte keine geringe Wiſſenſchafft in der Hiſtorie und Matheſi erlanget. An. 1658 ſtarb ſie im 80 Jahr ihres Alters.

Chriſtina,

Eine zu ihrer Zeit ſehr bekannte und gelehrte Jungfer, ſie wohnete zu Löwen in Brabant, und lebte zu der Zeit Mariæ Oegniacenſis: es iſt ein gewiſſes Buch von ihr herausgekommen, worinnen ſie das Leben Chriſtinæ eines Weibes aus Spanien beſchrieben. Vid. Voſſium in Appendic. ad Hiſtor. lat. pag. 817. Ihr Leben hat weitläufftig beſchrieben Thomas de Cantiprato, man kan auch Laurent. Surium Tom. 3 die 23 Junii von ihr leſen.

Chriſtina,

Eine Italiäniſche Jungfrau, ward von ihrem heidniſchen Vater erſtlich in einen Thurm geſetzet, hernachmahls aber denen Henckern übergeben, welche ſie auf alle erſinnliche Art gepeiniget, und als ſie ſelbige weder mit Feuer verbrennen, noch im Waſſer erſäufen konten, iſt ſie endlich unter dem Kayſer Juliano mit Pfeilen, ihrer Standhaftigkeit wegen, als eine Märtyrin, todt geſchoſſen worden.

Chriſtina,

Die Wunderbare genannt, ſtarb An. 1224, nachdem ſie zuvorher im Pabſtthum mit ihren vermeinten Offenbarungen und Entzückungen viele unſchuldige Seelen bezaubert, worvon weitläufftig Voetius in Diſſert. Select. l. II pag. 613, 1067 handelt.

Chriſtina,

Eine reiche und vornehme Jungfer in Tyro, ſo wegen des Chriſtlichen Glaubens, als eine ſtandhafte Märtyrin, enthauptet ward. Auguſtin. in Explicat. Pſalm. 120.

Chriſtina,

Ein gemeines Bauer-Mägdlein aus Kundſtrup, war des Weltberühmten Mathematici Tycho de Brahe Gemahlin.

Chriſtina Pariſienſis, ſ. Chriſtina Piſana.

Chriſtina Piſana,

Sonſt Pariſienſis genannt, ein in allerhand Wiſſenſchaften und gelehrten Sachen wohlerfahrnes Weibesbild im 15 Jahrhundert: ſie hat ein Buch unter dem Titel, Theſaurus civitatis mulierum, geſchrieben, wie auch ein ſehr groſſes Werck, ſo ſie Viam magni ſtudii benennet, welches Carolo VI, Könige von Franckreich, von ihr dediciret worden. Ferner das Lob der Weiber, it. Jacobi M. Sententiarum Collectionem, ſo unter dem Nahmen Sophologii heraus kommen, aus dem Lateiniſchen überſetzet und in ein compendium gebracht. Naudæus Epiſtol. 49 apud Magir. Eponymol. Critic. p. 210. Verdier. Biblioth. p. 165.

Chrone,

Des Deucalionis Tochter von ausbündiger Schönheit, ward von dem Apollo und Mercurius ſehr geliebet; von welchen beyden ſie auch Kinder gezeuget, und von der Diana, über deren Schönheit ſie ſich erheben wolte, mit Pfeilen erſchoſſen.

Chudleich,

Mary, eine vortrefliche Engelländiſche Poetin, deren Gedichte An. 1703 zu Londen heraus gekommen, und welche groſſe approbation erhalten.

Churfürſtin,

Iſt eine aus Fürſtlichem oder andern hohen Stamm und Geblüte entſproſſene Prinzeßin, ſo einen Churfürſten zum Gemahl hat.

Cibeben,

Paſſulæ, Cibebæ, Raiſins de cabas, ſind lange blaue Roſinen von gutem Geſchmack, ſo nur einen Kern haben, ſie wachſen in Spanien und Franckreich, wie die Weintrauben, und wenn ſie abgetrocknet worden, werden ſie in groſſer Menge zu uns in Deutſchland gebracht; ſie ſtärcken den Magen, und eröffnen die Leber, und geben bey Abführung der Cruditæten gute Nahrung, dahero ſie der Koch zu vielen Speiſen, ſolche wohlgeſchmack und geſund zu machen, mit Nutzen anwendet, welche

welche ſich aber über etliche Nächte, der Säure wegen, nicht halten laſſen. Man ſchlage hier das Wort Roſinen im Oeconomiſchen Lexico nach.

Eichorien, oder Hindläufte, oder Wegwart,

Cichoreum ſativum, Cichorea, Chicorée, iſt ein Wurtzel-Gewächs von kühlender Art, und alſo in allen innerlichen Gebrechen des Magens, der Leber, des Miltzes, und der Nieren eine geſunde Speiſe; dieſe Wegwart-Wurtzeln werden erſt in Waſſer abgebrühet, denn dienen ſie zum Salat; können auch über Fleiſch und Hüner warm gekochet werden, desgleichen das Kraut davon oder die gelben Keimlein, welche man auch rohe und mit Oel und Eßig genieſſen kan; man tractiret dieſe Wurtzel in Frantzöſiſchen Küchen wie Scorzonera-Wurtzel, und machet eine Brühe von geſottenem Waſſer, Eyerdotter, und zerlaſſener Butter, mit Muſcaten abgewürtzt, drüber. Das Pulver von den wilden Eichorien-Blättern ſoll den Podagricis heilſam ſeyn. Die blaue Blüte giebt ein gut Augen-Waſſer. Die Wurtzel wird eingemacht, oder mit Zucker überzogen.

Cidre, ſiehe Obſt-Wein.

Cimburga, oder Cimburgis,

Alexii, Hertzogs in Maſovien Tochter, und Erneſti Ferrei Hertzogs in Oſterreich Gemahlin, hatte von Natur eine dem weiblichen Geſchlechte ungewöhnliche Stärcke, angeſehen ſie mit ihrer bloſſen Hand den ſtärckeſten Nagel ſonder einigen Schmertz oder Verletzung in die Wand und Mauer ſchlagen konte. Sie ſtarb 1429.

Cinq premier machen,

Heiſſet im L'Ombre-Spiel, wenn der Spieler die fünf erſten Leſten ſonder Einſtechung der Wiederſpieler machet, und ſich ſelbige abſonderlich von denen andern bezahlen läſt.

Cinquille,

Iſt eine gewiſſe Art von L'Ombre-Spiel, ſo das Frauenzimmer zu ſpielen gewohnet iſt: die Karte wird unter fünf Perſonen zu acht Blättern ausgetheilet, und muß in Ermangelung eines Spielers diejenige Perſon, ſo die Eſpadille hat, par force ſpielen; wer zwey Könige hat, muß ihm, wenn er nicht ſolo ſpielet, helfen; ſind die Könige aber zertheilet, rufet er denjenigen auf, den er zu ſeinem Entro für den dienlichſten hält; die beyden Spieler rechnen ihre Leſten zuſammen.

Cinquille-Tiſch,

Iſt eine Art eines Aufſchlage-Tiſches, von dem Caffée-Tiſche darinne unterſchieden, daß in das Tiſch-Blat in gleicher Abtheilung fünf Löcher eingeſchnitten ſind, darein lederne Beutel genagelt, um das Spiel-Geld oder die Marquen dahinein zu ſtecken, und behutſam aufzubehalten.

Circe,

Eine Tochter der Sonne und des Perſes, war in der Zauberey ſehr erfahren, indem ſie des Glauci Geliebte, die Scyllam, nicht nur in ein Meerwunder, ſondern auch des Ulyſſes Gefehrten in allerhand wilde Thiere verwandelt; wiewohl ſie denen letztern wiederum zu ihrer vorigen Geſtalt geholfen.

Cither,

Iſt ein mit einem breit holen Bauch und langen Halſe verfertigtes Inſtrument und Saitenſpiel mit drätern en Saiten bezogen, ſo mit denen Nägeln oder einer Federkiele gerühret wird, worauf das Frauenzimmer zu ſpielen und darein zu ſingen pfleget.

Cithringen,

Iſt eine kleine Art von einer Cither, mit drätern en Saiten bezogen, wird von dem Frauenzimmer mit einer ſpitz geſchnittenen Federkiele geriſſen und geſpielet.

Citiren in dreyer Herren Landen,

Iſt eine in den Rechten zugelaſſene öffentliche Ladung, vermöge deren eine Ehefrau ihren flüchtigen oder ſich auswärtig im verborgnen aufhaltenden Mann, der ſie liederlich und ſonder Schuld verlaſſen, binnen einer gewiſſen und in denen Rechten vorgeſchriebenen Friſt öffentlich fodern und laden, auch ſolche Citation in dreyer Herren Landen an die Kirchthüren anſchlagen läſt.

Citron,

Malum Citreum, Citron, eine bekannte Baumfrucht, von Geſtalt wie ein Apfel, oder Birne, oder Trauben ꝛc. deſſen gelbe Schale einen überaus herrlichen ſtarcken Geruch von ſich giebet. Inwendig iſt ſie durchſichtig, und hat eine zwar ſcharfe, doch dabey lieblich und geſunde Säure. Sie hat eine gelbe wohlriechende Schale, und inwendig nach dem Fleiſch oder der weiſſen Haut ein ſcharfes, ſäuerliches, dem Geſchmack nicht unannehmliches Marck, ſo gleichſam aus vielen zuſammengeſetzten und in gewiſſe Fächer eingetheilten ſaftigen Bläslein beſtehet, und dem Saamen, oder Citronen-Kerne, hier und dar zwiſchen ſich ausgeſtreuet, beſchlieſſet. Sie wachſen häufig in Spanien, Welſchland und Portugall, von da ſie in Deutſchland gebracht worden. Die wir in Sachſen haben, ſind meiſt Botzner Gut aus Tyrol, oder hieſige erzeugte Früchte. Von deren Cultur hat man den herrlichen Tractat Hermanni Grube Lübec. ſub Tit. Analyſis mali citrei compendioſa, Hafniæ 1688 in 8vo; item Pontani hortos Heſperidum. Man braucht ſelbige ſowohl in Apothecken, als auch in Küchen, maſſen der Koch die Eſſen annehmlich dadurch macht, oder ſelbige bisweilen damit garniret. In der Medicin ſollen ſie dem Gifte, der Fäulung und noch andern Kranckheiten widerſtehen, eine trefliche Hertz-Stärckung und beſonderes Labſal für die Krancken ſeyn. Der Baum, auf welchem dieſe edle Frucht wächſet, iſt nicht gar groß, und mit einer grünen Rinde bekleidet, hat längliche dicke und glatte Blätter mit leibfarbnen Blumen. Er bleibet das gantze Jahr durch grüne, und hat zu gleicher Zeit reife und unreife Früchte oder Blüten. Ein mehrers ſ. Natur- und Oeconomiſches Lexicon.

Citronat,

Aus den allergröſten Citron-Früchten wird Citronat gemacht, nachdem ſie entweder Stückweiſe oder gantz, wiewohl das Marck oder die Kerne daraus ſeyn müſſen, in Waſſer eine Nacht lang geleget, darnach in reinem Waſſer ſo lange gekochet worden, bis ſie beginnen durchſichtig zu werden. Man kühlet ſie darauf ſo offt in friſchem Waſſer, bis ſie wieder erhärten, trocknet ſie ab, und übergieſſet ſie mit dünngeſottenem aber wieder kalt gewordenen Zucker, läſſet ſie einen Tag damit ſtehen, alsdenn gieſſet man den Zucker ab, und ſiedet ihn, doch mit Zuthuung eines neuen Stückes, noch einmahl, thut ihn wieder über die Citronen-Schalen, und fährt damit ſo lange fort, bis der Zucker nicht mehr wäßrig wird, und ſeine rechte Dicke behält.

Citronen- oder Pommerantzen-Brot zu backen,

Iſt eine Art Zucker-Gebackens, ſo folgender maſſen zubereitet wird: Man thut von zwey friſchen Eyern das Weiſſe in eine Schüſſel, zerrühret es fein dünne und wohl, reibet alsdenn von zwey ſchönen friſchen Citronen oder von Pommerantzen die äuſſerlichen Schalen ab, und rühret es unter das Eyerweiß, denn miſchet man zwey Pfund Zucker darunter, machet alsdenn runde Kugeln daraus, wie ein Eyerdotter groß, treibet es auf, und machet runde dreyeckigte und länglichte Küchlein daraus, legt ſelbige auf Papier, und backet ſie in der Pfannen, bis daß ſie auflaufen.

Citronen-Kraut,

Wird die bekandte Meliſſe wegen ihres guten Citronen-Geruchs genennet.

Citronen-Mus,

Iſt eines der geſündeſten und ſchmackhafteſten Speiſen, welches folgender geſtalt zubereitet wird: Man ſetzet Wein mit Zucker, ſo viel als nöthig, zum Feuer, läſſet ihn aufſieden, leget eine Citrone, die wie zu einer ſüſſen Kanne geringelt geſchnitten und doch an einander hangend bleibet, hinein; wenn ſolche einige Zeit darinne paßiret, drückt man den Saft davon heraus, doch ſo daß die Citrone noch gantz bleibe und nicht ſehr geqvetſcht werde; hierauf werden ſo viel Eyerdotter, als die Stärcke des Muſes erfodert, in einem Näpfgen mit etwas Wein abgeqvirlet, der übrige Wein dazu geſchüttet, und ſtetig ſo lange umgerühret, bis es über dem Feuer dicke genug gekocht. Endlich wird obgedachte Citrone in die Mitte einer Schüſſel geſetzt, und das Mus darüber ange-

angerichtet, mit Zucker beſtreuet, und mit geſchnittenen und geriſſenen Citron-Schalen garniret.

Citronen-Reiſſer,

Iſt ein gewiſſes Koch-Inſtrumentlein, wormit man die Citronen-Scheiben, ſo auf die Schüſſel-Ränder geleget werden, zu reiſſen und auszuſtechen pfleget.

Citronen-Wein,

Wird alſo gemacht: Zu einem Eimer Wein nimmt man zehn Citronen, drey Pfund Zucker und zwey Loth Zimmet: die Citronen müſſen auf einem Reib-Eiſen ſo tief abgerieben werden, damit das Gelbe alles davon kömmt; der Zimmet muß gröblich, der Zucker aber gar klein geſtoſſen werden. Dieſes zuſammen thut man in den Wein, verſpündet das Faß wohl, und läßt es acht Tage liegen. Darauf kan man den Wein koſten, und wenn er nicht ſtarck oder ſüſſe genug, ſolchen verbeſſern. Oder: Man ſchälet ſechs Citronen fein dünne, ſchneidet die Schalen gantz klein, thut ſie nebſt zwey Maaß Wein, und ein Qvintlein zerſtückten Zimmet in ein irdenes Gefäß, ſetzet es auf den Ofen, daß es eine Nacht fein ausziehet. Mit dieſem kan man alsdenn einen Citronen-Wein anmachen, ſo ſtarck es beliebt: Soll er ſüſſe ſeyn, kan es mit geläutertem Zucker geſchehen.

Citrullen, oder Angurien,

Sind eine Art Melonen, ſo viel die Blüte und äuſſerliche Geſtalt ihrer Frucht betrifft, an der Gröſſe derſelben aber und Blättern ſind ſie gar ſehr von ihnen unterſchieden. Denn die Blätter ſind rauhe, zerkerbt und tief ausgeſchnitten, faſt wie Coloqvinten; doch ſind ſie gröſſer: Die Zweige oder Rancken breiten ſich weit an der Erde aus, wie die an den Melonen: Die Blüte iſt Gold-gelb, die Frucht groß, ſchwer, rund und glatt, grüner Farbe, und bisweilen weißfleckigt, auch noch einmal ſo groß als die Melonen. Der Saame iſt ſchwartz-röthlich oder Aſchfarben, länglichtrund und ziemlich breit; das Fleiſch aber weiß, wäſſericht, in etlichen ſüß, in etlichen ſäuerlich. Sie werden in Miſtbeete geſäet, und wie die Melonen und Gurcken gepflantzet, doch um ihrer Gröſſe willen ziemlich weit von einander; erfodern ein feuchtes und gutes Erdreich an einem Sonnen-reichen Platz, und wollen bey trocknem Wetter wohl und fleißig begoſſen ſeyn. Man ſamlet ſie, wenn ſie reiff ſind, und verwahret dieſelben, wenn ſie einen Tag lang gnugſam abgetrocknet, an einem temperirten Ort auf Bretern, man muß ſie aber wenig berühren; vornehmlich ſind ſie vor dem Froſt wohl zu verwahren, weil ſie ſonſt gar leicht verderben. Die Frantzoſen machen Potagen davon, oder richten ſie fricaßiret zu, oder backen auch mit untermengtem Mehl Brot daraus, welches ſchön gelb, von einem angenehmen Geſchmack, und ſonderlich denen ſehr geſund ſeyn ſoll, die einer Erfriſchung benöthiget ſind. Zu Sommers-Zeit genieſſet man ſie auch friſch für den Durſt, weil ſie den hitzigen und entzündeten Magen und Leber abkühlen. Uberhaupt aber geben ſie keine gute Nahrung, weil ſie allzuviel Feuchtigkeit in dem menſchlichen Cörper verurſachen.

Civitelliſchen Weiber,

Dieſe waren tapfere und recht behertzte Weiber, ſo ſich bey der Belagerung Civitella, einer Stadt in Neapolis, ſo A. 1557 von Guiſio unternommen ward, recht ſtreitbar und heldenmäßig erwieſen, angeſehen ſie wie ihre Männer bewafnet, mit auf die Stadt-Mauren giengen, den durch den Feind angethanen Schaden der Mauren bey Nachtzeit wiederum erſetzen halfen, Ausfälle mit thaten, und ohngeachtet ihrer viele von ihrem Geſchlechte darbey getödtet wurden, dennoch in ihrer tapfern Gegenwehr beſtändig und wunderns-würdig fortfuhren. Vid. Thuan. Tom. III L. 28 ad A. 1557.

Claudia,

Eine von den Veſtaliſchen Jungfrauen; welche, als man ſelbige einiger Unzucht beſchuldigen wolte, um ihre Unſchuld darzuthun, mit ihrem Gürtel ein groſſes Schiff, ſo viel tauſend Menſchen nicht bewegen mochten, allein fortgezogen.

Claudia,

Des Statii Papinii, eines vortreflichen Römiſchen Poeten und Redners, Eheweib, ſo gleichfalls ſehr gelehrt geweſen: ſie

ſie hat unter dem Domitiano gelebet, und als dieſer Kayſer verſtorben, hat ſie ſich mit ihrem Mann nach Neapolis begeben, allwo ſie, als ein vortrefliches gelehrtes und in allen Künſten erfahrnes Weib, ihrem Manne nicht wenig zu ſeinem Wercke beförderlich geweſen. Vid. Raviſ. Textor. in Offic. l. 4 c. 12 p. 344.

Claudia,

Ein in allerhand guten Künſten wohl erfahrnes und gelehrtes Weib, weswegen ſie Plutarchus nicht wenig gerühmet. Vid. Joh. Frauenlob in der Lobwürdigen Geſellſchaft gelehrter Frauenzimmer p. 10.

Claudia,

Bectozia, wurde nur Scholaſtica genennet, war aus Francreich gebürtig, hat vieles in Lateiniſchen und auch Frantzöſiſchen Verſen geſchrieben, und ward deſſentwegen von Franciſco I ſehr hoch gehalten. Nachdem ſie ſich zu der Secte der Academicorum bekennt, ſtarb ſie A. 1547. Vid. Hilar. Coſt. Elog. fœm. illuſtr. Tom. II c. 8 p. 755. Conf. Lud. Domin. d. Nobil. fœmin. it. Fr. Auguſtin. Theatr. fœm. illuſtr.

Claudia Felicitas,

Ertz-Hertzogin von Oeſterreich, zu Inſpruck, Erb-Princeßin von Tyrol, Kayſers Leopoldi zweyte Gemahlin, ſo den 15 Octobr. An. 1673 vermählet ward, aber kurtz darauf Anno 1676 wieder verſtarb. Sie war eine gelehrte Princeßin, maſſen ſie in Hiſtorien und ausländiſchen, auch lateiniſcher Sprachen unvergleichlich erfahren geweſen. Vid. Weiſium im curiöſen Anhange des polit. Nach-Tiſches pag. 89.

Claudia Rufina, ſiehe Rufina.

Clavier,

Iſt ein lang breites mit dräternen Saiten bezogenes Inſtrument, vornher mit Clavieren (worinnen die Tangenten ſtecken,) verſehen, und in gehörige und richtige Tone abgetheilet, worauf das Frauenzimmer insgemein nach der teutſchen oder welſchen Tabulatur ſpielen lernet.

Clavier- oder Tabulatur-Buch,

Heiſſet ein zuſammen gehefftetes oder gebundenes länglichtes Buch, worinnen die Muſicaliſchen Stücken und Partien, ſo das Frauenzimmer ſpielen erlernet, von ihrem Informatore und Lehr-Meiſter eingeſchrieben ſtehen.

Clælia,

Eine behertzte und heroiſche Römiſche Jungfrau, welche nebſt andern ihres gleichen dem König Porſenæ, welcher Rom belagerte, zur Geiſſel gegeben ward: ſie betrog aber die Wächter, und ſchwamm durch die Tyber wiederum glücklich in die Stadt, weswegen ihr auch eine Ehren-Säule in der groſſen heiligen Straſſe zu Rom geſetzet ward. Daher Loredano von dieſem klugen Weibesbild geſaget: die Natur hätte einen Fehler begangen, daß ſie dieſe männliche Seele in einen weiblichen Cörper verwieſen. Vid. Livium L. II c. 13 & Virgil. L. 8 Æn.

Clea,

Hat zu den Zeiten des gelehrten Plutarchi ums Jahr Chriſti 100 gelebet, der ihr auch ſein Buch de Virtutibus dediciret; worinnen er bezeuget, daß ſie deſſentwegen viel Bücher geleſen habe, und ſie Librorum Lectione verſatam nennet. Ja er geſtehet ſelber, daß ſie, wie er aus ihren Diſcourſen abgenommen, in der Philoſophie allerdings müſſe erfahren ſeyn. Vid. Menag. in Hiſt. Mulier. Philoſoph.

Cleachma,

War des berühmten Autochoridæ Lacedæmonii Schweſter, ein in philoſophiſchen Wiſſenſchafften geübtes Frauenzimmer, der Pythagoriſchen Secte zugethan. Vid. Menag. Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 61 ſeq.

Cleo,

War eine ſolche Heldin im Trincken, daß ſie auch von dem allerberühmteſten und ſtärckeſten Säuffer nicht zu Boden getruncken werden konte. Athenæus l. 10 c. 12.

Cleobulina,

Des Cleobuli Lindii, eines der Sieben Weiſen in Griechenland Tochter, hieß ſonſten Eumetide oder Eumele, iſt eine vortrefliche Poetin und ſehr erfahrne Philoſopha geweſen. Sie hatte ſich ſonderlich

lich in Hexametriſchen Verſen ſehen laſſen, auch darinnen viel Rätzel geſchrieben, von welchen allen aber nur noch ein einiges zu finden. Solches iſt aus dem Griechiſchen Text bey der Uberſetzung folgender Geſtalt gerathen;

Sagt! welcher Vater iſts wohl? der zwölf Kinder hegt,
Davon ein iegliches kan dreyßig wieder weiſen,
Wiewol dieſelben nicht von gleicher Farbe heiſſen,
Weil jenes ſich gantz weiß, diß aber ſchwärtzlich trägt:
Sie ſind zwar allerſeits unſterblich zu benennen,
Und doch wird keines leicht zwey Tage leben können;

wodurch ſie das Jahr von 12 Monaten, deren ieder dreyßig Tage hat, ſo halb bey Licht, halb im finſtern ihren Lauf haben, verſtanden wiſſen will. Cratinus gedencket dieſer Cleobuline gleichfalls in einer Fabel, ſo er auch Cleobulinus nennet. Siehe den Laertium in Cleobulo, und Athenæum L. 4 c. 21.

Cleopatra,

Des Ptolemæi Auletæ Tochter, die letzte Aegyptiſche Königin, lag erſtlich mit dem Auguſto in Liebe, heyrathete hernachmals aber den Antonium; welches den Auguſtum bewog, ihn mit Krieg zu überfallen und darinnen zu überwinden. Cleopatra, als ſie ſahe, daß es um ihren Antonium geſchehen, als welcher ſich ſelbſt auf der unglücklichen Wahlſtat den Reſt gegeben, folgte ihres Gemahls Exempel nach, legte giftige Schlangen A. M. 3932 an ihre Bruſt, und tödtete ſich alſo ſelber. Sie hat mit ihrem Bruder Ptolemæo IX Dionyſio vier Jahr zugleich, nach ſeinem Tode aber 17 Jahr allein, regieret, und war 39 Jahr alt, als ſie ſtarb, inzwiſchen hieſſe ſie ſehr ehrgeitzig, welches aus ihrem koſtbaren Convivio, bey welchem ſie dem Antonio eine Perl, eines Königreichs werth, in Eßig zerlaſſen vorſetzte, zu ſchlieſſen. Nechſt dieſem war ſie der Geilheit ſehr ergeben, maſſen ſie ſelbſt geſtanden, daß ſie niemals darinnen könte vergnüget werden: ſonſten aber wird ſie ihrer Gelehrſamkeit wegen ſehr gerühmet, maſſen ſie ſo vieler Sprachen kundig war, daß ſie mit denen Arabern, Aegyptiern, Ebräern, Griechen, Syrern und Medern fertig reden konte. Dahero ihr Antonius die koſtbare Pergameniſche Bibliothec verehrete, durch welche ſie die Ptolemäiſche wieder aufrichtete. Sie hat unterſchiedenes geſchrieben: als de Menſuris & Ponderibus: de Unguentis pretioſis: de Chymia ſive arte aurum faciendi und andere mehr. Vid. Eberti Cabinet des gelehrten Frauenzimmers p. 100.

Cleophes,

Königin in Indien, die Mutter des Aſſacani, war eine Dame von heldenmüthiger Tapfferkeit und recht heroiſchem Geiſte, ſo ſich lange Zeit wider den Alexandrum durch ihre kluge Anſtalt und Tapferkeit gewehret, bis ſie endlich aus Noth gezwungen ward ſich zu ergeben. Vid. Curtius l. 8 c. 53.

Clerica,

Maria, war eine Engelländiſche Quäckerin und Schwärmerin, ſo zu Boſton in Neu-Engelland, weil ſie ſich ihrer ſchönen Glaubens-Genoſſen gewaltig annahm, mit Ruthen geſtrichen und ins Gefängniß geworffen ward.

Clio,

Die erſte unter denen Muſen und Pierinnen: Die Ehre und Ruhm genannt, ſo die Tichter von ihrer Poeſie zu hoffen.

Clitagora,

Von Lacedæmon aus der Inſel Morea, eine Poetin, ſo zu ihrer Zeit gar berühmt ſoll geweſen ſeyn. Vid. Scholiaſt. Ariſtophan. Veſp. 519 & 20.

Clitus,

Eine alte Griechiſche Poetin. Der berühmte Amphiſtratus hat ihre Seule verfertiget, ſo ihr zu Ehren aufgeſetzet worden. Vid. Tatian. Orat. Contr. Græc. p. 168.

Cloſter-Jungfrau, ſ. Nonne.

Clotho,

Eine von den Parcen, ſo den Lebens-Faden ſpinnen.

Clotildis,

Königin der Francken, eine behertzte und tapffere Dame, welche, weil ihr Gemahl Clodoveus den an ihren Eltern begangenen Mord nicht ſattſam gerochen, nach deſſen Tode ihren jüngſten Sohn aufmunterte, und durch behertztes Zureden dahin brachte, daß er die Burgundier mit Krieg überzog. Vid. Kranz. L. II Wandal. c. IX n. 29.

Cluſia,

Ein ſehr ſchamhafftes Frauenzimmer und Tochter des Königs Tuſci, welche der Kayſer Torquatus, ſo gegen ſelbige entbrannt war, von dem Tuſco zur Gemahlin begehret, weil er aber ſelbige nicht bekam, ließ er die Stadt beſtürmen. Cluſia ſolches erſehend, ſtürtzte ſich von einem Thurm herunter, weil aber der Wind ſich in ihre Unterkleider verfangen, fiel ſie ſonder Schaden und Verletzung auf die Erde.

Clymene,

Die Tochter des Oceani und der Thetis, des Japeti Weib. Dergleichen Nahmen führte auch der ſchönen Helenæ ihre Bediente und Vertraute, ſo mit ihr nach Troja gieng.

Clytemneſtra,

Des Tyndari und der Ledæ Tochter, des Königs Agamemnonis Gemahlin, welchen ſie, als er aus dem Trojaniſchen Kriege wieder zurücke kam, mit Hülffe ihres Kebs-Manns und Ehebrechers des Ægiſthi umgebracht. Welche Mordthat der Sohn Oreſtes an beyderſeits Verbrechern wiederum gerochen.

Clytia,

Oder Clytie, eine von deß Oceani Nymphen, ſo mit dem Apollo in Liebe lag; ward zuletzt in ein Kraut, Wegwart oder Sonnenwende genannt, verwandelt. Dergleichen Nahmen führte auch des Tantali Eheweib und Amphidamantis Tochter. Item des Amyntoris Concubine.

Cocæ,

Des Antonii Coci ſehr gelehrte Töchter, ſo vortreflich in dem Griechiſchen und Lateiniſchen ſollen geweſen ſeyn; Wie Cambdenus in ſeinen Annalibus p. 284 berichtet.

Codille gewinnen,

Heiſſet im L'Ombre-Spiel, wenn derjenige, ſo nicht ſpielet und entriret hat, das Spiel dem Spieler abgewinnt, und mehr Leſten als dieſer, oder auch nur 4, wenn die andern vertheilet ſind, macht.

Coſent, ſiehe Koſent.

Colemannin,

Anna, war eine Engelländiſche Quäckerin und Schwärmerin, zu Dover, ward ihrer ketzeriſchen Lehren und Hartnäckigkeit wegen gegen die Obrigkeit des Landes verwieſen. Vid. Croeſ. Hiſt. Quacker. L. II p. 542.

Collation,

Nennet man, wenn eine Geſellſchaft auſſer einer ordentlichen Mahlzeit ſich mit einem Truncke ergötzet, darbey einige Speiſen aufgeſetzt werden, die mehr zum Trunck als zur Sättigung dienen

Colonna, ſ. Columna Victoria.

Columna, Victoria oder Colonna,

Fabritii Colonnæ, eines edlen Römers Tochter, und Gemahlin Ferdinandi Franciſci d'Avalos, Marquis von Peſcara. Sie iſt von ſolcher groſſen Gelehrſamkeit geweſen, daß Folieta in ſeinem III Buch de Latin. Ling. Præſtantia pag. 143 von ihr ſchreibet, er wüſte ſelbſt nicht, ob bey dieſer gelehrten Colonna der weibliche Ruhm dem männlichen beykäme, oder denſelben gar überträffe. Uberdiß iſt ſie in der Poeſie von ſolcher Fertigkeit geweſen, daß man faſt nicht ihres gleichen zu ihrer Zeit gefunden. Flamin. l. 2 Carm. p. 186, it. Joh. Caſa p. 133 Opp. Gabriel Naudæus in Præfat. ad Leonhard. Aretin. Tract. de Studiis & Liter. Michael Havemann in Amuſio Sect. II cap. 35, Gyrald d. Poet. noſtr. tempor. l. 2, Pierius Valerian. in Epiſtol. prælim. l. 22 Hieroglyph. Der gelehrte Bembus hat viel Sonnette an ſie geſchickt, worauf ſie allemahl wieder geantwortet. Nach dem Tode ihres Gemahls wehlte ſie ſich die Einſamkeit, und begab ſich in das Kloſter St. Marien zu Meiland, allwo ſie auch ihres verſtorbenen Gemahls Marquis

quis von Peſcara berühmte Thaten in einem Carmine beſchrieb, und im Jahr 1541 dieſes Zeitliche ſegnete. Hilarion de Coſte de Dames illuſtres. Von ihrer Poeſie ſiehe Teſoro di Concetti Poetici da Giovanni Ciſano P. II p. 98.

Combe,

Eine Tochter des Aſopi, und Erfinderin der ehernen Rüſtungen, weswegen ſie auch Chalcis genennet wurde.

Combination, ſiehe Vereinigungs-Kunſt.

Commentgen,

Iſt eine kleine flache Schüſſel, darinnen die Dütſchen aufgeſetzet werden.

Commerin,

Clara Maria, war eine nette Poetin, ſo wohl in teutſchen als lateiniſchen Verſen, und ſoll mit dem Kön. Däniſchen Kriegs-Rath Paul Tſcherningen und andern gelehrten Männern groſſe Correſpondence, ſo meiſtens in Verſen beſtanden, geführet haben. Paullin. im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 33.

Commode,

Heiſſet dem Frauenzimmer derjenige von Drat gebogene, mit Leinwand überzogene und nach dem Kopfe eingerichtete runde Umfang, worauf die Fontangen und Aufſätze geſtecket und befeſtiget werden.

Comnena, ſ. Anna Comnena.

Comödiantinnen,

Sind diejenigen Weibesbilder, ſo in denen öffentlichen Schauſpielen mit auf dem Theatro agiren.

Compote, oder Eingemachtes,

Iſt ein Eſſen von gewiſſen Früchten, welche in Zucker geſotten, mit geſchnittenen Citronenſchelern oder Zimmet ꝛc. beſtreuet und in ſolcher Brühe aufgetragen werden. Unſer Koch lehret hier dergleichen Eſſen mit und ohne Zimmet zu bereiten, ſo leckerhafte Mäuler mit dem gröſten Appetit verzehren.

Compote von Aepfeln,

Man nimmt ſo viel Aepfel, als man brauchet, ſchälet und ſchneidet ſelbige in vier Theile, und thut den Kriebs heraus; hierauf ſetzet man in einem Geſchirr Zucker mit etwas Waſſer aufs Feuer, welches zuſammen ſieden muß; man leget hernach die Aepfel drein, und läſt ſie darinne nur nicht gar zu weich werden: wenn ſie denn weich ſind, ſo hebet man mit einem Löffel ein Stück nach dem andern heraus, und leget ſelbige auf die Schüſſel oder Teller, darauf ſie ſollen angerichtet werden, ſtreuet klein geſchnittene Citronſcheler drüber, läſſet es erkalten und darnach auftragen.

Compote mit Aepfeln und Zimmet,

Dieſe werden eben wie die vorigen gemachet, nur daß die Aepfel über und über mit Zimmet beſtreuet werden.

Concente,

Heiſſen diejenigen glatten gemeinen wollenen und buntfärbigten Zeuge, ſo einen ſtarcken gedreheten Drat haben, deren ſich das Weibes-Volck zu ihren Haus-Kleidern bedienet: ſie ſind entweder glatt oder gedruckt; die gantz ſchmalen nennet man Quinetten. Einige nennen die Concente auch Polemit.

Concubine,

Heiſſet diejenige Weibes-Perſon, ſo ſich ein lediger Menſch oder Wittwer, oder auch ein Ehemann ſtat einer Beyſchläferin hält, doch ſonder Copulation, daher ſie auch nicht das Recht der Weiber genieſſen. Die von ihr erzeugten Kinder werden nicht für ehrlich und zu allen Handthierungen tüchtig gehalten. In denen Römiſchen Rechten waren ſolche Concubinen und Beyſchläferinnen zugelaſſen, doch durfte ein Mann nur eine halten.

Condiren oder Einmachen,

Dieſes geſchiehet, wenn man die Sachen in ſyrupiſirtem Zucker oder Honig, damit ſie um ſo viel angenehmer im Geſchmack ſeyn, und ſich länger halten mögen, warm einwirft, und hernach zum Gebrauch verwahret. Es ſind aber zum Einmachen tauglich, Wurtzeln, Rinden, Stengel, Früchte, Nüſſe, und etliche Blumen, bey deren Einmachung man bey dem

dem harten und bittern zu beobachten hat, daß man ſolche vorhero etliche Tage in Waſſer einweiche, alle Tage friſches Waſſer zu, und das alte abgieſſe, ſo lange bis ſie weich und zum kochen beqvem werden.

Confect,

Confitures, ſind allerhand mit Zucker überzogene und candirte Sachen, entweder krauſe oder glatt, werden von den Zucker-Beckern nach der Kunſt bereitet, und zwar in einem meßingenen oder kupfernen Confect-Keſſel, über einem Ofen, darinnen Feuer iſt, über welchen Ofen der Confect-Keſſel einer qveren Hand hoch, an einem Strick hänget, alſo daß man ihn ſtets hin und her ſchwencken kan. In ſolchen triefet nun immerfort dicker ſyrupiſirter Zucker hinein, der ſich an die in dem Keſſel liegende Dinge anleget, und nachdem durch des Feuers Hitze ſeine Feuchtigkeit ſich verzehret, endlich gleichſam zu einer Zucker-Rinde wird. Es ſind aber die Sachen, welche auf dergleichen Art bereitet werden: Saamen, geſchälte Kerne, Gewürtz, Wurtzeln, Rinden und Blumen und das oberſte von Kräutern. Wobey zu mercken, daß etliche Saamen zuerſt in Eßig, als z. E. der Coriander, müſſen erweichet werden, ehe man ſolche überziehen kan. Meiſtens werden die Sachen mit Kraft-Mehl, und hierauf erſt mit Zucker überzogen, dahero zweyerley Confecte ſeyn, als aus lauter Zucker, und denn aus Kraft-Mehl und Zucker.

Conferiren,

Oder beytragen, heiſſet, wenn die Weiber nach ihres Mannes Tode, weil ſie nicht nach ihrem Eingebrachten wieder greifen, ſondern die Portionem Statutariam oder Pflichttheil annehmen wollen, alle ihre Sachen mit in die Erbtheiles-Maſſam bringen und einlegen. Doch dürfen ſie ihren weiblichen Schmuck und das Hausgeräthe, ſo ſie täglich brauchen, nicht mit conferiren. C. 20 p. 3 C. E. S. Carpzov. Def. 24.

Confitur-Kunſt,

Dieſe beſtehet in der Wiſſenſchaft, wie man mit dem Zucker, Mehl, C[illegible]ſpatur und dergleichen zum Confect gehörigen Sachen, geſchickt und klüglich umgehen, und die nach der Kunſt verfertigte Stücke angenehm machen ſoll.

de Connaway,

Eine gelehrte Engelländiſche Gräfin, des Cantzlers Finch Schweſter, ließ 1690 Opuſcula philoſophica, quibus continentur principia philoſophiæ antiquiſſimæ & recentiſſimæ in öffentlichem Drucke ausgehen.

Conradin,

Johanna Albertina, gebohrne von Fletſcher aus Leipzig, war ein Frauenzimmer von vortrefflichem Verſtand und beſonderen Qualitæten, maſſen ſie nicht nur in der Hiſtorie, Genealogie, Geographie und Jure publico wohl verſiret, ſondern auch die Frantzöſiſche, Italiäniſche und Lateiniſche Sprache zu reden und zu ſchreiben wuſte: ſie hat eins und das andere aus dieſen Sprachen überſetzet, nicht aber aus beſonderer Modeſtie zugeben wollen, daß ſolches zum Druck befördert worden: ſie ſtarb An. 1699.

Conradine,

Eines Barbiers zu Dreßden Tochter, eine vortreffliche Sängerin und Actrice auf dem Hamburgiſchen Theatro, hat 1706 und 1708 bey den Vermählungen des damaligen Cron-Printzens und des Königs von Preuſſen in den beyden zu Berlin aufgeführten Opern: Sieg der Schönheit über die Helden, und Alexanders Heyrath mit Roxanen, in dieſer Qualität aufgewartet; im Jahre 1711 aber iſt ſie an den Grafen Gruzewska vermählet worden.

Conringin, ſiehe von Reichenbach Madame.

Conſerve,

Heiſſet, was mit geläutertem Zucker vermiſchet, und damit auf beſondere Art eingemacht iſt, daß es ſich lange Zeit conſerviren und aufbehalten läſſet. Hierzu braucht man am allermeiſten allerley Blätter, Blumen und Garten-Früchte. Alles aber, was man zu Conſerven brauchen will, muß vorhero klein geſchnitten, geſtoſſen oder gerieben, und ſodenn in gewiſſer Proportion mit gekochtem Zucker vermiſchet werden. Dabey iſt in acht zu nehmen,

nehmen, daß zuförderſt alles, was bey Zubereitung der Conſerven zu brauchen, recht ſauber und rein, ſonderlich nicht fettig ſeyn, und daß hiernechſt ſolche Arbeit zu rechter Zeit vorgenommen werden müſſe, die Conſerven auch an einem warmen Ort gegoſſen, gebildet und zubereitet werden wollen. Wie ſich denn viel hunderterley artige Sachen, als verzogene Nahmen, Zahlen, Wappen, Früchte, Schincken, Würſte ꝛc. ja was einem nur ſelbſt gefällig ſeyn mag, daraus bilden laſſen.

Conſtantia,

Kayſers Henrici VI Gemahlin, ſo in ihrem 50 Jahr ihm noch einen Sohn, Fridericum II, in einem auf dem Marckte zu Palermo aufgeſchlagenen Zelt öffentlich und in Beyſeyn vieler Matronen gebahr. Faſell. Rer. Singular. Lib. 7 Dec. 2 Cap. pen. & Lib. 8 Cap. 1.

Conſtantia,

Kayſers Conſtantini Schweſter, war eine groſſe Favoritin und Vertheidigerin des Ketzers Arii, geſtalt er durch ihre Vorbitte und Vertheidigung ſeine Freyheit völlig wieder erhielte. Vid. D. Schmid. Diſp. de Mulier. heterodox. § 15 p. 21.

Conſtantia Sfortia,

Alexandri Sfortiæ Gemahlin, hatte ſich von Jugend auf der Wiſſenſchaften befleiſſen, und nicht nur den Ciceronem, ſondern auch des Hieronymi, Lactantii, Gregorii und Ambroſii Opera fleißig geleſen. In der Poeſie war ſie ſo fertig, daß ſie auch ex tempore ein Carmen, ſo voller ſchönen Penſéen, zu ſchreiben tüchtig war, da ſie doch niemals einige Anweiſung und Unterricht darinnen bekommen. Sie hat gleichfalls eine gelehrte Tochter gehabt, Baptiſta genannt, welche ſich keinen geringen Ruhm, bey denen Gelehrten erworben, ſiehe Baptiſta Sfortia.

Conſtantia,

Eine gelehrte Griechin, von Athen, im 13 Jahrhundert, war in der Philoſophie beſonders erfahren.

Conſtantini,

Livia, eine Königlich-Polniſche und Chur-Sächſiſche Virtuoſe, hat 1718 in der Dreßdner Opera die Intermedia geſungen.

Contarini,

Samaritana, eine adeliche Venetianerin und Nonne des Ordens von St. Auguſtini des Convents der S. Catharina zu Venedig, ſo ihre Geſchicklichkeit in der Poeſie durch ein und anderes Sonnet ſehen laſſen.

Contouche,

Iſt ein auf abſonderliche Art aus allerhand ſeidenen auch wollenen Zeugen verfertigter weiter Uberzug und halbes Ober-Kleid, ſo faſt einem weiten und langen Mantel mit Ermeln gleichet, und deſſen ſich das Frauenzimmer ſo wohl in- als auſſerhalb des Hauſes zu ihrer Commodité bedienet, und ſelbigen mit einem Bande über die Bruſt vornher zuzubinden pfleget; diejenigen, ſo man in dem Hauſe träget, ſind etwas kürtzer als die andern, und werden, weil ſie gantz klein und kurtz ſind, von etlichen auch Coſſæcklein benennet.

Coquette,

Heiſſet ein Frauenzimmer, das voll eitler Liebe iſt, und auch ſo geliebet ſeyn will, dahero ſie am liebſten mit petits maitres, oder ſolchen jungen Herren umgehet, deren Endzweck die Debauche oder verbotene Liebe iſt. Ihr wird ein Damoiſeau oder ſolcher Jungfer-Knecht an die Seite geſetzet, welcher ebenfalls coquettiret oder läppiſch in der Liebe thut, als ein dergleichen Frauenzimmer, das mit der verliebten Latte läuft, ſie mag hoch oder niedrig von Stande ſeyn. Es hat Mad. de Bruette ein eignes Tractätlein de la Coquetterie, ſo zu Brüſſel 1709 gedruckt iſt, geſchrieben, und darinnen die meiſten Frauenzimmerlichen Liebes-Fehler gantz artig vorgeſtellet.

Corallen,

Iſt ein Meer-Gewächs, welches wie kleine Bäume öfters in Manns-Höhe, an unterſchiedenen ſonderlich felſichten Oertern im Meer, am häuffigſten aber im rothen Meer gefunden, und mit einem groſſen geſenckten Creutz-Holtz, ſo mit Hanf oder Flachs zottig umwunden iſt, nicht ohne ſonderbare Mühe von April bis zum Auguſto durch eigene Corallen-Fiſcher

ſcher heraus gezogen wird. Die Corallen, ſo bey Corſica herum gefiſchet werden, ſind groß und weit ſchöner an Farbe, als die, welche man um Sardinien, Sicilien, Catalonien und den Africaniſchen Küſten findet. Es iſt eigentlich kein Stein, ſondern ein weiches zähes, und mit einer mooſigten Rinde, die man unter dem Waſſer abziehen kan, überzogenes Gewächs, welches ſobald es an die Luft kommt, erhärtet und ſeine Farbe verändert. Es giebet deſſelben zwar vielerley Farben, als roth, weiß, ſchwartz, grün, gelb, braun ꝛc. allein die rothen ſind die beſten, und werden faſt allein Corallen genannt. Sie ſind innerlich gut vor die widernatürliche Säure, und ſtärcken das Hertz, wie die Corallen=Pulver und Tincturen zeigen; äuſſerlich dienen ſie in Geſchwüren, Wund=Mahlen und flüßigen Augen. Wenn einem eine Kranckheit vorſtehet, ſo ſollen die rothen Corallen ihre Farbe und Glantz verändern, die man ihnen aber wieder geben kan, wenn man ſie über den Miſt hänget, oder mit Senff=Körnern beſchüttet, auch nur mit feuchten Brot wäſchet. Ihr Gebrauch bey dem weiblichen Geſchlechte iſt bekannt. In dem Natur=Lexico findet man nebſt andern Merckwürdigkeiten ausführlichen Bericht von der Corallen=Fiſcherey.

Corallen=Zincken,

Sind die ſchönſten und gröſten Aeſte der Corallen, welche ſehr theur verkauft werden.

Coriander,

Ein Saame, der inwendig hohl, und auf den Feldern erbauet, auch in Gärten angetroffen wird, hat einen nicht gar dicken zackichten Stengel, anderthalb Fuß hoch. Die Blumen ſehen weiß, und der Saame iſt rund. So lange dieſes Gewächs noch friſch iſt, ſtincket es ſo heßlich als Wantzen: So bald es aber trocken wird, bekommt auch der Saame einen angenehmen Geruch. Gepülverter Coriander dienet wider den Durchlauf: Præparirter und überzogener Coriander dämpfet die aufſteigende Dünſte aus dem Magen, wenn er nach der Mahlzeit genoſſen wird. Ein mehrers giebt das **Oeconomiſche Lexicon.**

Corbilia,

Von Antiochien, war ein rechtes Wunder der Natur. Denn als ſie, als ein ſchönes Mägdlein viel Freyer hatte, und mit ihrer Eltern Einwilligung ſich einen wehlete, empfande ſie an dem erſten Hochzeit=Tage, als ſie zu dem Hauſe heraus treten wolte, einen unſäglichen Schmertz in dem Leibe, welcher drey Tage lang bey unaufhörlichem Schreyen währete: Den vierten Tag aber drauf fand man nach einem ſtarcken Paroxysmo, daß ſie ſich jähling in einen Mann verwandelt, weil dasjenige, was einem Manne gehöret, mit Gewalt und groſſen Impetu auf einmal bey ihr heraus getreten war. Man legte ihr deswegen nunmehro als einem Manne den Nahmen Corbilius bey, und muſte ſelbige vor den Claudium Cæsarem nach Rom gebracht werden, welcher dieſem Wunder=Bilde zu Ehren in dem Capitolio Jovi Averrunc. einen Altar laſſen aufrichten. Vid. Phlegon Trallian. in Lib. de Mirabil. & Longæv.

Corinna,

So zu des Ovidii Zeiten gelebet, eine berühmte Poetin, auf welche Ovidius ſehr viel gehalten, und ihrer in ſeinen Gedichten gar öfters verliebt gedencket.

Corinna Thebana,

Eine Tochter des Archelodori und der Procratiæ, eine Schülerin des Myrtidis, wird ſonſten Muſa Lyrica genennet. Sie hat ohngefehr 340 Jahr vor Chriſti Geburt gelebet, und iſt diejenige berühmte Poetin, ſo den zu ihrer Zeit florirenden groſſen Poeten, Pindarum, zu Theben fünfmal zu einem poetiſchen Wett=Streit heraus gefodert, auch ſelbigen allezeit darinnen überwunden; daher auch die Tanagräer wegen ſolches herrlichen Sieges ihr Bildniß an einen beruffenen Ort aufgehenget. Sie hat fünf Bücher der herrlichſten Epigrammatum geſchrieben, welche zu Antwerpen in 8 An. 1568 Griechiſch und Lateiniſch bey denen von Fulvio Urſino heraus gegebenen Carminibus der neun berühmten Poetinnen, zugleich mit ſind ans Licht gekommen. Hiernechſt hat ſie auch Leges Lyricas geſchrieben. Sie ſoll auch in der Muſic ſehr erfahren gewe-

ſen ſeyn. Statius und Propertius rühmen ſie ſehr in ihren Gedichten.

Corinna Theſpia,

Oder Corinthia von ihrem Vaterland genannt, iſt eine berühmte Poetin geweſen, welche Nomos Lyricos geſchrieben, und denen Gelehrten nicht unbekannt iſt.

Corinthen,

Paſſulæ minores, Raiſins de Corinthe, ſind nichts anders als kleine Weinbeeren, welche in denen Inſeln Cephalonia und Zante, ſo unter der Venetianer Gebiet gelegen, wachſen, daſelbſt ſie am Stock ſo lange ſtehen bleiben, bis ſie dürre werden und abfallen, daher unter denſelben dann und wann Steinlein gefunden werden, weil man ſie von der Erde auffſamlet. Man nennet ſie insgemein kleine Roſinen, welche ein gutes Mittel wider den alten Huſten ſind, weil ſie den Leib anfeuchten und kühlen; ſie ſtärcken auch Lunge und Leber, machen gut Geblüt, und geben dem Leibe Kraft: um dieſer Urſache willen brauchen ſolche die Köche zu vielerley Speiſen, wie ſolches bey denen Zubereitungen dererſelben hin und wieder wird zu ſehen ſeyn.

Cornel-Baum,

Wächſt ungewartet an feuchten und dürren Orten, hat ein hartes Holtz, dunckelgrünes Laub, und träget eine ablängliche ſchwartze Kernfrucht, ſo von einigen Welſche Kirſchen genennet werden, die aber etwas herbe ſind. Die Früchte dienen vor den Durchlauf, rothe Ruhr, übrige Monat-Zeit. Die Blätter ſtillen das Bluten der Wunden, und ſollen, wenn ſie noch jung, und ſobald ſie ausſchlagen, abgepflücket, und im Schatten getrocknet ſind, einen angenehmen und den Kayſer-Thee an Lieblichkeit und Tugend übertreffenden Thee abgeben. Man kan auch die Beere mit Zucker oder mit Saltz-Waſſer wie Oliven einmachen, oder ſonſt zur Latwerge brauchen, die gleichfalls vor den Durchlauf bewehrt ſind.

Cornel-Beeren, Cornel-Kirſchen,

Werden auch Welſche Kirſchen, Herlsken, Thierlein oder Zieſerlein genennet, und ſind die Frucht von dem Cornel-Baum; ſie ſind länglich-rund wie die Oliven, anfangs grün, hernach hochroth, eines ſäuerlich-ſüſſen Geſchmacks, wohlriechend, und befinden ſich viele an einem Stiele. Die reiffen Früchte werden entweder ſo, wie ſie ſind, genoſſen, oder mit Zucker candiret; die unreiffen aber in Saltz geleget, da ſie ſchön als rechte Oliven ſchmecken, wenn ſie genugſam gepöckelt oder gebeitzet worden.

Cornelia,

Metelli Scipionis Tochter, Pompeji Gemahlin, war ein gelehrtes Weib, verſtunde ſich wohl auf die Geometrie, war in der Muſic erfahren, und machte einen nicht unangenehmen Vers. Vid. Voſſium de quatuor artibus popularibus c. 4 § 28.

Cornelia Graccha,

Eine edle und gelehrte Römiſche Matrone, von groſſer Beredſamkeit, des Sempronii Gracchi Weib, und Tiberii und Caji Gracchi Mutter: ihre Gewohnheit war weder mit Reichthum noch Schätzen zu prahlen, ſondern ſie meinte, daß ihr gröſter Schatz und alleredelſtes Kleinod in ihren Kindern beſtünde, als welche ſie vortrefflich und wohl erzogen hatte. Cicero in ſeinen Rhetoricis erhebet ſie ſehr hoch. Ihre Epiſtel, ſo ſie an ihre Söhne geſchrieben, weiſet Sextus Chæroneus, in ſeinem Buch de Laudibus Mulierum, mit auf. Sie hat nicht nur ihre eigenen Söhne, ſondern auch andere junge Römer, ſo häufig ihre Lectiones beſuchten, informiret, wie Fabius Lib. XII c. ult. berichtet, wodurch ſie ſich ein unſterbliches Lob erworben. Juvenalis hat ihre vortreflichen Meriten in ſeiner VI Satyra berühret. Nach ihrem Tode iſt ihr eine Statue aufgerichtet worden. Vid. Ant. d. Guevara Horolog. Princip. lib. II c. 36 p. 570, Franc. Nann. d. Claris Corneliis Rom. Hiernechſt ſoll ſie eine vortrefliche Muſica geweſen ſeyn. Frauenlob in der lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber pag. 11.

Cornelia Paula, ſiehe Paula Cornelia.

Cornelia Piſcopia, ſ. Piſcopia.

Corne-

Cornelius-Kirſchen einzumachen,

Dieſe werden auf die Art, wie andre Kirſchen geſotten. Man thut ſie in einen geläuterten Zucker, und läſſet ſie einen Sud thun, denn leget man ſie wieder heraus, läſſet den Zucker beſſer ſieden, alsdenn gieſſet man ſolchen wieder drüber. Nur iſt der Vortheil, daß der Zucker recht geſotten wird, und nicht anlaufft. Prob.

Cornette,

Iſt eine gewiſſe Art von denen nicht allzu hoch geſteckten Nachtzeugen, deſſen ſich das vornehme Frauenzimmer zu Bedeckung des Hauptes bedienet. Siehe Nacht-Zeug.

Cornificia oder Cornificina,

Wie ſie Vincentius de Beauvais nennet, eine ſehr gelehrte Römerin, und des berühmten Poeten Cornificii Schweſter, welche ihrem Bruder ziemlich gleich gekommen ſeyn ſoll, ja ihn öfters durch ihre ex tempore gemachten Verſe, wenn jener lange nachgeſonnen, übertroffen. Bapt. Fulgoſ. L. 8 Cap. III, Petr. Crin. d. Poet. Lat. L. 2 c. 29. Sie verſtund die Griechiſche und Lateiniſche Sprache vollkommen, und war eine nette Poetin. Abſonderlich ſind ihre Epigrammata hoch gehalten worden. Sie pflegte zu ſagen, daß das Gedächtniß das einige Stücke wäre, ſo der Gewalt des Glückes nicht unterworfen. In was für Anſehen und Renomée ſie bey denen Italiänern und ihrem Bruder geweſen, kan man aus dem mit dem Calphurnio gehabten Diſput erſehen: denn da dieſer Calphurnius ihrem Bruder dem Cornificio ſeine Armut und mühſeliges Leben vorwarf, gab dieſer ihr Bruder ihm zur Antwort: Er wäre viel glückſeliger als Calphurnius bey ſeinem groſſen Reichthum, denn er hätte doch eine gelehrte Schweſter, die gantz Italien venerirte und hoch hielte, er aber Calphurnius ein Weib an ſeiner Seiten, ſo in Rom die gröſte Coquette hieſſe. Vid. Petr. Crin. d. Poet. Lat. l. 2 c. 29, it. Ant. de Guevara Horolog. Princip. p. 366 & 67. Dieſe berühmte Cornificia lebte unter dem glückſeligen Kayſer Auguſto.

Coronela, Maria, d'Agreda,

Eine Nonne im 17 Seculo, ſo Erſcheinungen hatte, und deswegen mit ihrem Vater Franciſco Coronel und ihrer Mutter Catharina de Arena, ſo zu Agreda in Spanien wohneten, 1619 zu Hauſe einen Convent anrichtete, auch auf Befehl Gottes und der Jungfer Maria, dieſer ihr Leben, wiewol nach einiger Weigerung, 1637 und 1655 in 3 Theilen beſchrieben, ſo, iedoch zu hart, von der Sorbonne cenſiret worden.

Coroniæ,

Des berühmten Philoſophi Diodori Coroni 4 Töchter, waren ſehr gelehrte und keuſche Jungfern, ſo in der Philoſophie was rechtes gethan. Hieronymus in Lib. 1 contr. Jovian. weiß ſie nicht genug zu rühmen, und ſaget, daß ihrer fünfe ſollen geweſen ſeyn; wiewol Philo, des Coroni Diſcipul, nur von 4 gedencket, dem auch Clemens Alexandrinus Libr. IV Stromat. beyſtimmet, und ſie nahmentlich Argiam, Theognidam, Artemiſiam und Pantacleam aufgezeichnet hat.

Coronis,

Eine Theſſaliſche Nymphe, ſo mit dem Apollo zugehalten, welcher mit ihr Æſculapium gezeuget: weil aber Apollo erfuhr, daß ſie mit einem andern zugleich zu thun gehabt, erſchoß er ſelbige mit einem Pfeil, ehe daß ſie noch gebahr, ſchnitte das Kind aus ihrem Leibe, und gab es dem Chiron aufzuziehen.

Corvinin,

Anna Kunigunda, L. Andreæ Corvini Prof. Publ. in Leipzig Tochter, war eine kluge und in der ſo genannten Bilder-Naht ſehr künſtliche Jungfer, maſſen ſie nicht nur mit bunter offener Seide allerhand Blumen, Früchte und Vögel ſticken, Hiſtorien und andere Sachen nach dem Leben durch ihre kluge Schattirung künſtlich zu entwerfen wuſte, ſondern auch durch ihre Nadel lebhafte und ähnliche Contrefaits auf eine beſondere Art verfertigen konte. Sie hat etliche ſonderliche Kunſt-Stücke ausgenehet, ſo in groſſer Herren Kunſt-Kammer genommen worden, hatte auch das Glück, daß nicht nur viel adeliche junge Fräulein vom Lande, ſondern auch das vornehmſte Frauenzimmer in Leipzig ihrer Unterweiſung und Aufſicht,

Aufſicht anvertrauet worden. Das wunderns-würdigſte von ihr iſt dieſes, daß ſie faſt bis in das 80 Jahr ihres Alters ſonder einige Brillen oder Vergröſſerungs-Glas, dergleichen künſtliche Naht verfertiget. Sie ſtarb An. 1693 den 8 May.

Coſsäcklein, ſiehe Courſet.

de Coſta Blancha,

Maria, eine Frantzöſin aus Paris gebürtig, war in der Philoſophie, abſonderlich in der Mathematic ſehr wohl erfahren, wie ſie denn auch in der Phyſica, und vor andern in allerhand Sprachen was rechtſchaffenes præſtiret hatte. Solches bezeugen die 3 Dialogi des Petri Meſſia, eines Spaniers, de Natura Solis & Terræ, welche ſie ins Frantzöſiſche überſetzet, und zu Paris An. 1566 heraus gegeben hat. Vid. Hoffman. in Lexic. Univerſ. Tom. I p. 994.

Coſta,

Margarita, eine galante Poetin und Sängerin aus Rom, ſo in dem XVII Seculo gelebet. Sie hielte ſich eine Zeitlang bey dem Groß-Hertzog von Florentz Ferdinando II auf, und beſchrieb ſeine Reiſe. Man findet von ihr Une Fête à Cheval en forme de Carouſſel & de Ballet; allwo ein Kampf zwiſchen dem Apollo und Mars fingiret wird. Hiernechſt hat der Cardinal Mazarini etliche Comödien, Satyren, Oden, auch ihr Carmen Epicum vom Martyrthum der H. Cæcilia und andere Sachen, zu Paris prächtig drucken laſſen. Vid. Bayle dans l'Article Coſta p. 972 T. I, it. Menetrier repreſentations en Muſique p. 231 ſeq.

Cotelettes,

Sind Ripplein von allerhand Vieh, zum Exempel Cotelettes de porc, de mouton, &c. Coſtulæ porcinæ, vervecinæ &c. Schweins- oder Hammels-Ripplein, welche unſer Koch auf dem Roſt zu braten, mit guten Soſſen zubereiten und zu farciren lehret.

Cotelettes oder Carbonade zu machen,

Man nehme von einem Schöps die Rippen, ſchneide eine iede beſonders herunter, ſchabe vorher an der Spitze der Rippen eines Gliedes lang das Bein gantz glatt, klopfe ſelbige fein breit und dünne, lege ſie auf ein ſauber Bret, und beſtreue ſie mit Saltz. Hernach läſſet man Butter in einer Caſſerole zergehen, vermiſchet geriebene Semmel, mit etwas Ingber und gehackter Peterſilie; tuncket die Carbonade in die Butter und beſtreuet ſie, weil ſie noch naß, mit der vermiſchten Semmel, legt ſie ordentlich auf einen Roſt, ſetzt ſelbige auf ein gelindes Feuer, und ſorgt, damit ſie fein langſam braten; denn ie langſamer dergleichen Rippen braten, ie mürber werden ſie: ſind ſie nun fertig, ſo richtet man an, und giebet ſie, wenn vorhero braune Butter drüber gegoſſen worden, hin. NB. Dieſe Cotelettes oder Carbonade kan man auf unterſchiedene Arten bey gewiſſen Speiſen trocken brauchen, nehmlich Comps-Kraut, Braunkohl, durchgeſtrichene Erbſen, Linſen, Bohnen, braune Rüben, &c. zu garniren, und wenn man ſolche Cotelettes von Lämmern oder jungen Ziegen zurichtet, werden ſie recht ſubtil; dahero dienen ſie rare Eſſen damit zu belegen, als Fricaſſéen, Fricandeaus, Fricantelles, Potagen &c. müſſen aber niemals gar zu harte abgebraten werden, damit ſie allezeit ſaftig bleiben.

Cotelettes, oder Carbonade, mit einer piquanten Soſſe,

Wie die Rippen ausgeſchlagen werden, iſt aus vorhergehendem ausführlich zu ſehen: Dahero kan man dergleichen von Kalb- und zahmen Schweinefleiſch zubereiten. Man machet dieſe alſo ab: Man ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Kohl-Feuer, läſſet ſelbige braun werden, thut geriebene Semmel hinein, und röſtet dieſe auch fein braun; darnach gieſſet man Bouillon, Wein und etwas Eßig drein, leget eine gantze Zwiebel, Zucker, Nelcken, und etwas Citronenſcheler darzu, damit es einen feinen piquanten Geſchmack bekomme: denn die Süſſe und Säure ſtreiten hier gleichſam um den Rang, und iſt dahin zu ſehen, daß man die Süſſe mehr als die Säure ſchmecke, weil doch die meiſten Menſchen eher zur Süſſe als zur Säure Appetit haben. Hierauf drücket man

man Citronenſaft drein, leget die abgebratenen Cotelettes in die Soſſe, und läſſet es mit einander kochen. Mit dem Anrichten mache es ein ieder nach ſeiner beſten und beywohnenden Wiſſenſchaft.

Cotelettes oder Carbonade mit einer Capern-Soſſe,

Man nehme die Rippen von Schweinenfleiſch, brate ſelbige wie vorher beſchrieben, hernach ſetze man Butter in einer Caſſerole oder Tiegel aufs Kohl-Feuer: wenn ſie braun, ſo ſchütte man ein wenig Mehl drein, damit es auch braun werde, gieſſe hierauf Bouillon, Wein und ein wenig Eßig drein, lege eine gantze Zwiebel, Lorbeer-Blätter, Citronenſcheler, Jngber und Pfeffer hinein, thue auch letztlich Capern dran, laſſe es wohl durch einander kochen, alsdenn kan man die Cotelettes hinein legen und aufkochen laſſen. Vor beſſer aber hielt ichs, wenn man die Cotelettes, nachdem ſie ſauber aufgebraten, fein ordentlich auf den Schüſſel-Rand herum legete, die Brühe in der Mitte der Schüſſel göſſe, und die Cotelettes zierlich mit Citronen garnirete.

Cotelettes farciret oder angeſchlagen,

Man nehme die Rippen-Stückgen vom Kalbe, und mache die Carbonade auf oben beſchriebene Art zu rechte, ſaltze ſolche ein wenig, und brate ſie halb gar; hernach nehme man aus einer Kalbskeule das derbe Fleiſch, ſchneide alle Gräten heraus, hacke das Fleiſch klein, thue ein halb Pfund gehackten Nieren-Talg, ingleichen in Milch eingeweichte, und wiederum gantz rein ausgedruckte Semmel drunter, ſchütte dieſes nebſt geſchnittenen Citronenſchelern, Muſcaten-Blüten und Jngber zuſammen in einen Mörſel, ſchlage drey Eyerdotter, und ein gantzes Ey hinein, und ſtoſſe es, wenn es geſaltzen iſt, gantz klar. Nachdem es nun klar geſtoſſen worden, ſo thut man es heraus, nimmt die zurecht gemachte Carbonade, ſchläget auf beyden Seiten von der Farce, und ſtreichet es mit einem warmen Meſſer fein zierlich zu. Ferner ſchneidet man von Speck lange dünne Stücke, ungefehr einer Hand breit, oben an beyden Enden des Specks aber ein Loch der Qvere, ſtecket die Rippe von der Carbonade durch ein ſolch Loch, ziehet hernach das andere Ende um die Carbonade, und ſtecket die Rippe gleichfalls durch das andere Loch, daß alſo die Carbonade als eingefaſſet iſt, continuiret damit ſo lange, bis man deren genug hat. Wenn nun dieſes alles geſchehen, ſo leget man die Carbonade in eine mit Butter beſchmierte Torten-Pfanne, ſetzet ſolche in heiſſen Backofen, und läſſet es fein Gold-gelbe backen. Beym Anrichten ziehet man den Speck davon, den aber etliche dran laſſen, und mag auch eine Soſſe dazu gegeben werden, welche ein ieder nach ſeinem gout erwehlen kan. NB. Weil bisweilen in mancher Küche der Speck ſehr rar iſt, kan an ſtat des Specks Papier, das vorher fein fett angeſtrichen worden, gebraucht werden.

Cotillon,

Jſt derjenige Unter-Rock, ſo unter dem Fiſchbein-Rock getragen wird, ſonſt auch der Appetit-Rock genannt, iſt von reichem Zeuge, Taffet, Gros di Tour, geſtickt, gewirckt, reich mit Treſſen eingefaſſet, auch mit points d'Eſpagne beſetzet.

Coton oder Catun,

Jſt ein von Baumwollenem Garn verfertigtes leichtes Gewebe, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und allerhand andern Sachen zu bedienen pfleget. Jſt entweder weiß, oder bunt gedruckt, klar, mittel und grob, ſchmal oder breit.

Cottonia,

Anna, eine alte Engelländiſche Qväckerin, ſo ihre Lehre zu Boſton in Neu-Engelland, allwo ſie ſich nieder gelaſſen, auszubreiten ſuchte. Allein ſie wurde durch den daſigen Magiſtrat davon abgehalten, kehrte daher nach Cambridge, um daſelbſt ihr Heil zu verſuchen, allwo ſie aber als eine Verführerin des Volckes geſtäupet, und in eine Einöde verbannet ward. Welcher Actus, weil ſie dennoch wieder zurücke kommen war, noch einmal an ihr wiederholet ward. Vid. Crœſ. Hiſtor. Quakerian. Lib. II p. 424.

Cotytto,

Die Göttin der Geilheit, welcher ihre Prieſter,

Prieſter, Baptæ genannt, zu Athen bey Nachtzeit Opfer brachten.

Covent, ſiehe Koſent.

Cotzani,

Fauſtina, eine berühmte Italiäniſche Sängerin, ſo im Jahr 1723 nach Londen verſchrieben ward, woſelbſt ſie für die 2 Jahres-Zeiten, da die Opern gehalten werden, 3000 Pfund Sterling und freye Tafel für ſechs Perſonen bekommen ſollen.

Couleur,

Heiſt die Farbe eines Zeuges oder Bandes, deſſen ſich das Frauenzimmer bey ihrem Putz und Auskleidung zu bedienen pfleget. Die Sorten der Couleuren ſind nachfolgende, als ſchwartz, weiß, grau, aſchenfarbig, Muſcus, braun, lichtbraun, dunckelbraun, Caſtanienbraun, ſchwartzbraun, Violbraun, Ponceau, Amaranth, Ziegel-Farbe, Colombin, Ceriſe oder Kirſch-Farbe, Feuerroth, Carmeſin, Incarnat, Nacarat, Purpurroth, Pfirſichfarbe, Zinnoberroth, Blutroth, Scharlach, Roſa oder Roſenroth, Couleur de chair, de Prince, Bleumourant, Violblau, Perlenfarbe, Frantzblau, Aurora, Citronengelb, Paille, Couleur de feuille morte, Iſabell, Orange, Schwefelgelb, Erbisfarbe, Jonquille, Grasgrün, Meergrün, Olivengrün, Papagoygrün, Celadongrün, u. d. g. Alle dieſe Couleuren ſind entweder ſchwach oder feſte, gleichfärbig oder ſchielende.

Coulis,

Iſt ein durchgeſeigter Saft von Kalbfleiſch oder Hüner-Brüſten, und etlichem Gewürtz, welchen ein erfahrner Koch immer im Vorrath haben muß, weil er ſolchen nicht nur an Ragouten, Potagen, nützlich gebrauchen, ſondern auch bey unverhoften Gaſtereyen in Eil gute Brühen davon machen kan. Die Oeſterreicher und Böhmen nennen die Coulis eine geſtoſſene Suppe, ꝛc. deren Zubereitung aus folgenden zu erlernen iſt.

Coulis zu machen,

Man nimmt Kalbfleiſch, Hüner ꝛc. thut dieſes in einen Topf, gieſſet rein Waſſer drauf, ſetzet es zum Feuer, ſaltzet es ein wenig, ſchneidet die Rinde von Semmeln darunter, und wirfet welche, nebſt Citronenſchelern, Muſcaten-Blüten, und dergleichen hinein, und läſſet dieſes alles gantz weich kochen. Wenn es nun weich worden, rühret man es fein ſtarck unter einander, und ſtreichet es hernach durch ein Haartuch. Ein ſolch Coulis iſt in einer Küche ſehr nöthig, und bey groſſen Ausrichtungen hat ein Koch deren iederzeit fertig: Denn er kan dieſe an Ragouten, die weiß ſind, brauchen, ingleichen an die Potagen. Ferner dienen ſie, Brühen davon zu machen, und darf nur ein ſolcher Zuſatz genommen werden, als man den Geſchmack haben will, z. E. von Auſtern, Muſcheln, Sardellen, Capern, Citronen und was einem beliebet, auch von denen geringſten Sorten. Wo nun Coulis und Jus fertig iſt, kan ein Koch bald eine Mahlzeit bereiten, da er in Mangelung deſſen einem ieden Eſſen ſonſt eine abſonderliche Brühe zu geben bemühet ſeyn müſte. In Böhmen und Oeſterreich heiſſet man dergleichen Coulis ein Geſtoſſenes, oder geſtoſſene Suppe, und kommen ſie noch leichter darzu. Sie nehmen nur Kalbfleiſch mit etwas Semmel und Muſcaten-Blüten, ſtoſſen und thun es in ein Töpfgen, gieſſen Brühe drauf, und ſtreichen es hernach durch. Es gehet aber eine Coulis nicht nur von Hüner-Brüſten, gebratenem Kalbfleiſch ꝛc. an; ſondern man kan auch von allerhand Garten-Gewächſen dergleichen practiciren, wie ſolches ein ieder erfahrner Koch bezeugen wird. Unterſchiedene Arten derſelben ſind ſchon oben zu finden, als beym Alraupen, beym Artiſchocken, beym Cabeliau, beym Capaun, bey dito, beym Forellen, beym Hechte, bey der Lachs-Paſtete, bey der Schincken-Paſtete, bey der Stockfiſch-Paſtete, beym Kalbfleiſch, bey der Potage, bey dito, Erbſen, Coulis &c.

Cour-Robbe,

Alſo nennet man eine Kleidung auf Spaniſche Art, ſo mit einem ſteifen Leib und Schleppe von reichem Zeuge gemachet, auch geſticket wird.

Courſet, Corſet, Caſchet, oder Coſſäklein, auch Camiſol,

Heiſſen dem Frauenzimmer diejenigen kleinen von Damaſt, Eſtof, Taffet, Tuch, Camelot,

Camelot, halb ſeidenen, Coton, oder wollenen Zeugen, verfertigten leichten Wämslein, deren ſie ſich im Hauſe, oder auch in der Wochen auf die Gaſſe zu bedienen pflegen: ſie haben gantz kurtze Schöſſe, und lange, ſchmahle, auch zuweilen etwas weite Ermel, vornher um die Hände mit einem abſonderlichen Zeuge ſtaffiret und aufgeſchlagen, aufgewickelt, oder auch mit kleinen rechten Aufſchlägen verſehen, die Façon davon variiret nach einer jeden Landes-Art, und täglich changirender Mode.

Courtoiſie oder Inclination.

Heiſſet nach heutiger Art zu reden, bey Frauenzimmer derjenige Galan, oder Amante, mit welchem ſie heimlich in Liebe liegen, demſelben vor allen andern affectioniret ſind, und ihm aus ſonderlicher Gewogenheit ein und andere kleine Liebes-Freyheit verſtatten.

Cozzolani,

Chiara Margarita, eine Nonne in dem der Muſic wegen berühmten Kloſter S. Rothegundæ zu Meyland, Benedictiner-Ordens, trat 1620 in dieſen Orden, und that ſich mit Herausgebung 4 muſicaliſcher Wercke hervor.

Crantz,

In Sarg, iſt eine von bunten ſeidenen und andern Schmeltz-Blümgen, auch öffters mit guten oder Waſſer-Perlen reich beſetzte Crone, ſo man den verſtorbenen Jungfern im Sarge aufzuſetzen, oder wenn deren viel ſind, ſelbige herum zu legen pfleget, wird entweder von der Pathe, oder auch von einem Junggeſellen überſchicket.

Den Crantz bezahlen,

Iſt eine in hieſigen Landen gebräuchliche Redens-Art, und heiſſet, einer jungen Dirne oder Dienſt-Magd, die geraubte Jungferſchaft und Ehre, mit einem gewiſſen Stück Gelde büſſen und bezahlen, welche Summe nach den Rechten insgemein, als der geſchwächten Dirne Vater ſie ausſtatten, und mit einer Mitgift verſehen können, geſchätzet und gerechnet wird.

Crantz um das Ehe- oder Wochen-Bette,

Iſt ein runder Umfang um das Obertheil des Ehe- oder Wochen-Bettes geſtecket, von weiſſem oder bunten Caton, wollenem Zeuge, Taffet oder Damaſt verfertiget, glatt oder falbaliret, mit Frantzen umſtochen und friſiret.

Cräntze-Macherin,

Oder Cräntze-Frau, heiſſen nicht nur diejenigen Weiber, ſo aus Blumen Cräntze und Sträuſſer binden, ſondern auch diejenigen, ſo aus gemachten ſeidenen und Holländiſchen Blümlein Magiſter-Cräntze, Braut-Cräntze und Begräbniß-Cräntze, künſtlich in einander zu flechten wiſſen.

Cräntzlein,

Heiſſet denen Ulmeriſchen Weibes-Bildern derjenige von Perlen, Diamanten oder Rubinen, auch weiſſen Flohr formirte ſchmale Umfang und Streif, den ſie oben um die Stirne herum, unter ihre Aufſätze zu legen pflegen: das Augſpurgiſche Frauenzimmer nennet es perlene Haarbänder.

Cramerin,

Anna Maria. Dieſe gelehrte Jungfer war von Magdeburg, eine kluge Tochter M. Andreas Cramers, weiland Paſtoris zu St. Johann. Sie ward gebohren 1613, und legte ſich in ihren zarteſten Jahren auf die Studia; daher ſie der Lateiniſchen und Hebräiſchen Sprache, als welche zu ihrem Studio höchſt nöthig waren, vollkommen mächtig ward: in der Muſic und Arithmetica war ſie wohl bewandert, die Hiſtorie hatte ſie vortreflich inne, und was ſie für Geſchicklichkeit in der Poeſie beſeſſen, zeigen diejenigen Proben, ſo ſie ihrem Vater kurtz vor ihrem Abſterben eingehändiget, an; ſie ſtarb in der ſchönſten Blüte ihrer Jahre, nehmlich in dem 14den, den ſechſten Auguſt 1627. Was der gelehrten Welt durch dieſen allzu frühen Tod entgangen, hat ihr betrübter Vater in dem ihr zu Ehren aufgerichteten Epitaphio dargethan. Vid. Laurenberg. Acerram Philolog. Cent. 4 Hiſtor. 24.

Crateſipole,

Des Sicyoniſchen Königes Alexandri heroiſche

heroiſche und tapfere Gemahlin, ſo nach deſſen Tode das Regiment fortführete, auch ihre rebelliſchen Unterthanen, die ihr gerne das Scepter aus den Händen geſpielet hätten, durch ihre Tapferkeit gäntzlich dämpfete, und über ſelbige victoriſirte. Vid. Zieglers Schau-Platz täglicher Zeiten.

Credentz-Tiſch, ſ. Threſor.

Creme,

Iſt ein Eſſen, ſo aus Wein, vielen Eyerdottern, Zucker und andern Dingen gekochet, und als ein dicker Milch-Rahm oder Gallerte vorgeſtellet wird. Die Teutſchen Köche heiſſen es eine geſultzte Milch, davon ſie unterſchiedene Zubereitungen haben, und ſind die beſten nachfolgende, 1) Creme von Wein; 2) dito von Zimmet; 3) von Citronen; 4) von Piſtacien; 5) von Mandeln; 6) von Eyerdottern; 7) von Eyerweiß; 8) von Chocolaten; 9) von Roſen.

Creme von Wein,

Man ſetzet ein Nöſſel guten Wein zum Feuer, und läſſet ihn ſieden. Inzwiſchen ſchläget man in ein ander Töpfgen 15 Eyerdottern, davon aber das Weiſſe aufs reineſte muß weggethan werden; gieſſet einen Eß-Löffel voll Wein dran, und drucket von einer Citrone den Saft hinein, qvirlt es wohl durch einander, ſchüttet ein halb Viertel-Pfund Zucker darzu, gieſſet den ſiedenden Wein an die Eyerdotter und qvirlt es beſtändig, ſonſt rinnet es zuſammen; ſetzet es darnach bey ein Kohlfeuer, und rühret es immer: wenn es anfängt dicke zu werden, ſo ſetzet man es vom Feuer weg, und läſſet etliche Tropfen kalten Wein drein fallen. Endlich läſſet man ihn durch einen Durchſchlag auf dasjenige Geſchirr laufen, darauf er ſoll angerichtet werden; wirft er etwa Bläsgen, ſo ſtreichet man ſie mit einem Meſſer oder ſaubern Spängen herunter, und läſſet ihn kalt werden. Beym Anrichten garniret man ihn mit Citronen und geſchnittenen Lorbeer-Blättern, ſo iſt er fertig.

Creme, von Wein anders, mit Zimmet,

Der Wein wird auch zugeſetzet, darnach Eyerdotter aufgeſchlagen, ſo viel als deren nöthig, welche man mit ein wenig kalten Wein klar abqvirlen, ein halb Loth Zimmet und ein Viertel-Pfund Zucker drein ſchütten, und die Dotter mit dem Wein, gleich denen vorigen, abziehen muß. Dieſen Creme drücket man durch einen Durchſchlag, auf das Geſchirr, darauf er kommen ſoll, und garniret ihn nach Belieben.

Creme von Citronen,

Man ſetzet ein Nöſſel Wein an das Feuer, und läſſet ihn kochen, ſchneidet indeß von 4 bis 5 Citronen die Schalen herab, wirfet ſelbige in den Wein, darinne ſie auch weich kochen müſſen; ſind ſie nun weich, ſo ſtreichet man es durch ein Haartuch, das Durchgeſtrichene ſetzet man wieder zum Feuer, und läſſet es heiß werden, inzwiſchen ſchläget man zwölf Eyerdottern in ein Töpfgen, drucket von drey bis vier Citronen den Saft drein, qvirlet es gantz klar, thut ein halb Pfund Zucker dazu, gieſſet den heiſſen Wein, der mit den Citronenſchalen durchgeſtrichen worden, an die Eyerdotter, es muß aber NB. ſtets gerühret werden, und machet dieſen vollends ab, wie den erſten Creme von Wein.

Creme von Piſtacien,

Man ſchüttet in eine Caſſerole Piſtacien, gieſſet Waſſer drauf, und läſſet ſie einen Sod thun. Hierauf ziehet man ihnen die Haut ab, und leget ſie in kaltes Waſſer, thut ſie aus dem Waſſer in einen Mörſel, und ſtöſſet ſolche gantz klein als einen Brey. Inzwiſchen ſetzet man ein Nöſſel Milch ans Feuer, auf daß ſie koche, ſchläget in ein ander Töpfgen zehen bis zwölf Eyerdottern, qvirlt ſie mit ein Viertel-Pfund Zucker klar ab, und thut die Piſtacien auch darzu hinein; man gieſſet darnach die geſottene Milch dran, welches alles beſtändig muß gerühret werden, und ſetzet es zu einem Kohlfeuer. Wenn es nun beginnet dicke zu werden, ſo nimmt man es vom Feuer weg, und läſſet einen Eß-Löffel voll kalte Milch hinein: man ſtreichet es darnach auch durch ein rein Haartuch, oder es kan auch nur durch einen Durchſchlag auf dasjenige Geſchirr laufen, darauf der Creme zu ſtehen kommt, ſetzet ſolchen in einen kalten Ort, damit er

wie eine Gallerte gerinne, und garniret ihn, weil er grün, mit Citronen- und Roſen-Blättern.

Creme von Mandeln,

Man nimmt ein Viertel-Pfund Mandeln, ziehet ihnen die Haut ab, auf die Art, als man es bey den Piſtacien gethan hat, ſtöſſet ſie darnach in einen Mörſel gantz klein, in währendem Stoſſen aber tröpfet man Milch dran; man ſetzet auch in einem Topf ein Röſſel Milch ans Feuer, und wenn ſolches ſiedet, ſo qvirlt man die Mandeln drein. Ferner nimmt man von zehn Eyern das Weiſſe, thut es in einen Topf, und qvirlt es recht klar, ſchüttet ein Viertel-Pfund Zucker und ein wenig Roſen-Waſſer dazu, ziehet das Eyweiß mit der geſottenen Milch ab, ſetzet es an ein Kohlfeuer, und rühret es ſo lange, bis es beginnet eine Dicke zu bekommen. Endlich ſtreichet man es durch ein Haartuch, oder läſſet es durch einen Durchſchlag laufen, und garniret es nach Belieben.

Creme von Eyerdottern,

Man ſetzet ein Röſſel Milch zum Feuer, und läſſet ſie kochen. Darnach verfähret man, als wie beym Creme von Piſtacien gelehret worden, nur daß man keine Piſtacien dran thut; man kan auch ein wenig Roſen-Waſſer zugleich mit drunter gieſſen.

Creme von Eyerweiß,

Dieſen verfertiget man eben auf die Art, als wie den Creme von Mandeln, welche aber hier weg bleiben müſſen. NB. Dieſe beyde Cremes von Eyerdottern und von Eyerweiß werden unten ausführlicher beſchrieben unter den Eyern.

Creme von Chocolate,

Man ſetzet ein Röſſel Milch ans Feuer, und ſchläget inzwiſchen, ehe ſie kochet, acht bis neun Eyerdottern in ein Töpfgen, thut einen Löffel voll geriebene Chocolate drein, und qvirlt es wohl unter einander, ſchüttet ein Viertel-Pfund Zucker drein, gieſſet ein Röſſel geſottene Milch dran, und qvirlt es wiederum ſehr wohl durch einander, man wirfet auch Fleckgen von der Bezette hinein, damit der Creme ſchön roth werde; man ſetzet ihn ans Kohlfeuer, und hält mit dem Rühren an, bis er beginnet dicke zu werden, alsdenn läſſet man ihn durch einen Durchſchlag auf das Geſchirr laufen, worauf er ſoll angerichtet werden.

Cremonenſiſchen Weiber,

Waren diejenigen merckwürdigen und gegen ihre Männer recht getreu beſtändigen Weiber, ſo von Kayſer Friderico Barbaroſſa, der ſie damahls belagert hatte, ſich bey dem Abzug ausbaten, daß ihnen ſo viel aus der Stadt mit zu nehmen vergönnet ward, als ſie auf dem Rücken ertragen konten, und als ſie ſolches erhielten, iede von ſelbigen Weibern ihren Mann auf den Rücken mit ſich nahm, und ſelbigen heraus trug.

Cremutia,

Marcia, eine Römerin, des im erſten Seculo berühmten Hiſtorici A. Cremutii Cordi Tochter, war den Studiis, abſonderlich der Hiſtorie ſehr ergeben, und hat ihr dadurch einen unſterblichen Ruhm zuwege gebracht, daß ſie nach dem Tode ihres Vaters ſeine Hiſtoriam Bellorum Romanorum & Rerum Auguſti, welche lange verborgen geweſen, ans Tage-Licht gebracht. Vid. Joh. Jonſton. in Polyhiſtor. P. III l. 1 c. 1 p. 452.

Crepon,

Iſt ein Engliſches halbſeidenes oder gantz wollenes krauſes, ein- oder mehrfarbigtes Gewebe, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget: iſt von unterſchiedener Sorte und Güte, entweder glatt oder geſtreift.

Creutz,

Iſt eine von Gold ſchwartz geätzte, und in Form eines Creutzes mit Diamanten beſetzte Zierath, ſo das Frauenzimmer mit dem darzu gehörigen Schnür-Kaſten an den Hals zu hengen pfleget. Das gemeine Frauenzimmer träget dergleichen vom geſchliffenen, und mit dergleichen Steinlein beſetzten Stahl.

Creutze machen,

Bey Aufſchneidung des Brotes, iſt eine abergläubiſche Gewohnheit der Weiber, die da meinen, das Brot gedeiete nicht, wenn nicht zuvorher bey Aufſchneidung

deſſen mit dem Meſſer Creutz-weiſe über den Rücken gefahren würde; könte auch ſonſt behexet werden.

Drey Creutze an die Thüre ſchreiben,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige in denen einfältigen Gedancken ſtehen, man ſolte den Walpurgis-Abend drey Creutzen an die Thüren ſchreiben, ſo könten einem die Hexen nichts ſchaden.

Drey-Creutzige Meſſer auf die Brauſche drücken,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da ſie vermeinen, daß, wenn man einem gefallenen Kinde die Brauſche, ſo es bey ſolchem Fall bekommen, mit einem dreycreutzigen Meſſer, ſtillſchweigend über das Creutze drückte, ſolche Beule von Stund an heilen müſte.

Creutz-Kraut,

Iſt zweyerley Geſchlechts, das gemeine und das groſſe. Dieſes iſt mit ſeinem Stengel, ſchartigten und zerkerbten Blättern und gelbknöpfigten Blumen und wolligten fliegenden Saamen, dem gemeinen Creutz-Kraute gleich, nur etwas gröſſer und höher, hat auch aſchenfarbne und breitere Blätter. Das gemeine Creutz-Kraut hat eine kleine mit weiſſen Zaſern behengte Wurtzel, die Blätter gleichen denen am Senf, nur daß ſie ſchmäler und kürtzer ſind, und iſt iedes Blat Creutzweiſe zerſchnitten, wovon es ſeinen Nahmen hat: Die Stengel ſind rund, hohl, braunroth, ſaftig, nicht über Spannen hoch und mit kleinen zerkerbten Blätterlein bekleidet; an den Gipfeln der Stengel ſtehen die gelbknöpfichte Blumen, welche gar bald zu grauem haarichten Saamen werden, der von der Luft aus einander gewehet und zerſtreuet wird. Es wird in den Kohl- und Kräuter-Gärten, auch bey den Zäunen und Mauren gefunden; das groſſe Creutz-Kraut aber iſt ſeltſamer. Beyde Geſchlechter haben einerley Kraft, und wird von beyden nur das Kraut gebraucht, weil die Wurtzel zu nichts tauget. Die zarten Blätter braucht man den gantzen Winter über und im Frühlinge, entweder allein für ſich, oder auch bisweilen zu einem Salat mit Eßig, Baumöl und einwenig Saltz, welche Speiſe nicht nur Appetit zum Eſſen macht, die Würmer tödtet, ſondern auch den Gelbſüchtigen dienlich iſt. Das Kraut mit Epheu-Blättern, klein zerhackt, in friſcher Butter gekocht, und durch ein Tuch gedrückt, giebt eine treflich grüne Brand-Salbe ab, ſo nicht nur den Brand von dem mit Feuer oder feurigen Dingen verſehrten Ort gleich auszieher, ſondern auch geſchwinde heilet. Wenn das Kraut in einem ſteinernen Mörſer geſtoſſen, kan man durch ein Fließ- oder Löſch-Papier einen Safft daraus ziehen und läutern, welcher alle Morgen und Abend auf vier bis ſechs Loth in einer warmen Brühe eingenommen, die gelbe Sucht vertreibet, die Verſtopfung des Gekröſes und der Leber eröffnet, die Würmer tödtet, das Geblüt reiniget und den Scharbock heilet. Aus dieſem Saffte wird mit Zucker ein Syrup gekocht, welcher im Blut-Auswerfen, rothen Ruhr, vielem Naſen-Bluten und andern Blut-Flüſſen ſehr dienlich iſt.

Creutzin,

Margaretha, war An. 1543 Kellerin in dem im XIII Seculo geſtifteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Creutz-Naht, oder Creutz-Stich,

Iſt eine ſonderbare Art, die Nahmen, Jahrzahl, auch öfters gantze Figuren und Bilder in weiſſe Wäſche, oder ein anderes Tuch, durch eitel Creutz-Stiche, ſo über den Faden gezehlet werden, Creutzweis einzuziehen. Man pflegt von dieſem Creutz-Stiche groſſe und kleine Küſſen, Spiel-Beutel, Kammfutter und allerhand Galanterien zu verfertigen.

Creuſa,

Eine Tochter des Priami, und Weib des Æneæ, mit welcher er Anchiſen gezeuget. Eben dergleichen Nahmen führte auch des Corinthiſchen Königs Creontis Tochter, welche ſich der Jaſon, nachdem er die Medeam verſtoſſen, zum Weibe nahm, bald aber durch der eiferſüchtigen Medeæ unauslöſchliches Kunſt-Feuer umkam.

In Creis ſpielen,

Iſt eine dem Frauenzimmer bekandte und gebräuchliche Art zu ſpielen, allwo ſich das Frauenzimmer, mit oder ohne Manns-Volck vergeſellſchaftet, in einen groſſen runden Creis an die Hände ſchlieſſet, darbey gewiſſe Lieder zu ſingen pfleget, eine Perſon in die Mitten des Creiſes ſtellet, und ihr allerhand darinnen, vermöge ſolches Geſangs, bey denen um ſie herum tantzenden Perſonen zu verrichten auferleget und anbefielet.

Crippings,

Iſt ein Eſſen von jungen abgebratenen Hüner-Brüſten, wozu Kalbs-Nieren-Fett, etwas Speck, in Milch geweichte Semmel-Krumen, etwas Milch, Eyer-Dottern, Gewürtz, Saltz, Coriander, Fenchel und Anis gethan, alles durch einander gehacket und in einem Mörſer fein geſtoſſen, hieraus runde Kugeln in Form eines Thalers groß, und eines Fingers dick gemacht, in Eyern umgekehrt, mit geriebener Semmel beſtreuet, und endlich, wenn es angerichtet werden ſoll, in heiſſer Butter gebraten, iſt ein delicates Eſſen, deſſen man ſich bey auch Garnirung anderer Schüſſeln bedienen kan.

Crisbeerin,

Eva Dorothea, ein geſchicktes und ſinnreiches Frauenzimmer, ſo in teutſchen Anagrammatibus ſehr glücklich geweſen, auch dererſelben ein gantzes Buch voll elaboriret hat.

Criſpina,

Ein frommes und Gottesfürchtiges Weib, ſo wegen des Chriſtlichen Glaubens um das Jahr Chriſti 360, zu Zeiten Kayſers Diocletiani und Maximini, als eine Märtyrin hingerichtet ward. Auguſtin. in Explicat. Pſ. 137.

Crofftin,

Eliſabeth, ein qväckeriſches und ertzbetrügeriſches Weib, ſo An. 1554 in Londen eine ſolche Betrügerey geſtiftet, worein ſich kein Menſch zu finden gewuſt. Denn es ſchiene, als wenn iemand, aus einer Mauer, in fremdem Ton und Stimme, redete und unterſchiedliche Dinge prophezeyete. Endlich ward befunden, daß es die Eliſabeth Croftin war, welche vermittelſt einer Röhre, ſo darzu abſonderlich gemacht war, durch ein Loch der Mauren, auf Anſtiften eines Mannes, Dracus genannt, ſolchen Betrug ausgeübet, welches ſie auch vor der gantzen Gemeine bekennen, und deswegen in der St. Pauli-Kirchen daſelbſt öffentlich büſſen muſte. Vid. Burnet. Hiſtor. Reform. Angl. l. 3 p. 668, Delrio Diſquiſit. Mag. l. 4 Tom. 2 p. 154.

Cron-Leuchter,

Iſt ein Meßing zierverfertigter und mit viel Tillen überſetzter Leuchter, wird meiſtens auf den groſſen Sälen oder Stuben an die Decke feſt gemacht.

Cron-Prinzeßin,

Iſt eine aus Kayſerlichen oder Königlichem Stamme entſproſſene Prinzeßin, ſo in Ermangelung männlicher Erben die nechſte Anwartſchafft zur väterlichen Crone hat.

Cron-Raſch,

Iſt eine Art eines Holländiſchen wollenen Zeuges, von Sargen-Güte, doch nicht ſo breit, deſſen ſich das Weibes-Volck bey ihrer Kleidung meiſtens ſtat Unterfutters zu bedienen pfleget. Er iſt entweder gepreßt oder ungepreßt.

Croquant,

Oder en croquet, heiſt alles, was hart gebraten iſt in einem Backwerck herum.

Croutons,

Heiſſen in Butter hart gebratene Semmel-Scheiben.

de la Cruz,

Magdalena, eine Spaniſche Nonne und vermeinte Prophetin, ſo zuletzt Aebtißin ward, auch ihre durch den Teufel getriebenen Verblendungen, deren man zuvorher nicht wenig mit groſſem Wunder und Erſtaunung angeſehen hatte, öffentlich in der Kirche bekennete und bereuete. Sie bekam deſſenthalben wegen ein und anderer Urſachen von dem Pabſte Abſolution. Vid. Zwinger. Theatr. Vit. Human. Vol. 5 l. 4, item Bodini Dæmon. l. 2 c. 7, Voet. Tom. II Diſſert. Select. p. 1033 & 1075.

Cryſtall

Cryſtall,

Iſt ein heller durchſcheinender Stein, welcher nicht aus Eiß, ſondern von einem zähen Erd-Safft, worinnen die reineſt und klåreſten Theile der Erden verborgen liegen, gezeuget wird, und der ſeine Hårtigkeit vornehmlich von ſeinem eigenen gelifferten Geiſt, als dem Saamen des Steinwerdens bekommt. Dieſer Stein iſt von trockener und kalter Natur, daß er auf der Zunge gehalten, den Durſt in Fieber und ſonſt allen unnatürlichen Durſt und Hitze der Leber, wie auch das ſtarcke Bluten der Naſen ſtillen ſoll, ſonderlich wenn man in dieſem letzten Fall zwey ſolche Steine in kaltes Waſſer legt, und ſie fein oft Wechſelsweiſe in Mund nimmt. ſ. Natur-Lexicon.

Cuba,

War eine alte Göttin bey den Rômern, welche denenjenigen, ſo bettlågerig waren, beyſtande, und ſie zu beſchützen pflegte.

Cubeben,

Sind ſchwartze kleine Gewürtz-Kôrner, faſt wie der Pfeffer geſtaltet, deren iedes an einem beſondern Stiel hanget, haben rauche Schalen, ſind aſchefarbig, und eines ſcharfen wohlriechenden Geſchmacks, kommen von einem ſchwachen Gewåchſe, das ſich wie Epheu um die Båume ſchlinget, und myrtenfarbige Blåtter mit wohlriechenden Blumen hat. Die Cubeben erwårmen, verdünnen, zertheilen und ſtårcken ſonderlich das Haupt, machen ein gut Gedåchtniß, verhüten den Schlag, vertreiben den Schwindel, und bekommen dem ſchwachen Magen wohl. ſ. Oeconom. Lexicon.

Cucumern, ſ. Gurcken.

Cuello,

Eliſabeth, eine berühmte Mahlerin und Muſica zu Morviedro, einer kleinen Stadt in Valentia in Spanien, hat auf verſchiedenen Inſtrumenten wohl ſpielen kônnen.

Cullender,

Roſa, war eine berufene Zauberin und Hexe in Neu-Engelland.

Cuna, ſ. Cunina.

Cunicia, oder Kunitzin,

Maria, Henrici Cunitii Med. Doct. grundgelehrte Tochter, aus Schleſien, Eliæ von Lôwen auf Kuntzendorf und hohen Gierßdorf, Med. Doct. Eheweib. Sie war zu Anfange des 17 Jahrhunderts gebohren, und verſtand ſieben Sprachen: als Teutſch, Italiåniſch, Frantzôſiſch, Polniſch, Lateiniſch, Griechiſch und Ebråiſch. Uber dieſes war ſie in der Muſic wohl erfahren, machte auch ein ſehr ſauberes Gemåhlde. Sie hat ſich durch ihr Mathematiſches Werck, ſo ſie Ferdinando III, unter dem Titel: Urania Propitia, dediciret, einen unſterblichen Ruhm erworben, worinnen ſie gewiſſe Aſtronomiſche Tafeln aufweiſet, durch deren Vermittelung auf eine beſonders behende Art aller Planeten Bewegung nach der Långe, Breite und andern Zufållen auf alle vergangene, gegenwårtige und künftige Zeits-Puncten fürgeſtellet wird. Des Tages über ſoll ſie ſich meiſtens im Bette aufgehalten, des Nachts aber der Stern-Guckerey eifrig obgelegen haben. Wegen der damahligen Kriegs-Unruhe muſte ſie aus Schleſien nach Polen flüchten, da ſie nebſt ihrem Manne in einem Nonnen-Kloſter wohl aufgenommen ward, und gedachtes Werck ausarbeitete, welches 1660 zu Oels gedruckt iſt. Drauf wandte ſie ſich nach Pietſchen im Briegiſchen Fürſtenthum, allwo ſie den 22 Auguſt 1664 geſtorben. Herbinius in ſeiner Diſſert. Hiſtor. de Fœm. Illuſtr. Erudit. Witteb. 1657 habit. weiß ſie nicht genung heraus zu ſtreichen. Vid. Lippen. Biblioth. real. Philoſ. p. 1579.

Cunina oder Cuna,

War eine alte Göttin bey denen Rômern, ſo die Kinder, welche annoch in den Wiegen lagen (worvon ſie auch den Nahmen bekommen) zu bewahren und zu hegen pflegte.

Curandin,

Heiſſet ein Frauenzimmer, ſo ſich entweder ihren Mann, wenn es eine verehlichte Perſon iſt, oder ein ander Manns-Volck entweder zu einer abſonderlichen oder zu allen ihren in- und auſſerhalb Gerichts

richts vorfallenden Sachen des vermöge darüber ertheilten und ausgefertigten Curatorii zum Curator beſtätigen laſſen, der ihr Beſtes beobachten muß.

Curionia Angela, ſ. Angela Curionia.

Curtia,

Maria Eliſabeth, von Zittau aus der Ober-Lauſitz, M. Jacobi Curtii, des Zittauiſchen Gymnaſii Con-Rector. Jungfer Tochter, ein in der Inſtrumental-Muſic wohlerfahrnes Frauenzimmer, überdiß auch der Lateiniſchen, Griechiſchen und Italiäniſchen Sprache wohl erfahren. Sie war an Jacobum Sculterum, Pfarrherrn zu Witgendorf verheyrathet.

Cyana,

Ein Syracuſiſches Frauenzimmer, ward von ihrem eignen trunckenen Vater geſchwächt; weil aber wegen dieſer That eine ſtarcke Peſt und Seuche einfiel, ſchleppte die geſchwächte Jungfer ihren Schänder, den Vater, bey den Haaren zum Altar, und opferte ſich und ihn zugleich blutig auf; worauf auch die Peſt nachgelaſſen.

Cyanea,

Eine Nymphe aus Sicilien, welche, weil ſie der Proſerpinæ wider den Plutonem beyzuſtehen trachtete, von ihm hernachmals in einen Fluß, ſo nach ihrem Nahmen genennet ward, verwandelt worden.

Cybele,

Eine Tochter des Himmels und der Erde, des Saturni Eheweib, wird ſonſten Berecynthia und Mutter aller Götter genannt, bey ihrem Feſte tantzten die Curetes nackend mit Schildern um ſie herum.

Cybele,

Ein in der Medicin wohlerfahrnes Weib, ſo wider der Kinder Kranckheiten viel Artzneyen erfunden. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel p. 427.

Cybitzin,

Sara, eine gute Poetin, ſo das gantze Büchlein Ruth in anmuthige teutſche Verſe ſoll gebracht haben; Vid. Paullin. hoch- und wohlgelahrtes Frauenzimmer pag. 35.

Cymodoce,

Eine ſehr beredſame und kluge Nymphe, war des Oceani und der Thetys Tochter, deren Beredſamkeit Virgilius lib. 10 Æneid. rühmet.

Cynoſura,

Urſula, eine Engelländiſche Princeßin, von Cornwall gebürtig, Hertzogs Dionothi in Cornubien Tochter, war ſehr gelehrt, und lebete im IV Seculo, ſie verſtund die Lateiniſche und Griechiſche Sprache ſo wohl, daß ſie unterſchiedene Schriften in ſelbigen hinterlaſſen. Vid. Joh. Baleum d. Script. Britann. Andere ſagen, ſie ſey mit denen 11000 Jungfrauen ums Jahr 453 im Rheine ertruncken, und alſo zu einer Märtyrin worden. Pitſeus ein gelehrter Engelländer referiret, daß ſie 1) Librum Documentorum Fidei; 2) Librum de Viſionibus Arcanis, und 3) Librum Epiſtolarum ad Diverſos geſchrieben habe. Vid. Pitſeum allegat. d. Illuſtrior. Angliæ Scriptorib. p. 88, & Juncker. Centur. Illuſtr. Fœmin. p. 76.

Cyrene,

Eine Tochter des Arcadiſchen Königs Peneus, welche der Apollo entführet, und mit ſich nach Lybien genommen, mit welcher er hernach den Nomium, Antæum und Argum gezeugt.

Cytheris, ſiehe Lycoris.

D.

Dabnerin,

Maria Dorothea, eine gelehrte Lüneburgerin, ſo viel ſchöne Lateiniſche Briefe geſchrieben, deren der Abt Heribert von Amelunxborn viel in Händen haben ſoll. Paullin. im hoch- und wohl-gelahrten Frauenzimmer pag. 35.

Daciera oder Daceria, ſ. Le Fevre, Anna.

Daffin,

Bya, Melchior Judas Daffen verſtändige und in H. Schrift gelehrte Tochter; ſie

ſie ſchrieb einen Commentarium über die Epiſtel Judæ, iſt aber über der Arbeit geſtorben.

Dagila,

Ein adeliches und gottſeliges Weib aus Carthago, ſo wegen des Chriſtlichen Glaubens unter der tyranniſchen Verfolgung des Königs Hunnerichs ins Elend verjaget ward, in welches ſie auch mit freudigem Muth und Geiſt gegangen. Victor. Lib. III von der Wendiſchen Verfolgung.

Dakon,

Iſt ein beſonderes blaues Cryſtall, ſo die Weibes-Bilder in Guinea in ihren Haaren ſtat einer Zierath tragen.

Dama oder Damo,

(Wie ſie Laertius; Pythagoras aber Polycratam nennet) war des Pythagoræ Tochter, von vortreflicher Gelehrſamkeit und Beredſamkeit. Dieſe erlangte nicht nur von ihrem Vater den Schlüſſel zu aller Wiſſenſchaft, ſondern er hinterließ ihr auch, als er ſtarb, alle ſeine Scripturen: iedoch mit der Bedingung, daß ſie ſelbige ja nicht publicirte; welches ſie auch heilig gehalten, und ob ihr gleich vielmal die gröſte Noth zugeſtoſſen, ſelbige doch nicht veräuſſert. Indeſſen hat ſie doch die dunckeln Philoſophiſchen Oerter ihres Vaters mit einigen Erklärungen erläutert, und ſich bey der Welt bekannt gemacht. Diogenes Laertius in Pythagora l. 8 p. 501.

Damaris,

War ein Griechiſches Weib, ſo durch Pauli Predigt an Chriſtum zu glauben anfieng. Act. 17, 34.

Damaſt,

Der ſeinen Nahmen von Damaſco, allwo er zuerſt erfunden worden, bekommen. Iſt ein mit eingeſtreueten Blumen und Rancken gewirckter ſeidener Zeug, hat einen glängenden Satin-Boden und Grund, wird ein- und zweyfärbig gewebet: auch öfters mit gezwirnten Blumen; iſt Holländiſcher oder Italiäniſcher, der letztere iſt der ſchwereſte, die Blumen ſind entweder glatt oder gezwirnet.

Damaſt Rußiſcher, ſiehe Rußiſcher Damaſt.

Damaſt oder Leinen-Damaſt,

Iſt ein mit allerhand Blumen, Laubwerck, Bildern und Figuren von Flachs verfertigtes leinenes Gewebe, ſo die Weiber zu ihrem Bett-Geräthe, Qvehlen und Tiſch-Zeuge zu gebrauchen pflegen; iſt entweder gantz weiß u. bunt, der bunte iſt wiederum entweder blau und weiß, oder weiß und grau, ſo von ungebleichtem Garn eingeſchoben wird. Man findet ſelbigen von unterſchiedener Güte, Breite und Sorten; der Holländiſche und Schleſiſche iſt der feinſte. Die Erfindung deſſen wird den Babyloniern zugeſchrieben.

Dame,

Heiſſet ſo viel, als eine Frau von Condition, oder vornehmen Standes und Ranges.

Dame d'honneur, ſ. Ehren-Dame.

Dame ziehen,

Iſt ein gewiſſes Spiel in dem Brete von auſſen, wo zwölf weiſſe Steine gegen ſo viel ſchwartze ausgeſetzet, gegen einander gezogen, geſchlagen oder ausgeblaſen werden, der letzte, ſo auf dem Brete bleibet, oder ſeinen Feind verſetzet, daß er nicht weiter ziehen kan, heiſſet Uberwinder. Wenn man einen oder mehrere Steine von den ſeinen in des Feindes letztere Felder gebracht, wird zum Siegs-Zeichen mit einem Stein von dieſer Art ein ſolcher gekrönet, welcher doppelte Stein hernach eine Dame genennet wird, und den Vorzug hat, daß er hinter und vor ſich gezogen werden und ſchlagen kan. Iſt ein Spiel, wormit ſich das Frauenzimmer öfters divertiret.

Damo, ſiehe Dama.

Damocharis,

Eine berühmte Griechiſche Poetin, hat verſchiedene Verſe geſchrieben, ſo noch hier und dar gefunden werden. Vid. Voſſ. de Poetis Græc. p. 88, & M. Blum. Diſſertat. de Poetriis Græcis p. 24 ſeq.

Damocrita,

Eine alte Römiſche Matrone und Ehe-Weib

Weib des Alcippi, ein Weib von Groſsmuth und ſeltner Reſolution; denn als ihr, ihrem in das Exilium verjagten Manne nachzufolgen, unterſaget ward, ihre mannbaren Töchter auch nicht heyrathen durften, damit kein männlicher Erbe, als des Alcippi ohnfehlbarer Rächer, gebohren würde, erfaſte ſie den Muth, mit Beyhülfe ihrer Töchter, alle diejenigen vornehmen Weiber, ſo der Gewohnheit nach des Nachts zum Opfer ſich verſammlet hatten, nachdem ſie zuvor das Opfer-Holtz in die Thüren geworfen, und ſelbiges unvermercket angezündet, mit Feuer zu verbrennen; Ja nachdem das Feuer überhand genommen, und die Männer um ihre Weiber zu retten, herbey liefen, erſtach ſie erſt ihre Töchter, ſich aber zuletzt ſelbſten.

Damophila,

Ein gelehrtes Weib aus der Jnſel Lesbus, des Pamphili Haus-Frau; Hat viel Liebes-Gedichte und Panegyriſche Poeſien auf die Diana verfertiget. Sie lebte zur ſelben Zeit, welches An. 3340 von Erſchaffung der Welt war, als die groſſe Poetin Sappho in dem höchſten Flor war, mit welcher ſie auch groſſe Freundſchafft hielt, und ſie durchgehends zu imitiren ſuchte. Jn des Braſſicani Commentariis in Angeli Politiani Nutricia kan man von ihr ein mehrers leſen. Philoſtr. in Vita Apollonii.

Dämpfen, ein Eſſen,

Nennet man in der Küche, da man eine Speiſe in einer Caſſerole oder Tiegel über ein Kohl-Feuer ſetzet, wohl zugedeckt hält, daß die im Dampf ſonſten mit verfliegende Kraft darbey bleiben, und ſich ſamt der daran befindlichen Brühe in das Eſſen nach und nach wieder einkoche, ſo daß zuletzt nur ſo viel übrig bleibt, als man an das Eſſen zu gieſſen nöthig hat. Dabey iſt zu mercken: Je langſamer gedämpfte Eſſen kochen, ie beſſer und ſchmackhafter werden ſie; kochen ſie aber jähling, ſo muß man öfters dran gieſſen, wodurch die Jus oder Brühe den guten Geſchmack verlieret.

Danaë,

Eine Tochter des Acriſii der Argiven Königs; ward von ihrem Vater in einem Thurm geſchloſſen, und dennoch von dem in einen güldnen Regen ſich verwandelten Jupiter, ſo durch die Dach-Ziegel drang, geſchwächet, wovon ſie hernach einen Sohn, Perſeus genannt, gezeuget. Ob nun gleich ihr erzürnter Vater, der Acriſius, ſeine Tochter mit ſamt ihrem Kinde in einen höltzernen Kaſten ſchlieſſen, und ſelbigen in das Meer werffen lieſſe; erhielte er doch ſeinen Endzweck nicht, weiln der auf dem Meer ſchwimmende Kaſten den Fiſchern bey dem Apuliſchen Ufer in die Hände gerieth, nach deſſen Eröfnung man ſelbige mit dem Kinde vor den König Pilumnus brachte, welcher die Danaë zum Weibe genommen, den kleinen Sohn aber einem andern aufzuziehen übergab.

Danaides,

Hieſſen die fünf und funfzig Töchter des Danai, ſo alle ihre Männer umbrachten. Sie ſollen zuerſt die Brunnen erfunden und ausgedacht haben. Plato fingiret, als müſten ſie zur Strafe in dem Orcus Tag und Nacht in ein durchlöchertes und zerlechſetes Faß Waſſer gieſſen, daher das Sprich-Wort entſtanden: Waſſer in der Danaidum Fäſſer tragen, das iſt, vergebne Arbeit thun.

Danckſagen vor eine Sechswöchnerin,

Heiſſet, wenn eine Frau von der Cantzel durch den Prieſter wegen glücklicher und frölicher Entbindung ihrer bisher getragenen Leibes-Bürde dancken läſt.

Dantes,

Theodora, eine gelehrte Tochter des berühmten Mathematici Petri Vincentii Dantes von Perugia, ſie ward von ihrem Vater auf dem Lande, wegen der in Perugia 1497 graſſirenden Peſt in der Mathematic mit ſolchem Ruhm unterrichtet, daß ſie auch einige Mathematiſche Schriften verfertiget.

Daphne, oder Manto,

Eine gelehrte Griechiſche Poetin, war des Tireſiæ Tochter, welche ſo vortrefliche Verſe geſchrieben, daß der berühmte Homerus viele Gedancken von ihr ſoll entlehnet haben. Vid. Andr. Carol. Tom. 2 memorabil. Eccleſiaſticor. P. 2 l. 9 a. 7.

Daphne,

Eine Tochter des Theſſaliſchen Königs Peneus; welche, nachdem ſie Apollo, welcher ſich in ſie verliebt hatte, auf der Flucht verfolgte, durch Hülffe und Kunſt ihres Vaters in einen Lorbeer-Baum verwandelt wurde.

Daphne,

Eine von den Sibyllen. Siehe Sibylla Delphica.

Darnieder kommen, ſiehe Einkommen.

Datteln,

Dactyli, Dattes, ſind länglicht-runde Baum-Früchte, in Geſtalt einer Eichel, welche in Italien, Arabien, Syrien und Egypten, auch in Oſt- und Weſt-Indien häuffig wachſen, und zu uns in Deutſchland gebracht werden. Sie haben auswendig ein dünnes röthlich-gelbes Häutlein, darunter ein ſüſſes gleichſam ſchleimichtes Marck enthalten, in deſſen Mitte ein ſehr harter länglicht-runder Kern lieget, durch welchen der Länge nach eine Ritze gehet. Man braucht ſie wider die ſcharffen Flüſſe, rauhen Hals, Huſten. Ob zwar die Mühe etlicher Deutſchen Gärtner in Pflantz- und vermeinter Fortbringung dieſes Baums mit ſeinen Früchten vergeblich geweſen; maſſen derſelbe ein gantz hitziges Clima, auch ein ſandig und ſalpetrig Erdreich erfodert: So hat man doch ſolchen aus dem Kern in einem gewiſſen vornehmen Garten fortzubringen gewuſt. Sonſt ſollen die Datteln die Frucht im Mutterleibe ſtärcken, und daher denen ſchwangern Weibern dienlich ſeyn, weil durch deren Gebrauch ſonderlich auch der unordentliche Appetit, Pica genannt, bey ihnen unterbrochen werde. Denen Phthiſicis dürffte dieſe Frucht gleichfalls wohl bekommen, zumal, wenn ſie ein gut Glas Wein drauf zu trincken hätten. Wie nun die Datteln überhaupt eine geſunde Speiſe ſind, alſo dienen ſie auch Lecker-Mäulern zur angenehmen Delicateſſe, wenn ſie abſonderlich gedämpfft und mit Wein und andern Specereyen zubereitet werden.

Dattel-Baum,

Deren ſind zwey Arten: Der groſſe und kleine Dattel-Baum. Der groſſe wächſet hoch, hat einen dicken ſchuppichten Stamm, und ſtößt oben am Stamme vielfältige Aeſte hervor, deren Blätter den Viol-Wurtz-Blättern gleichen. Man ſagt, daß er zweyerley Geſchlechtes ſey, und trage das Weiblein keine Frucht, wenn es nicht neben dem Männlein gepflantzet werde. Die Aeſte und Blätter ſollen eine zuſammen-ziehende Kraft haben. Der kleine Dattel-Baum iſt auch in Deutſchland in vielen Gärten bekannt, hat einen ſchuppichten Stamm gleich dem groſſen, wächſet aber nicht hoch. Oben auf dem Stamme erſcheinen im Sommer kleine Blumen dichte zuſammen, wie Beerlein geſetzet, ſo aber im Herbſte abfallen, träget keine Früchte. Das Oeconomiſche Lexicon giebt nebſt andern Merckwürdigkeiten Unterricht von ihrer Erziehung und Wartung.

Datteln zu dämpfen,

Man ſchneidet die Datteln auf, thut den Kern nebſt dem inwendigen weiſſen Häutlein heraus, ſetzet Butter aufs Feuer, leget die Datteln drauf, und läſſet ſie dämpfen. Hernach gieſſet man Wein dran, wirfet Citronen-Scheler, Zucker, wie auch etwas Zimmet drein, und beſtreuet ſie vor dem Aufſetzen mit Zimmet und Zucker.

Datteln noch anders,

Man weichet die Datteln erſt in Wein, damit ſie weich werden, ſetzet ſelbige hierauf zum Feuer, und läſſet ſie vollends dämpfen, ſchneidet Citronen-Schalen dran; wirft was Zucker hinein, und wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſo ſtreuet man Zucker und Zimmet drauf.

Dattel-Kern Kinder in Schubeſack ſtecken,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da viele in denen lächerlichen Gedancken ſtehen, man ſolle den kleinen Kindern ohnwiſſend Dattel-Kerne zuſtecken, damit ſie nicht fallen, und darbey einen Schaden nehmen könten.

Dattlerin,

Urſula, ein gelehrtes und in H. Schrift wohlerfahrnes Frauenzimmer, ſo A. 1583 gelebet, ſie ſoll ſchöne Anmerckungen und Erklärungen über das Buch Tobiä verfertiget haben. Vid. Paullin. im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 36.

Daube, ſiehe à la Daube.

Debonnaire Louiſe, ſiehe Barclaja.

Debora,

Lapidoths Frau, ein heldenmüthiges Weib, ſo dem Jüdiſchen Volck als Richterin und Prophetin etliche Jahr lang vorgeſtanden, Judic. IV, 4, auch in der Poeſie erfahren war, wie ihr Lob- und Danck-Lied wegen des wider den Siſſera, Feldhauptmann des Königs Jabin, erhaltenen Sieges, Judic. V, ausweiſet. Dergleichen Nahmen führte auch ebenfalls der Rebecca Amme, Geneſ. 35.

Deck- oder Ober-Bette,

Iſt in dem Bette das oberſte groſſe Bette, mit welchem man ſich zuzudecken pfleget: iſt entweder auf eine oder zwey Perſonen zugerichtet.

Decke über das Wochen-Bette,

Iſt eine ſaubere auf allerhand Art genehete oder geſteppte Decke, weiß oder bunt, ſo die Sechswöchnerinnen, wenn ſie ſich nach denen drey Wochen aus dem Bette gemacht, zum Staat über das Wochen-Bette zu decken pflegen.

Deecken oder Daacken in Stuben, auch Cammer-Matten

Genannt, ſind von einer gewiſſen Art zarten Schilffs oder Rohr zuſammen geflochtene und durchſchlagene Unterbreit-Decken, von unterſchiedener Breite und Güte, ein- oder mehr-färbigt, gemodelt, und ungemodelt, die man in die Stuben und Cammern, um ſelbige rein und ſauber zu halten, auf den Fuß-Boden zu breiten pfleget, die meiſten werden in Holland verarbeitet: die kleinen und abſonderlichen Deecken, ſo man vor die Stuben-Thüren breitet, werden abſonderlich Fäul-Matten genennet.

Degen, ſ. Diamanten-Deglein.

de Degenfeld,

Maria Louyſa, oder wie einige wollen, Sophia Eleonora, Baroneſſe, ein vortrefliches und kluges Frauenzimmer, redete gut Frantzöſiſch, Italiäniſch und Lateiniſch, war darneben von ungemeiner Schönheit, und konte mit ihrer Galanterie manchen gewinnen: wie ſie denn den Carolum Ludovicum, Churfürſten in der Pfaltz dermaſſen eingenommen, daß er ſeine rechtmäßige Gemahlin verſtieß, und dieſe Mariam Louyſam, welche Cammer-Fräulein derſelben war, ſtat jener zu ſich nahm. Der Chur-Fürſt ließ ſich dieſelbe an die lincke Hand antrauen, machte ſie zur Rau-Gräfin, und erzeugte verſchiedene Kinder mit ihr, die den Raugräflichen Titel führten; wie ſie denn den 18 Mart. 1677, da ſie mit dem 14 Kinde von ihm ſchwanger gieng, verſtarb. Sie hat etliche ſchöne lateiniſche Briefe an beſagten Churfürſten geſchrieben; iedoch wollen einige angemerckt haben, daß ſie ſolche Briefe aus dem Ænea Sylvio ausgeſchrieben. Zu Heydelberg, allwo ſie begraben lieget, iſt ihr ein ſchönes Epitaphium geſetzet worden. Vid. Anonym. in der Lebens-Geſchichte der weiland durchlaucht. Churfürſten Friedrichs V, Carl Ludewigs und Carls; Colon. 1693 in 12.

Deianira,

Eine Tochter des Aetoliſchen Königs Oenei und Eheweib des Herculis. Des Herculis ſein Rival, ſo gleichfalls um die Deianiram buhlte, war Achelous; er muſte aber ſelbige, weil er in iedem Kampfe verſpielte, und dem Herculi unten zu liegen gezwungen ward, ihm endlich abtreten. Nachdem nun Hercules mit dieſer ſeiner erfochtenen Deianira einen Fluß in Aetolien paßiren wolte, erbote ſich einer, Nahmens Neſſus, freywillig an, die Deianiram überzuſetzen, weil er ihr aber währender ſolcher Ueberſetzung etwas mit Gewalt zumuthen wolte, welches die Geſetze der Ehre verletzte, und ihr Mann Hercules ſolches erblickte, erſchoß er den Neſſum mit einem Pfeil. Neſſus, der als ein ſterbender, ſeinen Tod gerne rächen wolte, zog ſein mit Blut beſpritztes Kleid aus, und ſchenckte ſolches

ders Deianira, worbey er ſelbige zugleich überredete, daß, wenn ihr Mann dieſes Kleid anziehen würde, er ſelbiger niemals wieder könte untreu werden. Eine Zeit hernach, als ihr Mann Hercules dem Gerüchte nach, eine junge Dirne, Iole genannt, geraubet und entführet, ſchickte die Deianira ſolches mit Blut beſpritzte Kleid ihrem Manne, um ihn von ſolcher ausſchweiffenden Liebe dadurch abzuführen. Hercules, der ſich nichts böſes verſahe, zoge ſolches Kleid, als er opfern wolte, an, empfand aber in ſolchem Habit unmenſchliche Marter und Pein, ſo daß er ſich endlich in einen brennenden Berg vor Schmertz ſtürtzte: als ſolches ſein Weib erfahren, hat ſie ſich mit ihres Mannes Keule ſelbſt erſchlagen.

Deidamia,

Des Königs Lycomedis Tochter, mit welcher der Achilles, ſo ſich in weibliche Kleider verſtecket, den Pyrrhus gezeuget.

a Dela,

Margarita, Aebtißin im Kloſter Himmelscron im Vogt-Lande, eine ſehr gelehrte und verſtändige Nonne, hat An. 1440 annoch gelebet, und die adelichen Fräulein im Chriſtenthume, guten Sitten und weiblichen Tugenden wohl informiret. Vid. Caſpar Bruſchius de Monaſteriis Germ. p. 233.

Delila,

Ein freches Weibesbild, deſſen in der H. Schrifft gedacht wird. Simſon hatte ſich in ihre Schönheit verliebt, und verlohr auch zuletzt durch ihre Liſt und Ausholung nicht nur ſeine erſtaunenswürdige Stärcke, ſondern auch ſein Leben. Jud. XVI, 4. 5 ſeqq.

Deloima,

Des berühmten Poeten Jani Morelli Guinæi Ehefrau, ein ſehr gelehrtes Weib, wird von Scævola Sammarthano in ſeinen Elogiis Doctorum in Gall. Viror. p. 112 ſehr gerühmet.

Demophile, ſiehe Sibylla Cumana.

Dentiere Maria, ſiehe Dentria.

Dentria oder Dentriere, auch Dentiere,

Maria, von Dornick aus Flandern, lebte im 16 Seculo, war ein ſehr gelehrtes Frauenzimmer, und ſchrieb Epiſtolas contra Turcas, Judæos & Lutheranos, welche auch An. 1539 gedruckt worden. Vid. Valer. Andr. Bibl. Belgic.

Derceto oder Dercetis,

Eine ſchwatzhaffte Göttin, ſo von den Syriern verehret ward, Plin. l. 5 c. 13 & 23, und eine Tochter der Venus war, hatte ein Menſchen-Geſichte, die übrigen Theile aber ihres Leibes hatten die Geſtalt eines Fiſches. Ihre Tochter hieſſe Semiramis, ſo von denen Tauben ſoll auferzogen ſeyn.

Des-Cartes, ſiehe Cartes des.

Des-Champs, Magdalena, ſiehe Champs des.

Deſe oder Doſe,

Iſt ein groſſes rundes höltzernes Waſch-Gefäſſe, auf drey Beinen ſtehend, mit einem Zapfen verſehen, worinnen das Weibes-Volck die ſchwartze Wäſche einzubrühen, und rein zu waſchen pfleget.

Deſſein, ſ. Patrone.

Deſtillirte oder Abgezogene Waſſer,

Sind allerhand von unterſchiedenen Kräutern, Blumen, Wurtzeln und andern Speciebus wohlriechende und ſtärckende, auf dem Brennkolben und Deſtillir-Blaſe abgezogene und gebrannte Waſſer, deren ſich das Frauenzimmer in der Haushaltung zu bedienen pfleget. Die vornehmſten Sorten davon ſind nachfolgende: Abbißwaſſer, Adermennigwaſſer, Agleywaſſer, Andornwaſſer, Attichwaſſer, Baſilgenwaſſer, Betonienwaſſer, blau Violenwaſſer, Brunnenkreßwaſſer, Camillenwaſſer, Cardobenedictenwaſſer, Cypreſſenwaſſer, Engelkrautwaſſer, Ehrenpreiswaſſer, Eiſenkrautwaſſer, Engelſüßwaſſer, Epffigwaſſer, Erdbeerwaſſer, Fenchelwaſſer, gelb Violenwaſſer, Holderblütwaſſer, Himbeerwaſſer, Iſopwaſſer, Krauſemüntzwaſſer,

Kirſchwaſſer, Kornblumenwaſſer, Lavendelwaſſer, Lindenblütwaſſer, Löffelkrautwaſſer, Lilienwaſſer, Limonienwaſſer, Majoranwaſſer, Mayenblumwaſſer, Melilotenwaſſer, Meliſſenwaſſer, Negleinwaſſer, Neſſelwaſſer, Pommerantzenwaſſer, Peterſilienwaſſer, Poleywaſſer, Qvendelwaſſer, Rautenwaſſer, Rosmarinwaſſer, Roſenwaſſer, Schlagwaſſer, Scharlachwaſſer, Scabioſenwaſſer, Scordienwaſſer, Schlehenwaſſer, Spickenwaſſer, Tillenwaſſer, Thymianwaſſer, Tormentillwaſſer, Wacholderwaſſer, Wermutwaſſer u. d. g. m.

Diaconiſſæ,

Hieſſen diejenigen Weibesbilder, ſo vor dieſen in der alten Kirche allerhand Dienſte verrichten muſten, als die Kirch-Thüren zuſchlieſſen, und denen Geiſtlichen, wenn Weiber getaufet wurden, an die Hand gehen; die armen, krancken, fremden und ſchwangeren Weiber beſuchen, ihnen hülfreiche Hand thun u. d. g. Es waren ſo wohl Jungfern als Weiber, und haben ihren Urſprung noch von denen Apoſteln. Dergleichen war die Phœbe der Cenchreer, Rom. XVI, 1.

Diamanten-Deglein,

Iſt eine kleine in Form eines Degens ausgearbeitete und mit Diamanten oder andern Jubelen verſetzte Zierath, ſo das Frauenzimmer an etlichen Orten zur Galanterie und Zierath an die Bruſt oben in den Latz zu ſtecken pfleget; ſie führen es ſtat eines Zahnſtochers, pflegen auch die Blumen-Bouquets darmit anzuſtecken.

Diana,

Sonſten auch Luna Delia, und Phœbe von ihrem Bruder Phœbo genannt, die Tochter des Jovis und der Latonæ, eine Göttin der Jagd, welche aus allzugroſſer Liebe zur Jungferſchaft alle Compagnie gemeidet, und damit ſie der Liebes-Kützel nicht ſtechen könte, ſich Tag und Nacht mit Jagen die Zeit vertrieben. Hat auch von dem Jupiter Bittweiſe erhalten, daß ſie Zeit Lebens eine Jungfer verbleiben möchte, weil ihr der gefährliche Zuſtand ihrer ſchwangern Mutter, als ſie den Apollo gebahr, nicht wenig Furcht und Eckel verurſachet. Den Actæon, welcher ſie nebſt ihren Nymphen in dem Bade nackend antraf, hat ſie in einen Hirſch verwandelt. Wird insgemein in einem kurtzen und flüchtigen Jagd-Habit abgeſchildert, mit einem Köcher voller Pfeile und Bogen, auch etlichen Jagd-Hunden verſehen. Es iſt dieſer Göttin zu Epheſo ein Tempel aufgerichtet worden, an deſſen Pracht und Koſtbarkeit hundert und zwantzig Jahr gebauet worden.

Dicke Ribbe,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſch-Einkauf dasjenige Stücke Fleiſch von dem geſchlachteten Rinde, ſo noch über der Schooß-Ribbe, nach den Vorder-Vierteln zu, gefunden wird.

Dicker Lappen,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſch-Einkauf dasjenige Stück am Rinde, ſo aus dem Wanſt gehacket wird.

Dictynna,

Eine Nymphe aus Creta, ſo zuerſt die Jäger-Netze ſoll erfunden haben. Sie begleitete, als eine Geſpielin, die Dianam ſtets auf der Jagd.

Dido,

Sonſt Eliſa genannt, eine Tochter des Tyriſchen Königs Beli, und Weib des Sichæi, rafte ihres Mannes Reichthum, nachdem er von ihrem Bruder Pygmalion vor dem Altar ermordet worden, zuſammen, gieng zu Schiffe und flohe damit in Africam; allwo ſie ſich ausgebeten, ihr nur ſo viel Platz und Land abzutreten, als man mit einer Ochſenhaut umfangen könte, ſo ihr auch verſtattet worden. Die liſtige Dido aber zerſchnitte die Ochſenhaut in ſolche ſchmale Riemlein, durch deren Umfang ſie einen ſolchen Platz umzäunen konte, worauf ſie füglich die groſſe Stadt Carthago erbauete, ſelbiger auch Rechte und Policey-Ordnung, nach ihrem eigenen Gutbefinden ertheilte. Vid. Spangenberg Adelſpieg. p. 427. Nach Verflieſſung einiger Zeit warbe der König Hiarbas oder Jarbas um ſelbige, wiewol ſonder Erlangung ihres Jaworts, und als er ſelbige durch Waffen und Krieg mit Gewalt darzu zwingen wolte, fiel die kaltſinnige Dido, welche lieber ihr Leben verlieren wolte, in ihr eignes Schwert; wie-

ders Deianira, worbey er ſelbige zugleich überredete, daß, wenn ihr Mann dieſes Kleid anziehen würde, er ſelbiger niemals wieder könte untreu werden. Eine Zeit hernach, als ihr Mann Hercules dem Gerüchte nach, eine junge Dirne, Iole genannt, geraubet und entführet, ſchickte die Deianira ſolches mit Blut beſpritzte Kleid ihrem Manne, um ihn von ſolcher ausſchweiffenden Liebe dadurch abzuführen. Hercules, der ſich nichts böſes verſahe, zoge ſolches Kleid, als er opfern wolte, an, empfand aber in ſolchem Habit unmenſchliche Marter und Pein, ſo daß er ſich endlich in einen brennenden Berg vor Schmertz ſtürtzte: als ſolches ſein Weib erfahren, hat ſie ſich mit ihres Mannes Keule ſelbſt erſchlagen.

Deidamia,

Des Königs Lycomedis Tochter, mit welcher der Achilles, ſo ſich in weibliche Kleider verſtecket, den Pyrrhus gezeuget.

a Dela,

Margarita, Aebtißin im Kloſter Himmelscron im Vogt-Lande, eine ſehr gelehrte und verſtändige Nonne, hat An. 1440 annoch gelebet, und die adelichen Fräulein im Chriſtenthume, guten Sitten und weiblichen Tugenden wohl informiret. Vid. Caſpar Bruſchius de Monaſteriis Germ. p. 233.

Delila,

Ein freches Weibesbild, deſſen in der H. Schrifft gedacht wird. Simſon hatte ſich in ihre Schönheit verliebt, und verlohr auch zuletzt durch ihre Liſt und Ausholung nicht nur ſeine erſtaunenswürdige Stärcke, ſondern auch ſein Leben. Jud. XVI, 4, 5 ſeqq.

Deloima,

Des berühmten Poeten Jani Morelli Guinæi Ehefrau, ein ſehr gelehrtes Weib, wird von Scævola Sammarthano in ſeinen Elogiis Doctorum in Gall. Viror. p. 112 ſehr gerühmet.

Demophile, ſiehe Sibylla Cumana.

Dentiere Maria, ſiehe Dentria.

Dentria oder Dentriere, auch Dentiere,

Maria, von Dornick aus Flandern, lebte im 16 Seculo, war ein ſehr gelehrtes Frauenzimmer, und ſchrieb Epiſtolas contra Turcas, Judæos & Lutheranos, welche auch An. 1539 gedruckt worden. Vid. Valer. Andr. Bibl. Belgic.

Derceto oder Dercetis,

Eine ſchwatzhaffte Göttin, ſo von den Syriern verehret ward, Plin. l. 5 c. 13 & 23, und eine Tochter der Venus war, hatte ein Menſchen-Geſichte, die übrigen Theile aber ihres Leibes hatten die Geſtalt eines Fiſches. Ihre Tochter hieſſe Semiramis, ſo von denen Tauben ſoll auferzogen ſeyn.

Des-Cartes, ſiehe Cartes des.

Des-Champs, Magdalena, ſiehe Champs des.

Deſe oder Doſe,

Iſt ein groſſes rundes höltzernes Waſch-Gefäſſe, auf drey Beinen ſtehend, mit einem Zapfen verſehen, worinnen das Weibes-Volck die ſchwartze Wäſche einzubrühen, und rein zu waſchen pfleget.

Deſſein, ſ. Patrone.

Deſtillirte oder Abgezogene Waſſer,

Sind allerhand von unterſchiedenen Kräutern, Blumen, Wurtzeln und andern Speciebus wohlriechende und ſtärckende, auf dem Brennkolben und Deſtillir-Blaſe abgezogene und gebrannte Waſſer, deren ſich das Frauenzimmer in der Haushaltung zu bedienen pfleget. Die vornehmſten Sorten davon ſind nachfolgende: Abbißwaſſer, Adermennigwaſſer, Agleywaſſer, Andornwaſſer, Attichwaſſer, Baſilgenwaſſer, Betonienwaſſer, blau Violenwaſſer, Brunnenkreßwaſſer, Camillenwaſſer, Cardobenedictenwaſſer, Cypreſſenwaſſer, Engelkrautwaſſer, Ehrenpreiswaſſer, Eiſenkrautwaſſer, Engelſüßwaſſer, Epffigwaſſer, Erdbeerwaſſer, Fenchelwaſſer, gelb Violenwaſſer, Holderblütwaſſer, Himbeerwaſſer, Iſopwaſſer, Krauſemüntzwaſſer, Kirſch-

Kirſchwaſſer, Kornblumenwaſſer, Lavendelwaſſer, Lindenblütwaſſer, Löffelkrautwaſſer, Lilienwaſſer, Limonienwaſſer, Majoranwaſſer, Mayenblumwaſſer, Melilotenwaſſer, Meliſſenwaſſer, Negleinwaſſer, Neſſelwaſſer, Pommerantzenwaſſer, Peterſilienwaſſer, Poleywaſſer, Qvendelwaſſer, Rautenwaſſer, Rosmarinwaſſer, Roſenwaſſer, Schlagwaſſer, Scharlachwaſſer, Scabioſenwaſſer, Scordienwaſſer, Schlehenwaſſer, Spickenwaſſer, Tillenwaſſer, Thymianwaſſer, Tormentillwaſſer, Wacholderwaſſer, Wermutwaſſer u. d. g. m.

Diaconiſſæ,

Hieſſen diejenigen Weibesbilder, ſo vor dieſen in der alten Kirche allerhand Dienſte verrichten muſten, als die Kirch-Thüren zuſchlieſſen, und denen Geiſtlichen, wenn Weiber getaufet wurden, an die Hand gehen; die armen, krancken, fremden und ſchwangeren Weiber beſuchen, ihnen hülfreiche Hand thun u. d. g. Es waren ſo wohl Jungfern als Weiber, und haben ihren Urſprung noch von denen Apoſteln. Dergleichen war die Phœbe der Cenchreer, Rom. XVI, 1.

Diamanten-Deglein,

Iſt eine kleine in Form eines Degens ausgearbeitete und mit Diamanten oder andern Jubelen verſetzte Zierath, ſo das Frauenzimmer an etlichen Orten zur Galanterie und Zierath an die Bruſt oben in den Latz zu ſtecken pfleget; ſie führen es ſtat eines Zahnſtochers, pflegen auch die Blumen-Bouquets darmit anzuſtecken.

Diana,

Sonſten auch Luna Delia, und Phœbe von ihrem Bruder Phœbo genannt, die Tochter des Jovis und der Latonæ, eine Göttin der Jagd, welche aus allzugroſſer Liebe zur Jungferſchaft alle Compagnie gemeidet, und damit ſie der Liebes-Kützel nicht ſtechen könte, ſich Tag und Nacht mit Jagen die Zeit vertrieben. Hat auch von dem Jupiter Bittweiſe erhalten, daß ſie Zeit Lebens eine Jungfer verbleiben möchte, weil ihr der gefährliche Zuſtand ihrer ſchwangern Mutter, als ſie den Apollo gebahr, nicht wenig Furcht und Eckel verurſachet. Den Actæon, welcher ſie nebſt ihren Nymphen in dem Bade nackend antraf, hat ſie in einen Hirſch verwandelt. Wird insgemein in einem kurtzen und flüchtigen Jagd-Habit abgeſchildert, mit einem Köcher voller Pfeile und Bogen, auch etlichen Jagd-Hunden verſehen. Es iſt dieſer Göttin zu Epheſo ein Tempel aufgerichtet worden, an deſſen Pracht und Koſtbarkeit hundert und zwantzig Jahr gebauet worden.

Dicke Ribbe,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſch-Einkauf dasjenige Stücke Fleiſch von dem geſchlachteten Rinde, ſo noch über der Schooß-Ribbe, nach den Vorder-Vierteln zu, gefunden wird.

Dicker Lappen,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſch-Einkauf dasjenige Stück am Rinde, ſo aus dem Wanſt gehacket wird.

Dictynna,

Eine Nymphe aus Creta, ſo zuerſt die Jäger-Netze ſoll erfunden haben. Sie begleitete, als eine Geſpielin, die Dianam ſtets auf der Jagd.

Dido,

Sonſt Eliſa genannt, eine Tochter des Tyriſchen Königs Beli, und Weib des Sichæi, rafte ihres Mannes Reichthum, nachdem er von ihrem Bruder Pygmalion vor dem Altar ermordet worden, zuſammen, gieng zu Schiffe und flohe damit in Africam; allwo ſie ſich ausgebeten, ihr nur ſo viel Platz und Land abzutreten, als man mit einer Ochſenhaut umfangen könte, ſo ihr auch verſtattet worden. Die liſtige Dido aber zerſchnitte die Ochſenhaut in ſolche ſchmale Riemlein, durch deren Umfang ſie einen ſolchen Platz umzäunen konte, worauf ſie füglich die groſſe Stadt Carthago erbauete, ſelbiger auch Rechte und Policey-Ordnung, nach ihrem eigenen Gutbefinden ertheilte. Vid. Spangenberg Adelſpieg. p. 427. Nach Verflieſſung einiger Zeit warbe der König Hiarbas oder Jarbas um ſelbige, wiewol ſonder Erlangung ihres Jaworts, und als er ſelbige durch Waffen und Krieg mit Gewalt darzu zwingen wolte, fiel die kaltſinnige Dido, welche lieber ihr Leben verlieren wolte, in ihr eignes Schwert; wiewol

wol auch einige Scribenten dem Æneas dieſen unglücklichen Todesfall und deſſen Urſache zuſchreiben wollen.

Diebin,

Heiſſet ein liederliches und treuloſes Weibesbild, ſo andern Leuten etwas heimlich entwendet und wegpartieret hat: wird insgemein nach Sächſiſchen Rechten, wenn der Diebſtahl ſich nicht allzuhoch beläuft, mit Staupenſchlägen und Landes-Verweiſung, nach vorhergegangener Stellung an den Pranger und Notificirung ihres Verbrechens, ſo nebſt ihrem Nahmen auf einem Täflein ſtehet, beſtrafet. Wenn ein Weib Diebſtahl begangen, ſo kan der Mann ſich deswegen nicht von ihr ſcheiden, Carpz. l. 2 Def. 103 & 4, 5, 6: Solte ſie aber des Landes darüber verwieſen werden, kan ihr Mann zwar ſelbigem nachzufolgen anvermahnet, aber nicht gezwungen werden. Wiewol einige Rechts-Lehrer meinen, daß dergleichen Mann darzu könte angehalten werden. Hartm. Piſtor. Obſ. 148 n. 3, Carpz. Pract. Criminal. p. 3 qu. 130 n 47. Bey denen alten Römern war die Eheſcheidung wegen Diebſtahls zugelaſſen. Coraſius Lib. V Miſcell. c. 12.

Dienſt auffſagen,

Heiſſet, wenn eine Frau ihrer alten Magd, oder die Magd ihrer bisherigen Frau, ein Viertel-Jahr vorher den Dienſt auffkündiget, und ihr andeutet, daß ſie ſich zu verändern willens ſey.

Dienſt-Magd oder Dienſt-Bote,

Heiſſet alle dasjenige Geſinde, weiblichen Geſchlechts, ſo ſich um einen gewiſſen Lohn in Dienſte begiebet, und die Arbeit entweder im Hauſe, oder anderswo, wozu ſie aufgenommen ſind, verrichten, als da iſt Magd, Jungemagd, Jungfermagd, Amme, Muhme, Kindermägdlein u. d. g.

Dietrich, ſ. Haupt-Schlüſſel.

Dietrichin,

Juſtina Sigismunda, von Ronſtock aus Schleſien im Jauriſchen Fürſtenthume gebürtig, Königl. Preußiſche und Churfürſtliche Brandenburgiſche Hof-Wehemutter, ein kluges und in dieſen Sachen wohlerfahrnes Weib, hat ein Buch von ihrer Profeſſion geſchrieben, welches An. 1690 zu Cölln in 4to mit Kupfern herausgekommen.

Dill,

Anethum, Anet, iſt ein Gartenkraut, ſo dem Fenchel verwandt, und mit demſelben einerley Tugend, auch die Kraft zu erwärmen und zu zertheilen hat. Es will an ſandigen und an der Sonne liegenden Orten gezeuget ſeyn, Blätter, Blüten und Wurtzeln lindern den Schmertz, bringen Schlaf, vertheilen die unkeuſchen Begierden, und mindern das Bauch-Grimmen. Es wird im Herbſte geſäet, wie andere Winters-Saat. Unſer Koch brauchet zwar dieſes Kraut nicht ſonderlich, auſſer bey Einmachung der Gurcken, an andern Orten aber wird es als ein gutes Küchenkraut beliebet. Tabernæmontanus weiß dieſes Kraut in ſeinem Kräuter-Buche nicht gnug zu loben. Er ſchreibet Lib. I p. 166 hiervon alſo: Es haben die Alten, wie der Poet Virgilius in Alexi bezeuget, eine Salſen von Dillkraut, Qvendel und Knoblauch unter einander geſtoſſen, und ſolches den Schnittern fürgeſtellt. Und iſt zwar das Dillkraut und ſein Saamen noch heutiges Tages in unſern Küchen Teutſchlandes ſehr gemein, und den Armen eine nützliche Würtze, das grüne Kraut wird an Suppen und Gemüs nützlich gebraucht, und giebt demſelben einen guten Geſchmack. Mit denen Saamen machet man die jüngſten Cucumern ein; ſo brauchen ihn auch die Weiber zum Kappeskraut, wenn ſie das übers Jahr zu brauchen einſaltzen, welches ihm nicht allein einen guten Geſchmack giebt, ſondern es benimmt ihm auch die Windigkeit, und machet es deſto verdaulicher: desgleichen wird der Saame nützlich gebraucht, das Fleiſch damit einzumachen, und zu den Würſten; davon denn alle ſolche Speiſen einen anmuthigen Geſchmack bekommen, und auch deſto verdaulicher werden. In Summa, unſere Weiber und Köche können der Dille in ihren Küchen keineswegs entbehren.

Dillhöfin,

Barbara Catharina, eine Schleſiſche Poetin

Poetin, ſo den gantzen Jeſus Sirach in ſchöne und wohlklingende teutſche Verſe verſetzet haben ſoll.

Dina,

Eine Tochter des Jacobs und Lea, Gen. 30, 21; ward, als ſie aus Fürwitz, aus ihrer Mutter Haus, und allein und ſonder ihr Wiſſen gieng, von Sichem, Hemors Sohn des Heviters, in ihrem 15 Jahr geſchwächet: Worüber ein groſſes Blutbad entſtande. ibid. 34.

Dinner Lappen,

Heiſſet dem Weibesvolck bey dem Einkauf des Fleiſches, dasjenige Stück am Rinde, ſo aus dem Bauche unten her gehackt wird.

Dinte,

Iſt ein ſchwartzes Naß, deſſen man ſich zum Schreiben bedienet. Man machet die Dinte aus Gall-Aepfeln, Victriol und Gummi, darüber Wein, braun Bier oder Waſſer entweder allein oder mit Eßig vermiſchet gegoſſen, und etwas Saltz hinzugethan wird, daß ſie nicht ſchimmle.

Dione,

Eine Tochter des Oceani und der Thetis. Iſt die Mutter der Venus geweſen.

Dionyſia,

Starb unter des Kayſers Decii Regierung bey Alexandria An. 251, als eine Märtyrin. Euſeb. c. 12 L. 6 Hiſtor. Eccleſ.

Diotima oder Diotime,

Hat mit der Aſpaſia Mileſia, weil ſie gleichergeſtalt eine vortrefliche Philoſopha war, gleiche Ehre genoſſen, indem Socrates ihre Lectiones, wie jener ihre ebenfalls beſuchet, und ſich nicht geſchämet, ſie ſeine Meiſterin zu nennen. Plato in Sympoſiis & Menexem. Petr. Greg. Tholoſ. p. 276 n. a.

Dipſas,

War eine alte Huren-Wirthin und Kupplerin, ſo die jungen Nymphen anführete, auf welche der Ovidius in ſeinen Büchern der Liebe nicht wohl zu ſprechen: weil ſie ihm ſein Mädgen gleichfalls verführet und auf krumme Wege verleitet.

Dirce,

Des Thebaniſchen Königs Lyci Gemahlin, ſo er nach Verlaſſung ſeines erſteren Weibes der Antiope, genommen, welche Antiope, nachdem ſie Zeit währender Verſtoſſung von dem Jupiter geſchwächet worden, von dieſer Dirce ſehr gepeiniget und in Ketten und Banden geworfen worden, in Meinung, es hätte ihr Gemahl der Lycus ſich etwan wieder von neuen zu ihr gefunden. Nachdem ihre Geburt-Zeit heran nahete, hat ſie der Jupiter durch ſeine Hülfe und Erbarmniß wieder auf freyen Fuß geſtellet: worauf ſie zwey Zwillinge, den Zethum und Amphion gebohren, welche, nachdem ſie erwachſen, den König Lycum ermordet, die Dirce aber einem wilden Ochſen an den Schwantz gebunden, von welchem ſie eine lange Weile auf der Welt herumgeſchleppet worden, bis ſich endlich die Götter über ſie erbarmet, und ſie in einen Brunnen, der nach ihrem Nahmen genennet worden, verwandelt.

Dirce,

Ein ſehr ſchönes Weibesbild aus Babylonien, welches, weil ſie von der Pallas übel geſprochen, in währendem Waſchen in einen Fiſch verwandelt worden.

Dirne,

Heiſſet an etlichen Orten ſo viel, als ein junges gemeines Weibesbild oder Mägdlein.

Diſa,

War ein ſchlechtes Bauermägdlein, ſo der König von Schweden Sichtrug wegen ihres vortreflichen Verſtandes und Scharfſinnigkeit zur Ehe nahm.

Diſſelbeck,

Rebecca, ein der teutſchen Poeſie kundiges Frauenzimmer, ſo die ſieben Buß-Pſalmen in ſehr bewegliche Verſe gebracht.

Dobeneckerin,

Catharina Margaretha, war eine mit Ruhm gekrönte Poetin, und Johann. Baptiſtæ Dobeneckers, hochfürſtl. Brandenburgiſch-Bayreutiſchen Cammer-Raths

Raths Eheliebſte. Sie hat in dem Blumen-Orden den Nahmen Sylvia geführet: ihr Tod iſt An. 1683 erfolget. Vid Chriſt. Franciſcum Paullini im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 37.

Docke, ſiehe Puppenwerck.

Dodoneæ Columbæ,

Oder Peleæ, ſollen gewiſſe Weiber und Poetinnen in Griechenland geweſen ſeyn, ſo in dem Epiriſchen Walde, Dodone genannt, und durch das daſelbſt geweſene Oraculum, denen Rathfragenden geantwortet. Vid. Pauſan. in Bœotic. pag. 828.

Dohlin,

Anna Regina, ein gottſeliges Frauenzimmer zu Anfange des 16 Jahrhunderts, ſo zu Krempe in Holſtein geſtorben, hatte aus iedem Sonn- und Feſttäglichen Evangelio einen Kern- und Macht-Spruch ausgeleſen, und zu ihrer heiligen Sabbatiſchen Arbeit erkieſet, ſo daß endlich ein ziemliches Qvart-Buch daraus erwachſen.

Dominica,

Kayſers Valentiniani Gemahlin, ein zwar kluges und verſtändiges, aber auch darbey Sectiriſches Arianiſches und verführeriſches Weib; maſſen ſie als eine Arianerin auch ihren Gemahl zum Arianer gemacht, und durch ſolches Gift angeſtecket. D. Schmid. in Mulier. Heterodox. p. 24, Theodoret. l. 4 Hiſtor. Eccleſ. c. 12 p. 165.

a S. Dominico,

Maria, war eine begeiſterte Nonne im Pabſtthum, ſo mit ihrer Schweſter Charitas Gambara ſehr viel Offenbarungen und Ecſtaſes ſoll vorgeſchützet haben; die Papiſten ſollen allezeit bey Nennung ihres Nahmens den Hut abgezogen, und ihre Heiligkeit ſehr hoch geprieſen haben. D. Sandius aber de ſuperſtit. Papiſt. § 27 p. 8 hält ſolches für eine ſelbſt erwehlte Heiligkeit und abgöttiſches Weſen, ja gar für ein Blendwerck des Satans.

Domna,

Des Kayſers Severi Gemahlin, ward wegen ihrer Großmuth und behertzten Geiſtes eine Mutter der Kriegs-Heere genannt.

de Doni,

Conſtantia, von Florentz, ein ausbündig und ungemein ſchönes Weibesbild, ſo zu ihrer Zeit gar nicht ihres gleichen hatte, und deswegen für einen Engel in der Schönheit geprieſen wurde. Die berühmte Mahlerin von Florentz, Plantilla, hatte ihr Portrait verfertiget, welches ein rechtes Wunder hieß. Vid. Sandrarts deutſche Academie T. II L. 2 c. 22 p. 203.

Donna Olympia, ſiehe Olympia Donna.

Doris,

Eine Meer-Nymphe, des Oceani und der Thetis Tochter, welche, nachdem ſie ihren eigenen Bruder den Nereus geheyrathet, eine unſägliche Menge Meer-Nymphen ihm nach einander gebohren, welche auch hernach nach ſeinem Nahmen Nereides genennet worden.

Dorothea,

Ein ausbündiges ſchönes Frauenzimmer aus Alexandrien, von vornehmen Herkommen und unſäglichem Reichthum; doch zugleich von ſolchen Tugenden und Beſcheidenheit, daß ſelbige, als ihr ein heydniſcher Tyranne, ſo damahls die Chriſten durch entſetzliche Martern verfolgete, an ſtat der Strafe ſeine unzüchtige Liebe antrug, ſie bey Nacht heimlich durchgienge, und aus ungemeiner Liebe zur Keuſchheit, ihren groſſen Reichthum und vornehme Anverwandten willig und gerne mit dem Rücken anſahe.

Dorothea, Anhaltina,

Hertzogs Anton Ulrichs zu Braunſchweig-Lüneburg Frau Mutter, Rudolphi Fürſtens zu Anhalt-Zerbſt Tochter, und Auguſti, Hertzogs zu Braunſchweig-Wolfenbüttel zweyte Gemahlin, welche den 25 Sept. 1607 gebohren, und den 26 Sept. 1634 geſtorben, ſoll in der Muſic wohl erfahren geweſen ſeyn, und zu dem von hochgedachten ihrem Herrn Sohne verfertigten Chriſt-Fürſtlichen Davids-Harfen-Spiele, welches 1667 zu Nürnberg

berg in 8 gedruckt worden, die Melodien geſetzet haben.

Dorothea Suſanna,

Gebohrne Pfaltz-Gräfin am Rhein, Hertzogs Johann Wilhelms zu Sachſen gelehrte Gemahlin, war in der Theologie und H. Schrift treflich beleſen, hat aus D. Luthers und andern geiſtlichen Schriften ein ſchönes Gebet-Buch zuſammen getragen und in Druck kommen laſſen, auch ein Bekänntniß von denen vornehmſten Glaubens-Artickeln geſtellet, ſo D. Georgius Mylius und D. Ambroſius Reudenus Profeſſores zu Jena approbiret haben.

Doſi,

Mar. Vict. Delph. des Grafen Alfonſo Delfini Doſi Tochter, hat nach abgelegter Diſputation im 16 Jahre ihres Alters zu Bononien die Doctor-Würde in den Rechten erlanget. Ihre Wiſſenſchaft in der Philologie wird auch gerühmet. Ihrenthalben ſchrieb Car. Ant. Machiavelli das Buch de Doctoratu Bitiſiæ Gozzodinæ.

Doſten, ſiehe Wohlgemuth.

Doto,

War eine mit von denen Waſſer-Nymphen und Töchtern des Nerei und der Doris.

Dotter,

Iſt ein kleiner gelbe Saamen, wächſet nach Art des Rübſaamens in Thüringen, wie auch um Merſeburg und Weiſſenfels herum. Man ſäet ihn im April und May, und wird gemeiniglich um die Hafer-Ernte reiff. Es muß fleißig darauf Acht gegeben werden, maſſen er gerne ausfällt. Er giebt ein Futter für die Vögel ab, und wird auch ein Oel daraus geſchlagen, wie aus dem Rübſaamen.

Dotter,

Das mittlere und gelbe Theil vom Ey, iſt mit einem beſondern Häutlein umgeben, welches das ſo genante Eyerweiß überall umſchlieſſet.

Dotter-Brot zu backen,

Eine Art Zucker-Gebackens, ſo folgender Geſtalt zubereitet wird: Man nimmt ſchönen Zucker ein halb Pfund, gut Weitzen-Mehl ein Pfund, zwölf Eyerdottern, Anis, Fenchel, iedes ein halb Loth, wohl zerſtoſſen, unter einander zu einem Teig gemiſchet, denſelben in Schnittlein formiret, und langſam abgebacken.

Draben,

Oder Dräber, iſt das Uberbleibſel des von Hopfen und Gerſten-Maltz gekochten und gebaueten Bieres, ſo auf dem Grund liegen bleibet.

Dracona Penthilea,

War des gelehrten Pittaci Mitylenæi böſes und herrſchſüchtiges Weib, welches, als ihr Mann einsmahls gute Freunde bey ſich tractirete, bey ihrem Eintritt in das Zimmer vor Zorn und Wut den gedeckten Tiſch mit Speis und Tranck über den Haufen warf. Vid. Plutarch. Libr. d. Animi Tranquillit. P. II p. 258.

Dragant, oder Tragant,

Iſt eine gewiſſe Art von weiſſem Gummi, deſſen ſich das Frauenzimmer bey ihrem Flohr- und Spitzenwaſchen zu deren Starr- und Steifmachung zu bedienen pfleget. Es wächſet ſolches Gummi auf einem Dorne, und wird aus Spanien zu uns gebracht, iſt bisweilen ſchön weiß, bisweilen gelbbraun und ſchwartz. Der beſte iſt ſchön weiß, klar, durchſichtig, glatt, zart, lauter und auf der Zungen ſüſſe, und führet keinen Staub bey ſich. Die andern Sorten, und ſonderlich der röthliche, ſind ſchlecht und taugen nicht viel.

Dragun,

Ein unter den Kräuter-Salat gehöriges Gewächs von ſcharfem Geſchmacke, deſſen weiſſe vielfäſerigte Wurtzel in die Erde wie Gras kriechet, viel Stengel austreibt, und Blätter wie der Flachs hat. Die Blüte iſt weißlich und klein, zuweilen mit etwas gelb untermengt. Weil es keinen Saamen trägt, wird es durch Zertheilung der Wurtzel fortgepflantzet: Liebt gutes Erdreich und einen ſchattichten feuchten Ort, kan auch den gantzen Winter durch im Garten bleiben, wenn es mit Stroh oder Roß-Miſt gedeckt und verwahret wird. Die zarten Blätter davon

braucht man meiſtentheils unter die Kräuter-Salate, oder macht Salſen daraus; er giebt auch andern Speiſen, Fleiſch, Hünern und dergleichen einen angenehmen würtzhaften Geſchmack.

Drahomira,

Vratiſlai I, Königs in Böhmen, gottloſe Gemahlin, ſo durch Liſt dieſen ihren Gemahl, mit Beyhülfe ſeines Bruders Boleſlai I ums Leben brachte. Es traf ſie aber die gerechte Rache wieder, indem ſie lebendig von der Erde verſchlungen ward.

Drap d'Argent,

Iſt ein gantz ſilbern und mit allerhand zierlichen Blumen und Rancken durchwebetes und zubereitetes reiches Stück, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Galanterie zu bedienen pfleget.

Drap de Dames,

Iſt ein ſchwartzes, zart und leicht gewebtes wollenes Tuch, in welches ſich das traurige Frauenzimmer zu kleiden pfleget.

Drap d'Or,

Iſt ein gantz gülden gewebtes und reiches Stück, mit allerhand künſtlichen Blumen und Rangage gezieret und durchgearbeitet, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Galanterie zu bedienen pfleget.

Drat in das Band,

Iſt gantz ſchwacher und zarter ausgeglüeter Drat, ſo ehemahls unter das Band ſauber angeſtochen wurde, damit die daraus geknüpften Schleifen auf den Fontangen und Hauben ſtarr und ſteif liegen blieben.

Drat-Leuchter,

Iſt ein von ſtarckem eiſernen Drat zuſammen geſetzter Leuchter, hat eine eiſerne Tille, ſo man auf und nieder ſchieben kan, und ſtehet auf einem höltzernen abgeſetzten Fuſſe, wird nur in Küch und Keller gebrauchet.

Dreydrätig,

Nennet man das wollene Garn, da ein gezwirnter Faden aus drey einzelnen Fäden beſtehet.

Dreyfuß,

Iſt ein runder eiſerner Kreis oder Ring, auf drey hohen Füſſen ſtehend, worauf man einen Keſſel, oder andres Gefäß, über das Feuer zu ſtellen pfleget.

Drögwald,

Candida, eine teutſche Poetin, ſo den Geſang der drey Männer im feurigen Ofen, und die Hiſtorie vom Drachen zu Babel, wie auch die Hiſtorie von Suſannen in artige Lieder gebracht.

Droſſel,

Turdela, (Turdus minor) Tourd, iſt ein groſſer Vogel, doch etwas kleiner als ein Krammets-Vogel. Sie kommen in der Weinleſe ein, und giebt es derſelben zweyerley Arten, nehmlich Wein-Droſſeln und Zippen, oder Zipp-Droſſeln, deren Unterſcheid in den Federn untern Flügeln zu erkennen: jene ſollen gelblichte, dieſe bräunliche Federn haben. An den Flügeln, Halſe und Bauche ſind ſie lichtgrau, röthlich oder ſchwärtzlich eingeſprenget, und haben gelbliche Striche unter den Augen: Ihre Nahrung ſind Ebiſch-Wachholder- und andre Beere. Ein mehrers von ihnen iſt im Oeconomiſchen Lexico nachzuſehen. Bey Tiſche ſind ſie ſonderlich angenehm, weil man ſelbe am Geſchmack faſt denen Ziemern gleich ſchätzet; geſtalt ſie auch in der Küche entweder 1) wie die Ziemer gebraten, oder 2) eingemacht werden, auf welche Art man ſie lange Zeit gut behalten kan.

Droſſeln zu braten,

Man läſſet Droſſeln rupfen und abſengen, ſtecket ſie an höltzerne Spießgen, und bindet dieſe mit Bindfaden an einen eiſernen Spieß feſte, legt ſie hernach zum Feuer, begieſſet ſie öfters mit zerlaßner Butter, die aber nicht braun muß gemachet ſeyn, und ſprenget ein wenig Saltz drüber: wenn ſie nun bald gar, ſo begieſſet man ſie mit Butter, und ſtreuet klar geriebene Semmel drüber, betreufet ſie nur Tropfenweis mit Butter, davon werden ſie fein gäſchten. Endlich ziehet man ſie fein gemach von denen Spieſſen, daß die angeſtreuete Semmel

mel nicht herunter falle, machet braune Butter unten in die Schüſſel, leget die Droſſeln oben drauf und giebet ſie hin.

Droſſeln einzumachen,

Man nimmt dergleichen, und läſſet ſie rupfen, thut das Eingeweide heraus und hacket ihnen die Beine und Köpfe weg, wäſchet ſie hernach fein ſauber aus, ſtecket ſie ans Spießgen, leget ſie auf den Roſt, da ſie halb gar braten müſſen, beſtreichet ſie ein wenig mit Butter, und ſaltzet ſie ein wenig, hierauf nimmt man ein Fäßgen, darein die Droſſeln ſollen geleget werden, macht es inwendig naß mit Eßig; beſtreuet es mit grob geſtoſſenem Gewürtz, leget Lorbeer-Blätter unten an Boden, und darauf eine Lage Droſſeln, auf dieſe wieder Lorbeer-Blätter u. ſ. f. Wechſelsweiſe, damit man fortfahren muß, bis man fertig iſt: zuletzt ſpündet man oben zu, bohret aber ein Loch in den Deckel, daß man einen Zapfen drein ſtecken könne, machet auch ſo viel Eßig ſiedend, als man vermeinet nöthig zu haben, läſſet ſolchen wieder kalt werden, gieſſet ihn alsdenn an die Droſſeln und ſetzet ſie an einen kühlen Ort, wendet ſie auch alle Tage fein fleißig um, ſo können ſie lange Zeit gut behalten werden.

Druſilla,

Eine Jüdin, des Land-Vogts Felicis Haus-Frau, ſo des Apoſtels Pauli Predigt mit anhörete. Act. 24, 24.

Dryades,

Wurden genennet diejenigen Nymphen, ſo über den Wald und die Bäume geſetzet waren. Sie hieſſen nur Halb-Göttinnen.

Dryas,

Des Wald-Gotts Fauni Tochter, ſcheuete ſich vor denen Manns-Bildern alſo, daß ſie ſich niemahls öffentlich ſehen ließ; daher auch öffentlich ausgerufen ward, daß ſich kein einiges Manns-Bild bey Leib und Lebens-Strafe bey ihrem Opfer ſolte erblicken laſſen.

Dryope,

Eine nette Jungfer aus Oechalien, welche von dem Apollo geſchwächt worden, hernach aber den Antræmon zum Manne bekam; endlich iſt ſie in einen Neſſelſtrauch verwandelt worden.

Dryweg,

Abigail, ein in der Aſtronomie wohlerfahrnes Weibes-Bild, ſo anfangs Calender machte, hernachmahls aber Gebet-Bücher ſchrieb.

Ducheſſe,

Iſt eine von buntem Schmeltz, Stroh-Bändlein oder ſo genannten Räupgen zuſammen geflochtene Schleife oder Maſche, ſo an etlichen Orten von dem Frauenzimmer, als eine beſondere Zierath, vornher auf die Stirne in die Fontangen und Aufſätze angeſtecket wird.

van Duchnick,

Chriſtina Poniatovia, eines Predigers in Böhmen, ſo An. 1627 vertrieben ward, Tochter. Sie gab vor, daß ſie allerhand göttliche Offenbarungen, himmliſche Geſichter und heilige Erleuchtung hätte: die erſte Viſion ſoll ſie 1627 und die zweyte 1629 gehabt haben; worüber ſie allezeit in eine tödtliche Kranckheit gerathen. Ihre letzte Kranckheit brachte es dahin, daß man ſie, dem Anſehen nach, für wircklich todt hielte, auch bereits ſchon auf das Stroh legte; ſie ſtund aber doch wieder auf. Ihre Revelationes hat J. A. Comenius heraus gegeben. Vid. Voet. Vol. 2 Diſſert. Sel. p. 1081, welcher ihre Offenbarungen für eitele Träume, Bosheiten und Phantaſeyen hält. Vid. Conſil. Wittebergenſ. P. I pag. 803 & 805, Herman. Witſium Lib. I Miſc. cap. 24 p. 390. Sie verheyrathete ſich an einen Prieſter Daniel Vettern An. 1632, und ſtarb An. 1644.

Duckſtein, Duchſtein, oder Tuchſtein,

Eine Art Weiß-Bier, ſo zu Königslutter, im Braunſchweigiſchen, ohnweit Helmſtädt, aus einem Fluſſe, in und um welchen Duck- oder Topf-Steine ſind, gebrauet wird, und daher ſeinen Nahmen bekommen hat. Das Getrancke iſt an Farbe und Geſchmack angenehm, zermalmet den Stein und führet den Grieß ab.

Duellona, ſiehe Bellona.

Duny,

Any, war eine berühmte Hexe und Zauberin in Neu-Engelland.

Durantia,

Dominica, war eine berufene Zauberin und Hexe.

Durchſchlag,

Iſt ein rundes und hol durchlöchertes Blech, bisweilen auch länglicht zugeſpitzt, damit das darein gegoſſene Naß rein durchlaufe und die Unſauberkeit oder groben Theile zurück bleiben.

Durchſtäuben,

Heiſſet dem Frauen-Volck das mit Nadeln nach dem Umfang der Blumen durchlöcherte Muſter, ſo ſie zu nehen willens ſind, vermöge des darzu dienlichen und mit geſtoſſenen Kohlen angefüllten Klopf-Säckleins, auf die Leinwand oder Caton tragen, damit ſolches hernach mit Waſſerbley kan überriſſen werden.

Durchziehen,

Heiſſet denen Nähterinnen einige von Gold, Silber oder weiſſem Zwirn Faden, ſo zuſammen geſchlungen und auf einmahl eingefädmet ſind, durch Neſteltuch oder ander klares und zartes Zeug die Länge hinauf fadenweiſe an dem Ende und Saum ziehen und ſchlagen, gleich als wären ſolche Streifen mit drein gewircket, z. E. in Männerkrauſen, Manchetten, auch Weiber Halstücher. Bey der Marſille-Naht heiſſet es auch, wenn auf der lincken Seite die Füllungen mit vielfachem Baumwollenen Garn durchzogen werden, damit auf der rechten Seite die Erhöhungen dem Muſter das behörige Anſehen geben.

Dutroi, oder Datura,

Iſt ein Oſt-Indianiſches Gewächs, giebet braune Saam-Körner, ſo unſern Linſen gleichen, wodurch man einen Menſchen gantz dumm und ſchläfrig machen kan. Die wollüſtigen Weiber in Indien ſollen ſolches ihren Männern, oder die Töchter ihren alten Vätern in Speis oder Tranck liſtig beybringen, und ſie dadurch in eine Unempfindlichkeit verſehen, damit ſie indeſſen ſich mit ihren Courtiſans brav luſtig machen können: doch kan dergleichen gemachter Zufall durch Abwaſchung der Füſſe mit kaltem Waſſer wieder gehoben werden.

Dutz-Schweſtern,

Heiſſen diejenigen vertrauten, und mit einander ſpecial-bekannten Weibesbilder, ſo als rechte wahre und Hertzens-Freundinnen ſich aus aufrichtiger und vertrauter Freundſchafft einander Du heiſſen und zu betiteln pflegen.

Dyarin,

Maria, eine Ertz-Qväckerin aus der Inſel Rhodus gebürtig: ſie ward, weil ſie in Neu-Engelland in Ausbreitung ihres qväckeriſchen Weſens gantz unſinnig war, ins Gefängniß geworfen, und als eine Aufrührerin aus dem Lande verwieſen; weil ſie aber ſolches nicht achtete, und wieder nach Boſton kame, auch den Richtern unter die Augen ſagte, daß ſie ihr Qvackerthum lieber mit Blute verſiegeln, als die Ausbreitung davon unterlaſſen wolte, ward ſie als ein Beyſpiel einer hartnäckigten Qväckerin den 31 May An. 1660 an Galgen gehencket. Vid. Croeſ. Hiſt. Quack. p. 412 ſeqq.

E.

Ebnerin,

Chriſtina, war eine Aebtißin in einem Kloſter ohnweit Nürnberg, und bekannte Schwärmerin, ſo ſich vieler Offenbarungen rühmete, und dahero viele Schwärmeriſche Prophezeyungen hören ließ, auch der Platoniſchen Theologie zugethan war. Vid. Micron. in Microcoſ. p. 12.

Echecratia,

Des berühmten Philoſophi Echecratis Phliaſii Tochter, eine in der Pythagoräiſchen Philoſophie wohl verſirte Jungfer, wird vom Menagio in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 61 ſehr gerühmet.

Echidne,

Königin der Scythen, mit welcher der Hercules

Hercules drey Kinder auf einmahl gezeuget. Nachdem nun ſolche zur Welt gebohren, fragte die Mutter den Hercules, was er aus ſelbigen machen wolte? welcher Hercules zur Antwort gegeben, daß derjenige, ſo unter dieſen dreyen Knaben bey erwachſenen Jahren ſeinen Bogen, ſo er ihnen hinterließ, ſpannen lernte, der Nachfolger im Scythiſchen Reiche werden ſolte, welches auch geſchehen, indem der eine, ſo ſelbiges vermocht, und den Nahmen Scytha führte, das Scythiſche Scepter dadurch erhielt.

Echo,

Eine junge Nymphe, ſo an dem Fluß Cephiſſus wohnete, hatte ſich in den Narciſſus, einen ſchönen Jüngling, ſo ſehr verliebet, daß ſie, als ſie ſeine Gegen-Liebe nicht erhalten konte, ſich vor Ungedult und Schmertz gantz auszehrete, zuletzt in einen trockenen Stein verwandelt ward, und nichts mehr von denen Menſchen übrig behielte, als eine bewegliche Stimme. Woher hernachmahls das Echo, das iſt, der Wiederſchall, ſeinen Urſprung genommen.

Eckel ſchwangerer Weiber,

Oder Nauſea genennet, iſt ein Abſcheu, den ſie entweder vor aller oder nur etlichen Speiſen haben, er rühret von einer Alteration der Lebens-Geiſter her, beſonders, weiln die Menſes zurück bleiben, da viele Unreinigkeiten in dem Geblüte ſich verhalten, wodurch die Chylification turbiret wird.

Edel-Frau,

Heiſſet eine aus Adelichem Stamm und Blute entſproſſene oder einem Adelichen Cavalier angetraute Dame, ſo insgemein auf ihres Gemahls Erb- und Ritter-Gütern von denen Unterthanen die gnädige Frau tituliret wird.

Edelgeſteine,

Sind gläntzende Steine von allerhand Farben, die wegen ihrer Selten- und Schönheit koſtbar ſind: Sie erwachſen aus den vollkommenſten und reinſten Theilen der Erden, welche durch Vermiſchung eines durchſichtigen Chryſtalliniſchen Saltzes, Schwefels und Mercurii gemeiniglich in dem Innerſten der Erden zuſammen rinnen, und durch die ſtete Dampff-Wärme vollkommen ausgekochet werden. Die Erhöhung der Farben und des Glantzes, geſchiehet durch des Künſtlers Hand, nicht nur durch das Schleifen und Poliren, deſſen die meiſten bedürfen, ſondern auch mit Unterlegung der Folien. Um aber die Edelgeſteine zu putzen und reinlich zu halten, ſo ſchaffe man ſich vor allen Dingen ein Bürſtlein von ſtarcken weiſſen Haaren an, binde es mit Zwirn oder Bindfaden noch feſter zuſammen als es ſchon iſt, damit es unten mehr nicht, als höchſtens eines Fingers breit, Raum einnehme, hernach ſo laſſe man ſich einen Pinſel mit einem blechernen Stiel und unten wiederum mit zuſammen gebundenen Haaren machen, durch dieſen letztern ſtäube man nachſtehendes Pulver, ſo man vorhero auf die Edelgeſteine, oder auf den gold- und ſilbernen Schmuck gethan, wieder ab. Alsdenn nimmt man ein Loth Schwefel und zwey Loth Trippel, dieſes ſtöſſet man klein, und reibet es hernach auf einen Marmor ſo lange, bis es gantz zu Staube wird. Wenn es nun trocken, und im Fall noch etwas gröbliches darunter, auch ſolches pulveriſiret worden: So thue man von dieſem Pulver etwas auf ein Leder, reibe den Ring oder andern Gold- und Silber-Schmuck darüber, oder thue es mit dem Leder über den Schmuck, wo man aber mit dem Leder nicht dazu kommen kan, ſo nehme man das Bürſtlein, tüpfe damit aufs Pulver, fahre in die Tiefe des Schmucks, auf daß es auch daſelbſt einen Glantz bekomme. Wenn dieſes geſchehen, ſo putze man den Staub mit dem in einen blechernen Stiel gefaßten Pinſel völlig aus, ſo iſt das Werck verrichtet. Welche vom Frauenzimmer die Lehre und Wiſſenſchafft von Edelgeſteinen begreifen wollen, müſſen davon den Antonium Neri, ſo de re vitriaria geſchrieben, und welchen ins deutſche überſetzet, der berühmte Kunckel ſehr vermehret hat, leſen, weil des Neri Abſicht geweſen iſt, zu Erſparung der Koſten den Leuten die Art, inſonderheit Edelgeſteine nachzukünſteln, beyzubringen; da hingegen von den Edelgeſteinen, ja von Gold und Silber ſelbſt Anshelmus Boetius de Boot, in ſeiner Hiſtoria Gemmarum & Lapidum, ingleichen Thomas Nicols

in ſeiner Beſchreibung der Edelgeſteine, viel umſtändlicher davon gehandelt, wozu gar füglich Abrahams von Schönberg ſein nützliches Buch, das er Berg-Information genennet, zu ſetzen iſt.

Edictal-Citation,

Heiſſen diejenigen von denen Conſiſtoriis ergangenen Citationes, Krafft deren der eine Ehegatte, ſo den andern böslich verlaſſen, öffentlich in dreyer unterſchiedener Herren Lande, wo etwan der Deſertor ſich befunden, citiret wird. Dergleichen Citationes werden in unſern Landen zu dreyen mahlen wiederholet, die zweyte und dritte aber wird nur in loco judicii insgemein an der Kirchthüre angeſchlagen.

Ethida,

Eduardi Confeſſoris, Königs in Spanien, gelehrte Gemahlin, welche wegen ihrer unglaublichen Gelehrſamkeit Gervaſius Dorobernenſis nicht genug zu rühmen weiß. Vid. Voſſium in Epiſt. p. 15.

Edonides,

Hieſſen vor Alters diejenigen Weiber, die des Bacchi Feſt als unſinnige Leute begiengen und celebrirten.

Educa oder Eduſa,

Hieß bey denen Alten die Freß-Göttin, der man bey der Geburt eines jungen Kindes durch Freſſen und Saufen allezeit opferte. Vid. Alex. II c. 25.

Eduſa, ſ. Educa.

Egeria,

Eine Nymphe, welcher die ſchwangern Weiber zu opfern pflegten, in Hoffnung, daß die Geburt deſto glücklicher von ſtatten gehen ſolte. Der Römiſche König Numa Pompilius berühmte ſich, daß dieſe Göttin oder Nymphe Egeria ihm A. M. 3250 die Geſetze in Rom machen, und den Gottesdienſt daſelbſt angeben helfen.

Egerin,

Suſanna, gebohrne Bornin, aus Leipzig, ein in der Koch-Kunſt wohlerfahrnes und geſchicktes Weib, geſtalt ſie A. 1706 das ſo genannte Leipziger Koch-Buch heraus gegeben, ſo viel Approbation gefunden: überdiß wuſte ſie vor vielen andern mit dem Eingemachten ſehr wohl umzugehen, und ſelbiges in Zucker zu ſieden, maſſen ſich die Vornehmſten in der Stadt bey denen angeſtellten Gaſtereyen und andern Solennitäten ihrer ſchmackbaren und wohlzubereiteten Sachen meiſtentheis zu bedienen pflegten.

Egla,

Davids Weib, mit welcher er den Jethream gezeuget, 2 Sam. 3, 5.

Ehe,

Iſt eine rechtmäßige Zuſammengeſellung Mannes und Weibes, durch welche das menſchliche Geſchlecht fortgepflantzet wird. Es wird ſonderlich dabey erfodert, daß ſie wegen der Bluts-Freundſchafft in göttlichem Rechte nicht verboten ſey, die Eltern dazu ihren Willen geben, und daß die Perſonen, ſo einander heyrathen wollen, nach eingeführter Kirchen-Ordnung, auf vorhergegangene ordentliche Verlöbniß und drey mahliges Aufgebot durch die Hand des Prieſters zuſammen getrauet werden. Die Ehe iſt unauflöslich und kan nicht anders als entweder durch den Tod oder wegen Ehebruch und muthwilliger Verlaſſung getrennet werden.

Ehebette,

Heiſſet diejenige Lagerſtat mit denen darzu gehörigen Betten, auch bisweilen Vorhängen verſehen, worinnen Mann und Weib zu liegen pflegen. Dergleichen Ehebetten gehören nicht mit zur Gerade, ſondern es behält ſelbiges der Witwer nach des Weibes Tode, und zwar in ſolchem Stande, wie ſich ſelbiges Zeit währender Ehe befunden, Land-Recht lib. 3 art. 38, Weichbild Art. 23. Hiernechſt wird auch nach denen Sächſiſchen Rechten zum völligen Eheſtande die Beſchreitung des Ehebettes erfodert.

Ehebruch,

Iſt diejenige Sünde, welche eine verheyrathete Perſon begehet, indem ſie mit einer andern, ſie ſey ledig, oder auch verheyrathet, (welcher letztere Fall in Rechten ein doppelter Ehebruch genennet wird) in Unzucht lebet. Nach göttlichem Rechte

iſt die Todes-Straffe und in unſern peinlichen Geſetzen gemeiniglich das Schwert darauf geſetzet. Es iſt eine Haupt-Urſache, warum eine Ehe kan getrennet werden, um einen des Verbrechens zu überweiſen, iſt ſehr ſchwer.

Ehe-Geld, ſiehe Mit-Gift.

Ehe-Ordnung,

Iſt eine von der hohen Landes-Obrigkeit ausgeſtellte und publicirte Sanction und Vorſchrift, worinnen denen Eheleuten ihre Pflicht, Ordnung und Schuldigkeit vorgehalten, auch zugleich abgefaſſet wird, wie weit die Heyrathen wegen der Blutfreundſchaft oder Schwägerſchaft zugelaſſen. Dergleichen Ehe-Ordnungen pflegen jährlich von denen Cantzeln abgeleſen zu werden.

Ehe-Pacten, ſ. Ehe-Stiftung.

Eheſcheidung,

Geſchiehet, wenn ein paar zuſammen copulirte Eheleute aus erheblichen und in denen Rechten zugelaſſenen Urſachen wiederum entweder von Tiſch und Bette, oder, wegen Ehebruch oder boshafter Verlaſſung, gäntzlich von aller ehelichen Verbindlichkeit dergeſtalt geſchieden und losgeſprochen werden, daß hernach der unſchuldige Theil, oder nach Befindung der Sache, alle beyde ſich anderwerts auf das neue verheyrathen mögen. Bey der boshaften Verlaſſung, wird der abweſende Ehegatte auf Anſuchung des andern in dreyer unterſchiedenen Herren Lande öffentlich citiret und angeſchlagen: wenn nun die geſetzte Friſt verfloſſen, und der abweſende ſich nicht wieder einfindet, mag der andere Theil ſicher wieder ſich verheyrathen. In Peim, einer Stadt in der groſſen Tartarey in Aſien, dürfen ſich die Weiber, wenn ihre Männer über 19 Tage auſſenbleiben, ſicher wieder verheyrathen. In dem Alten Teſtamente wurde dergleichen Eheſcheidung vermöge des Scheidebriefes von Moſe zugelaſſen, Deut. XXVI, 1; nicht zwar, als wenn es GOttes Gebot geweſen, ſondern weil er ſich faſt gezwungen und genöthiget ſahe, um ihres Hertzens Härtigkeit willen, ſolche Politiſche Permiſſion zu geben, wie denn der Heiland ſelbſt, Marc. X, 5, 6 ſolche Urſache wiederholet, warum Moſes ſich genöthiget befunden, in dieſem Stücke ihnen durch die Finger zu ſehen.

Eheſtand,

Iſt ein zwiſchen Mann und Weib nach Göttlicher Satz- und Ordnung Geneſ. I & II feſt verknüpftes Eheband, vermöge deſſen ſich beyderſeits, ſo wol den Leibern als Gemüthern nach, zu allem Leid und Freud auf Lebenszeit verbinden. Vid. Næv. Ehe-Recht cap. I per totum.

Ehe-Steuer, ſ. Mit-Gift.

Eheſtiftung oder Ehe-Pacten,

Auch Ehezärter genannt, ſind ein abſonderlicher Vergleich zwiſchen Mann und Weib, über der Mit-Gift und andern dem Weibe zugehörigen Geldern, aufgerichtet. Wenn ſolcher in einem Actu unter Lebenden aufgerichtet wird, müſſen zwey Zeugen darbey ſeyn; geſchiehet er aber auf den Todes-Fall, werden fünf Zeugen darbey requiriret. Dergleichen Eheſtiftungen waren ſchon im Alten Teſtamente bekannt: alſo richtete dort Raguel mit ſeinem neuen Schwieger-Sohn, dem jungen Tobia, eine Eheſtiftung auf. Tob. 7, 16.

Ehe-Verlöbniß,

Iſt das Verſprechen zwiſchen zweyen Perſonen, daß ſie einander heyrathen wollen. Solches geſchiehet entweder ſchlechthin, und iſt alſobald verbindlich, oder aber unter einer gewiſſen Bedingung, und iſt alsdenn erſt gültig, wenn ſelbige erfüllet iſt. Man unterſcheidet ſie den Rechten nach in ein unausgeſetztes Verſprechen, welches alſobald verbindet, und in ein zukünfftiges, welches nur eine Hofnung der zu erfolgenden Verheyrathung iſt; ferner in öffentliche, die in Gegenwart zweyer unverwerflichen Zeugen geſchehen, und heimliche, die nur zwiſchen vier Augen vollzogen werden, davon jene gültig, dieſe aber unzuläßig, und in Rechten verboten iſt.

Ehe-Zärter, ſiehe Eheſtiftung.

Ehe zur Morganatica, ſ. Trauung zur lincken Hand.

Ehren-

Ehren=Dame,

Oder Dame d' honneur, heiſſen an denen Höfen die vornehmſten Dames, ſo zu der Fürſtin Bedienung am näheſten um ſie ſind: die Ober=Hofmeiſterin iſt die vornehmſte und erſtere Dame vom Range.

Ehrenpreis, ſiehe Veronica.

Eichhörnlein,

Sciurus, Eſcurieu, wird unter die Arten der Marder gerechnet. Es iſt ein leichtes Thierlein, von der Farbe entweder röthlich oder ſchwartzbraun, und kan wohl ſpringen, darzu ihm ſein ziemlich langer Schwantz etlicher maſſen dienet. Weil ſelbige gerne Nüſſe, Birnen, und andere Früchte freſſen, werden ſie von vielen, als ein angenehmes Eſſen beliebt: dahero geſchoſſen, geſtreiffet, gewäſſert und in der Küche auf mancherley Art zugerichtet. Abſonderlich aber ſchmecken ſie wohl gebraten, oder geſotten, und mit Zwiebeln ſauer zugerichtet, oder man zerhacket und tractiret ſie wie das Haaſen=Klein, deſſen Zubereitung unter dem Haaſen zu finden. Das Frauenzimmer pfleget ſich auch öfters an dergleichen Thierlein zu beluſtigen, und ſelbige in kleinen Häuslein an Ketten geleget, vor ihre Fenſter zu ſetzen. Sie bauen ihre Neſter gar artlich und ſorgfältig, und haben auf einmal 4 bis 5 Junge. Die Seiltäntzer ſollen deſſen Gehirn, als eines der beſten Mittel wider den Schwindel gebrauchen.

Eiderdun,

Steendunen, Otterdunen, ſind ſehr zarte, theils weiſſe, theils graue Pflaum=Federn, welche eine wilde Jßländiſche Enten=Art, Eider genannt, zu gewiſſen Zeiten im Jahr ausfedern, und mit Lebens=Gefahr von den dortigen Einwohnern, welche ſich mit Stricken von den höchſten Felſen darnach herunter laſſen, aufgeſammlet, und über Dännemarck zu uns gebracht werden. Sie ſind ſo leichte, und thun ſich, wenn ſie geriſſen, und in einem Keſſel behutſam über glüende Kohlen gehalten werden, ſo von einander, daß man aus drey Pfunden ein Deckbette auf zwey Perſonen davon zurichten mag.

Eiferſucht,

Iſt eine ſtarcke Bewegung des Menſchen, die ſich bey ihm findet, wenn er mercket, daß dasjenige gute, das er liebet, und es gerne alleine für ſich ſich behalten wolte, auch von andern begehret, oder gar genoſſen wird.

Eifleria Gertrudis, ſ. Mölleria.

Eilf tauſend heilige Jungfrauen, ſ. Urſula S. & Undecimilla.

Einbinden,

Heiſſet dem neugebohrnen Kindlein etwas zum Tauf=Geſchencke, oder ſo genannten Pathen=Gelde in einen Tauf=Zettel ſchlagen, und ſelbiges nach vollbrachter Taufe der Kinder=Mutter verſiegelt zuſtellen. Dergleichen Geſchencke wird ein Eingebinde genannt.

Einbeitzen, ſiehe Einpöckeln.

Einböckeln, ſ. Einpöckeln.

Einbrennen, ſiehe Einbrühen.

Einbringen, ſiehe Eingebrachtes.

Einbrocken zur Meerte,

Heiſſet Brot, Zwieback, Semmel oder Pretzeln in kleine Stückgen zerkrümeln und in den Suppen=Napf werfen.

Einbrühen,

Iſt zu Winters=Zeit eine Arbeit der Mägde, da ſie die Siede, Spreu, Uberkehr, Kleyen, Schroot, Kraut u. d. g. Futter für das Rindvieh mit heiſſem Waſſer begieſſen. Wenn das Futter für die Schweine alſo zubereitet wird, nennet man es Einbrennen.

Einfädemen, oder Einfädeln,

Heiſſet einen Faden von Gold, Seide, Garn oder Zwirn, durch das Nehenadel-Oer ſtecken.

Einfälteln, ſiehe Einreihen.

Einfaſſen,

Iſt, wenn man eine Sache an ihren äuſſerſten Theilen entweder zur Zierde oder zur Nothwendigkeit womit umſchlieſſet und beſetzet. Das Frauenzimmer pfleget durch Bänder und Streifen mancherley

Verzierungen an verſchiedene Geräthſchaft anzubringen, welches ſie einfaſſen nennen; ſo werden auch die meiſten Röcke von denſelben mit einer Einfaſſung von Treſſen, Band ꝛc. verſehen.

Einflechten,

Heiſſet dem Frauenzimmer das ausgekämmte und durchgebürſtete Haar wiederum in die Haar-Bänder flechten und einſchlagen.

Eingebinde, ſ. Einbinden.

Eingebracht Gut, oder Illata,

Heiſſet alles dasjenige überhaupt, was eine Frau bey ihrer Verheyrathung ſtat der Mit-Gift zu ihrem Manne bringet.

Nach dem Eingebrachten greiffen,

Wird denen Weibern auf zweyerley Art in denen Rechten zugelaſſen, eines theils, wenn ſie nach ihres Mannes Tode portionem ſtatutariam, oder Statuten-Theil nicht nehmen wollen, dieweil ihr Eingebrachtes mehr geweſen: andern theils, wenn ihr Mann banquerot geworden, oder ſonſt in groſſe Schulden gerathen, da ſie denn nach ihrem Eingebrachten wieder greifen, und das Privilegium haben, allen andern Creditoribus vorgezogen zu werden; ſie müſten ſich denn für ihren Mann, als Selbſt-Schuldnerin mit unterſchrieben haben.

Eingemachtes,

Heiſſet überhaupt alles dasjenige, was in Zucker abgeſotten und eingeſetzet wird, es ſey nun Obſt, Früchte, Gewürtze, Schalen, Blumen u. d. g. und mögen ſelbige aus candirten Sachen, Confituren oder Conſerven beſtehen. ſ. Condiren. it. Nürnbergiſches Kochbuch d. a. 1734, 4to p. m. 807, woſelbſt in die 68 Arten der eingemachten Früchte und Wurtzeln, ſo wol auch wie ſolche zu conſerviren, entdeckt werden.

Einkommen, oder darnieder kommen,

Iſt eine gebräuchliche Redens-Art, ſo von den ſchwanger gehenden Weibern geſaget wird, wenn ſelbige ihrer Geburt entbunden ſind, und etwas Junges zur Welt gebracht.

Einlegen,

Heiſſet in der Haushaltung einige rohe und grüne Sachen, ſo man verſpeiſen will, vorher in eine gewiſſe und darzu dienliche Lacke eine zeitlang ſetzen, als Sauerbraten, rothe Rüben, groſſe und kleine Gurcken, viertheilig Kraut, Sauer-Kraut u. d. g. damit ſie ſich eine Zeitlang aufbehalten laſſen.

Einmachen, ſ. Condiren.

Einnetzen, ſiehe Einſprengen.

Einpaßiret,

Wird eigentlich dasjenige genennet, was man in Butter, oder auch in Fett abſchwitzen läſſet, oder durch dergleichen Fett ziehet, oder auch damit beſtreichet. Sonſt aber brauchet man dieſes Wort gemeiniglich beym Anrichten, wenn es heiſſet: Ein Schincken mit einpaßirten Nelcken, Salbey und ſ. f. Eine Schöps-Keule mit einpaßirten Majoran, Knoblauch u. ſ. f.

Einpöckeln oder Einſaltzen,

Heiſſet allerhand Fleiſch und Fiſche, ſo ſich nicht lange halten, in eine ſaltzigte Lacke legen, und eine Zeitlang darinne durchbeitzen und weichen laſſen. ſ. Böckel-Fleiſch.

Einprofilen, ſ. Profeilen.

Einreihen, oder Einfädeln,

Heiſſet die Manſchetten, Ermel, Schürtzen, oder Hemden in zarte und dichte Fältlein ſchlagen, legen und an einen langen Faden reihen.

Einſaltzen Fleiſch, ſ. Einpöckeln.

Einſatz,

In Handkorb. Iſt ein von Kupfer hol geriebenes und nach dem Handkorb eingerichtetes Behältniß, welches die Köchinnen, in Einkaufung der Victualien auf dem Marckte, in ihre ſo genannten Handkörbe zu ſetzen und einzuſencken pflegen: geſchiehet insgemein deswegen, weil die Handkörbe, ſo geflochten und weit-

weitlöcherig ſind, nicht allzu haltbar befunden werden, wofern man etwas kleines oder flieſſende Sachen von dem Marckte mit heim zu nehmen geſonnen iſt.

Einſchieſſen, oder Einſetzen,

Nennet man beym Brot-Backen, den zu Brote formirten Teig auf der Back-Schaufel oder Brot-Scheibe in den Back-Ofen ſchieben.

Einſchlag des Weines,

Heiſſet die ſchmalen von Leinwand oder Barchent geſchnittene, durch zerlaſſenen Schwefel gezogene und mit allerley kräftigem Gewürtze, Blumen und Geſäme, beſtreuete Streifgen, ſo man anzündet und zum Spuntloche des Weinfaſſes hinein hält, damit der darauf zu laſſende ſchwache Wein neue Kräfte und einen beſſern Geſchmack bekommen, mithin deſto länger dauren, der ſtarcke aber ſeine Farbe behalten, und nicht umſchlagen möge. Das vornehmſte Stück zu allen Einſchlägen iſt der Schwefel, ſo aber vorher folgender geſtalt muß geläutert werden: Man läſſet den Schwefel erſtlich in einem Tiegel über dem Feuer zergehen, und gieſſet ihn alsdenn, wenn er zergangen iſt, in ein Waſſer, nimmt ihn wieder heraus, läſt ihn wieder zergehen, welches zum dritten mal geſchehen muß. Oder: Man ſtöſt den Schwefel in einem Mörſer gantz klein, thut ihn in einen Topf, gieſſet viel Waſſer daran, und läſſet es zuſammen eine Stunde lang einſieden; darauf ſeihet man es durch ein klares Sieb und läſſet den Schwefel wieder trocken werden. Soll nun der Einſchlag gemacht werden, ſo wirft man ſolchen in einen Tiegel, und läſſet ihn, bis er lauter wird, darinnen zergehen; inzwiſchen nimmt man Würtz-Nelcken, Cardemomen und Anis, zu einem Pfunde Schwefel iedes zwey Loth; Jngber, guten Venetianiſchen Weyrauch, Muſcaten-Blumen, Muſcaten-Nüſſe, Zitwer und langen Pfeffer, iedes ein Loth; vier Loth geſtoſſene Zimmetrinden und Marcaſit oder Wißmuth, ſtöſſet eines nach dem andern, rühret es in einer Schüſſel durch einander, und wenn man die Streifgen von grober Leinwand, oder Barchent, einer Spanne oder halben Elle lang, und 2 bis 3 Finger breit, geſchnitten, und der Schwefel flüßig iſt, ſo wird eines nach dem andern durchgezogen, und gedachte Species auf beyden Seiten drauf geſtreuet; hierauf ſolche Streifgen auf ein Bret gelegt, mit einem Holtze geklopfet, und abermal durch den zerlaſſenen Schwefel gezogen, auch wieder mit dem Gewürtze und Speciebus beſtreuet, und ſolches allenfalls noch einmal wiederholet; worauf man ſie endlich auf einem ſaubern Brete abtrocknen läſſet, und bis zum Gebrauch aufhebet. Jm Oeconomiſchen Lexico werden noch andere Arten von Einſchlägen beygebracht.

Einſchneiden Gebratens,

Heiſſet den überbliebenen kalten Braten, vollends in Stücken zerſchneiden, und mit einer warmen Brühe machen.

Einſchneiden zur Suppen,

Heiſſet Brot oder Semmel entweder würflicht, oder breitlänglicht mit dem Küchen-Meſſer in den Suppen-Napf ſchneiden.

Einſchneiden zur Zugemüſe,

Heiſſet Kraut, Rüben, Möhren, Aepfel, Birn u. d. g. ſchälen, ſchaben, und viertheilig in den Koch-Topf ſchneiden.

Einſchnüren,

Heiſſet eines Frauenzimmers Leib in die Schnür-Bruſt, mit dem daran hängenden Schnür-Senckel feſte zuſammen ziehen und einzwängen, damit ſelbiger geſchlanck ausſehe.

Einſetzen,

Heiſſet in der Haushaltung einige friſche Sachen, ſo man zum Verſpeiſen brauchet, in Eßig ſetzen, als Kirſchen, Himbeeren u. d. g.

von Einſiedel, Margaretha Sibylla, ſiehe a Löſeria.

Einſingen Kinder,

Jſt eine Verrichtung und Amt der Ammen und Kinder-Muhmen, ſo denen in die Wiege gelegten und eingebundnen Kindern, bey den Wiegen, ihre gebräuchlichen Wiegen-Lieder ſo lange vorzuſingen

gen pflegen, bis ſie ſelbige dadurch einge-ſchläfert, und in Schlaf gebracht haben.

Einſpannen,

Heiſſet dasjenige weiſſe Zeug und Wäſch-Geräthe, ſo man zu nehen willens iſt, mit Bindfaden vermöge der Einſpanne-Nadel, in einen höltzernen Rahm dichte ausſpannen, und an den Rändern feſte anziehen.

Einſpanne-Nadel,

Iſt eine groſſe ſtählerne Nehe-Nadel mit einem weiten Oer, wormit das Frauenzimmer das weiſſe Zeug, ſo es zu nehen willens iſt, durch Bindfaden in den Rahm ausſpannet und ſtraf anziehet.

Einſprengen oder Einnetzen,

Heiſſet die klare, weiß gewaſchene Wäſche, ſo da ſoll geplattet werden, mit reinem Waſſer vorher wieder anſprützen, anfeuchten, oder in ein feuchtes und naſſes Tüchlein zuſammen geſchlagen, daß ſie ſich wohl durchziehe, und fein glatt platten laſſe.

Einſpruch,

Iſt ein wircklicher Eingrif eines Frauenzimmers, welche wider das Aufgebot einer Mannes-Perſon, zu der ſie ein näheres Recht und Anſpruch zu haben vermeinet, proteſtiret, und ihn dadurch ſo weit bringet, daß er ſie entweder zur Ehe nimmt, oder ſich, wegen des daraus ihr zugewachſenen Schimpfs, mit einem Stück Geld bey ihr abfindet. Solcher Einſpruch kan noch vor dem dritten Aufgebot geſchehen; wenn aber ſolches vorbey, wird dergleichen Perſon mit ihrem Anbringen nicht gehöret. Es pflegt dergleichen Einſpruch dem Frauenzimmer gleichfalls von Manns-Perſonen zu geſchehen.

Einſtoſſen,

Wird von Würſt-machen gebraucht, wenn bey groſſen Haushaltungen die Mägde die zubereitete Fülle durch einen Biegel, Trichter oder Wurſt-Horn in den Darm ſtoſſen und ihn damit anfüllen.

Einwäſſern oder wäſſern,

Heiſſet den Braten, Hüner oder das in Kochſtücken zerhackte Fleiſch, ehe es an das Feuer kömmt, in der Fleiſch-Gelte zuvorher in Waſſer legen. Es wird auch geſagt von dem Stockfiſch und andern Sachen, ſo erſt gewäſſert werden müſſen.

Einweichen,

Heiſſet das harte Speiſewerck zuvorher erſt in Waſſer legen, und darinnen eine gute Weile liegen laſſen: als Schollen, oder Halbfiſch u. d. g.

Einweichen Wäſche,

Heiſſet die ſchwartze Wäſche Stückweiſe in eine Waſch-Doſe, oder Wanne legen, und über ſelbige, ehe ſie gebrauchet wird, warm Waſſer gieſſen.

Eis-Bein,

Nennet man den halben Theil von dem Schloſſe eines Thieres.

Eiſen-Kuchen,

Iſt eine Art Gebackens, welches alſo zubereitet wird: Zu einem Pfunde Schmaltz nimmt man ein Pfund Zucker, acht Eyer, von deren einigen das Weiſſe weggelaſſen werden kan, miſchet es wohl unter einander, ſchüttet nach und nach ohngefehr drey Mäßgen Mehl darzu; wird es zu dicke, ſo nimmt man ein wenig Schmaltz und Zucker; hierauf ſtreichet man das Eiſen mit ein wenig Butter, gieſſet einen Löffel voll Teig darauf, wendet und drehet es ſo lange, bis das Eiſen von dem Teige völlig überlauffen, und backet die Kuchen über einem Kohl-Feuer, bis ſie eine hochgelbe Farbe bekommen.

Eiſen-Kuchen-Forme,

Nennet man das Eiſen, darauf die Eiſenkuchen gebacken werden. Es beſtehet aus zwey Blättern, welche beyde einen langen Grif, und in den innern Seiten, ſo in einander ſchlagen, ein Netz-förmiges Gitter haben, welche ſich durch den Grif wie eine Kneipzange zuſammen drucken laſſen, und dem Kuchen ſeine gehörige Forme geben, wenn ein Blat davon mit Teig begoſſen, und das andere drauf gedruckt wird.

Eiſen-Mahl, oder Eiſen-Fleck,

Iſt ein gelber Fleck, ſo in das weiſſe

Geräthe, welches noch naß und feuchte iſt, durch Berührung des Eiſens gebracht wird. Solches pflegt man mit Citronen-Saft folgender Geſtalt heraus zu machen: Man füllet eine zinnerne Schüſſel mit Waſſer an, ſetzet ſie auf ein Kohl-Feuer, leget einen etwas platten zinnernen Teller darauf, ſo daß das Waſſer in der Schüſſel bis an den Teller gehe, läſſet das Waſſer alſo auffſieden bis es prudelt; alsdenn nimmt man eine Citrone, druckt den Saft auf den Eiſen-Fleck, daß er recht damit angenetzet werde, denn fähret man geſchwind mit dem Flecken eine Weile auf den Teller herum, ehe der Citronen-Saft darauf gantz eintrocknet. Man kan auch den Fleck mit Sauerampf benetzen, und damit auf den heiſſen Teller herum fahren, ſodann aber die Wäſche unverzüglich im warmen Waſſer auswaſchen, ſo wird kein Eiſen-Fleck, als welche mehrentheils durch das heiſſe Platten in die Wäſche kommen, darinne zu ſehen ſeyn. Sonſt thut hierbey der Saft von unreiffen Wein-Trauben eben das, was von dem Citronen-Saft oder Sauerampf geſchiehet. Und können mit allen dreyen die Dinten-Flecke auf gleiche Weiſe, wie die Eiſenmahle, aus der Wäſche vertrieben werden: Nur iſt der Unterſchied, daß man Dinten-Flecke, wenn ſie neu ſind, auch allein mit Eßig, woferne der Fleck darein getuncket, und eine Weile alſo darinne gelaſſen, nachmals aber heraus genommen und mit heiſſem Seiffen-Waſſer gewaſchen wird, vertrieben werden.

Eiß,

Iſt nichts anders, als ein zuſammen gefroren Waſſer, und finden wir in dem Eiß dreyerley: 1) das Waſſer, woraus es worden, und in welches es wieder reſolviret wird; 2) die Erde, weil es allezeit einen Schmutz hinter ſich läſſet, und 3) die Luft, weil es leichte iſt, und in dem Waſſer ſchwimmet.

Elaira,

War die Schweſter der Phœbe, eine Tochter des Leucippi, ſo mit ihrer Schweſter von dem Caſtor und Pollux entführet ward.

Electra,

Des Oreſtes Schweſter, und Tochter Agamemnonis, brachte ihr Leben als Jungfer ſehr hoch, weswegen ſie nur die alte Jungfer betitelt wurde.

Electra,

Eine Nymphe und Tochter des Oceani und der Thetis, des Atlantis Weib; zeugte eine Tochter gleiches Nahmens, welche dem Jupiter den Dardanum zur Welt brachte.

Eleonora,

Römiſche Kayſerin, gebohrne Hertzogin zu Mantua und Montferrat, Kayſers Ferdinandi III Gemahlin, war eine ſehr gelehrte Dame. Sie richtete An. 1662 den Orden der Sclavinnen der Tugend auf. Vid. Imhoff. l. 1 c. 3 Notit. p. 17. An. 1668 aber ſtiftete ſie den Orden der Creutzträgerinnen, ſo aber nur an Catholiſche Dames konte vergeben werden. Vid. Gryphium in kurtzem Entwurf von geiſt- und weltlichen Ritter-Orden p. 263 ſeq. it. Zeitungs-Lexicon.

Eleonora,

Eine Königin von Franckreich und hernach von Engelland, wurde von ihrem erſten Gemahl Ludovico VII König in Franckreich geſchieden, und von Henrico, Könige in Engelland, ihrem zweyten Gemahl, ins Gefängniß faſt 16 Jahr geleget, worauf ſie ſich in das Kloſter begeben, und daſelbſt An. 1204 den 31 Martii geſtorben. Sie war von groſſem Verſtand und Wiſſenſchaft, maſſen ſie an den Pabſt Cœleſtinum III, Henricum IV, Richardum und Johannem, ihre Söhne, viel kluge Briefe geſchrieben.

Eleonora,

Hertzogin von Guienne, und König Ludewig des jüngern Gemahlin, ward von ihrem Gemahl, weil ſie ſich einmal auf einer Reiſe nach Hungarn, in einen ſchlechten Barbaren verliebt, verlaſſen.

Eleonora Juliana,

Gebohrne Marckgräfin zu Brandenburg-Onolzbach, und verwittwete Hertzogin zu Würtemberg und Teck ꝛc. eine nicht nur devote und tugendhafte Fürſtin, ſondern auch zugleich vortrefliche Teutſche Poetin, wovon eine recht ſchöne Probe im

be in dem Stuttgarter Geſangbuch Edit. 1705 p. 893 zu finden.

Eleonora Magdalena Thereſia,

Eine Römiſche Kayſerin, war des Chur-Fürſten von der Pfaltz Philippi Wilhelmi Tochter, gebohren zu Düſſeldorp den 6 Jan. 1656; ſie trug von Jugend auf gegen die Eitelkeit der Welt einen groſſen Haß, und eine hertzliche Liebe zu GOtt; wie ſie denn ſchon in ihren zarten Jahren aus Begierde zu beten dem Schlaf abbrach. Sie band, ehe ſie zu Bette gieng, ein Schnürlein um den Finger, welches ſich bis in das Zimmer erſtreckte, wo ihre Cammer-Bediente ſich aufhielt, und den Befehl hatte, in aller Frühe das Schnürlein anzuziehen, und die Prinzeßin dadurch zu erwecken. Ihr Fleiſch ſuchte ſie ſehr zu creutzigen, und as oft in Aſche gebratene Aepfel ſamt denen Schalen, ehe ſie von der Aſche gereiniget waren, dadurch den alten Menſchen zu tödten. Ja ſie begab ſich, der Welt mehr abzuſterben, zu Neuburg an der Donau gar an die Morianiſche Brüderſchaft; als der Kayſer Leopold um ſie warb, wandte ſie alle Mühe an, dieſer Hoheit zu entgehen, ſtellete ſich auch öfters an die Sonne, dadurch ihr Angeſicht braun und ungeſtalt, den Kayſer aber von ihr abwendig zu machen. Da ſie aber GOttes Finger erkannte, gab ſie dieſem Monarchen 1676 zu Paſſau die eheliche Hand, und ward 1681 zu Edenburg zur Ungariſchen Königin, wie auch 1690 zu Augſpurg zur Römiſchen Kayſerin gecrönet. Ihr Gemahl empfing von derſelben viele Zeichen beſonderer Treue, welche ſie vornemlich in ſeiner letzten Kranckheit bewieſen, da ſie etliche Wochen nach einander niemals zwey Stunden geſchlafen, ſondern entweder auf dem Boden geſeſſen, oder ſich an des Kayſers Bette gelehnet, damit ſie auf iede Bewegung deſſelben Acht haben möchte. Die letzten acht Tage kam ſie nicht aus den Kleidern, dadurch aber dergeſtalt von Kräften, daß ſie kaum mächtig geweſen, auf den Füſſen zu ſtehen. Nach ihres Gemahls Tode enthielte ſie ſich völlig der Muſic und Singe-Kunſt, darinne ſie ſonſt nicht unerfahren geweſen; da ſie hingegen die Pſalmen Davids in Teutſche Reimen brachte, und einige davon zu ihrer Gemüths-Erqvickung vor dem Schlaf abſunge. Ihre Andachten und gute Gedancken wurden von ihr ſelbſt nebſt den Beichten in ein beſonder Büchlein geſchrieben, derer man nach ihrem Tode eine groſſe Menge gefunden. Sie pflegte ihr Gewiſſen alle Tage zweymal, vor der Mittags-Mahlzeit und des Abends, zu prüfen, und trug deswegen an allen Kleidern ein Schnürlein mit etlichen Corallen, welche ſie entweder hinauf zog oder herab ließ, nachdem ſie den halben Tag über viel Tugenden geübt oder Mängel begangen. Abends machte ſie die Rechnung, und ſchrieb die Zahl in gewiſſe dazu verordnete Büchlein, welche man nach ihrem Tode angetroffen. Bey Leopoldi Lebzeiten beſuchte ſie ihm zu gefallen öfters die Opern; Weil ſelbige aber manchmal viel Stunden dauerten, ſo ließ ſie ſich die Pſalmen Davids in eben der Gröſſe, Geſtalt und Farbe einbinden, in welchen die Reime und Muſic des Spieles waren, welche man den Kayſerlichen Majeſtäten darreichte; da ſie denn eines mit dem andern verwechſelte, und mitten unter den Schauſpielen die Pſalmen Davids las. Sie ergötzte ſich alle Tage in der Schrifft Thomæ von Kempis von der Nachfolge Chriſti, las, ſo oft ein nutzbar Buch heraus kam, ſolches ſelber durch, ließ derer viele aus der Italiäniſchen und Frantzöſiſchen Sprache, welche ſie gründlich verſtund, in die Teutſche überſetzen, überſetzte auch ſelbſt einige. Sie war oft willens, in ein Kloſter zu gehen, ward aber von ihrem Beichtvater abgehalten; dem ungeacht begab ſie ſich in den dritten Orden Franciſci. Für die Kirchen verfertigte ſie ſelbſt Zierathen, und für arme Leute Hemden; wobey ihre Hände von der immerwährenden Arbeit, wie bey gemeinen Handwercksleuten, grob und verhärtet wurden. Schon bey Lebzeiten ihres Gemahls ließ ſie ſich des Mittags nicht mehr als vier, und des Abends nur drey Speiſen auftragen: Dieſe waren weder koſtbar noch abwechſelnd, ſondern einen Tag wie den andern, aus Kräutern und ſchlechten Gemüſe bereitet. Von dieſen as ſie wenig, von den Kayſerlichen Speiſen aber gar nicht. Ihre Abendmahlzeit beſtund nach des Kayſers Tode in einer Waſſer-

Suppe mit etlichen Brocken ſchwartzem Brote, ihr Tranck aber in einem Becher Bier, darein ſie fünf Biſſen ſchwartzes Brot tunckte. Wenn ſie eine langwierige Wallfahrt zu Fuß verrichtete, ſo war es ihr nichts ungewöhnliches, daß ſie die Solen aus den Schuen geſchnitten, und die Füſſe durch Steine und anderes Ungemach der Straſſen blutig geritzet. Sie züchtigte faſt täglich ihren Leib mit Geiſſeln, und oft ſo nachdrücklich, daß das abflieſſende Blut den Boden gefärbet. Man fand auch nach ihrem Tode ein Käſtgen, darinne ſie, nebſt verſchiedenen durch langen Gebrauch abgenutzten Arten der Geiſſeln, auch allerley theils härene, theils eiſerne Buß-Gürtel verwahret, welche ſie öfters mit der gröſten Empfindung angeleget. Ihr Beichtvater hatte die Reden und Thaten der Kayſerin zu Papiere gebracht: Als ſie aber denſelben einmals in ſeiner Kranckheit beſuchte, trug ſie einen Büſchel geſchriebene Dinge hinweg, welche ſie nach ihrer Zurückkunft ins Feuer geworfen. Weil man nun nach des Paters Tode gedachte Nachrichten nirgends gefunden, ſo iſt zu vermuthen, daß ſie dieſelben durch Bitten von ihm erlanget, und auf dieſe Weiſe verderbet. Ihre Kleider waren von gemeinem Tuche, gröſten theils veraltet und durch langen Gebrauch abgenutzet, welche ſie ſich nicht geſchämet ſelbſt zu flicken; ſeidene Zeuge aber hat ſie in ihrem Witwenſtande niemals getragen. An. 1686 ward ſie nach dem Tode der Kayſerin Eleonora, Vorſteherin der hochadelichen Verſamlung der Creutz-Frauen: Nach Kayſers Joſephi Tode aber der Kayſerlichen Erblande, und ließ ſich nach dieſen in die bey S. Peter wegen der Peſt aufgerichtete Brüderſchaft, wie auch in diejenige Brüderſchaft, ſo unter eben dieſem Titel bey den Patribus de Redemtione Captivorum aufgerichtet worden, einverleiben. An. 1720 ward ſie in der Capelle vom Schlage gerühret, als ſie ihr Gebet kniend vor dem Altar verrichtete, und ſtarb den 19 Januar. Man legte ihr nach dem Tode vermöge ihres letzten Willens einen gantz ſchlechten Kittel an, gab ihr ein Crucifix nebſt einem höltzernen Roſenkrantz in die Hände, ſetzte ſie drey Tage auf eine Bühne, und legte ſie nach deren Verflieſſung in einen höltzernen Sarg, auf deſſen kupfernen Deckel man nach ihrem ausdrücklichen Befehl nichts mehr, als die Worte geſtochen: *Eleonora Magdalena Thereſia*, eine arme Sünderin. Ihr Leben hat ein ungenannter Jeſuit 1721 zu Wien in Teutſcher Sprache drucken laſſen.

Elephantis,

Eine zwar gelehrte, aber auch dabey unkeuſche Poetin, welche nette Verſe, doch ſehr wollüſtig und unflätig ſoll geſchrieben haben, abſonderlich hat ſie viele Carmina, de variis Concubitus generibus verfertiget. Vid. Hoffm. Lex. Univerſ. T. 1 p. 587.

Elfenbein, ſiehe Helfenbein.

Elle,

Iſt zwey Fuß, oder vier Viertheile. Ein Längen-Maß, womit vornehmlich leinene, wollene und ſeidene Zeuge ausgemeſſen werden. Im Anfang hatte es die Länge des Arms eines Mannes von dem Gelencke bis zum Ende der Hand, oder eines Ellbogens. Heut zu Tage ſind Ellen nicht aller Orten gleich: die Leipziger, Hamburgiſchen und Brabanter ſind unter uns die bekannteſten. Die Pariſer Elle oder Stab hält zwey Leipziger Ellen, zu Genua braucht man Palmen, deren fünfe zwey Leipziger Ellen machen: In Engelland hat man Yardis, ſo etwas länger als die Brabantiſche Elle iſt. Ein mehrers ſehe man im Natur-Lexico.

Eliſa, ſiehe Dido.

Eliſabeth,

Königin in Engelland, Königs Henrici VIII und Annæ Boleniæ Tochter, An. 1533 den 8 Sept. gebohren. Eine gelehrte Königin von ſolchem Verſtand und Wiſſenſchaften, daß kein Scribente ſie genug zu erheben weiß. In ihrem 17 Jahre konte ſie ſchon nebſt ihrer Mutter-Sprache zierlich Teutſch, gut Lateiniſch, ſchön Italiäniſch, Griechiſch und nette Frantzöſiſch ſprechen. Sie kam Anno 1558, nach dem Tode ihrer Schweſter, der Königin Mariä, aus dem Gefängniß (worein ſie aus unzeitigem Religions-Eifer ihrer Schweſter war geleget worden) zur Regierung, welcher ſie mit einem

einem ſonderbaren Verſtande, heroiſcher Tapferkeit, (Vid. Camden. Annal. Eliſabethæ,) hoher Klugheit, ungemeiner Autorität und groſſer Verwunderung aller Welt, vorgeſtanden. Vid. Lanſium in Orat. pro Britann. p. 508. Sie führte gleich bey dem Eintritt ihrer Regierung die reformirte Religion wieder ein, und ſchafte alle Papiſten aus dem Lande, weswegen ſie auch vom Pabſt Pio V in den Bann gethan wurde, welches An. 1570 geſchahe, dergleichen Fata ſie zum zweytenmal 1587 vom Pabſte Sixto, nach der unruhigen Schottiſchen Königin Mariä Enthauptung, erfuhr, ſo ſie aber wenig achtete, ſondern alle ihre Feinde, abſonderlich die Spanier, denen die Execution dieſes zweyten Banns aufgetragen ward, glücklich überwand; worzu ihr ihre politiſche Wiſſenſchaft und vortrefliche Staats-Politique wohl zu ſtatten kommen. Nebſt ihren wichtigen Regiments-Geſchäften ergab ſie ſich allezeit denen Studiis dermaſſen, daß ſie beſtändig die Feder nebſt dem Scepter bey ſich liegen hatte; wie ſie denn viel Griechiſche und Lateiniſche Bücher überſetzet, auch andere Sachen geſchrieben. Denn man findet von ihr 1) den Iſocratem aus dem Griechiſchen ins Lateiniſche überſetzet; 2) Etliche Orationes von ihm, aus dem Frantzöſiſchen in das Engliſche; 3) den Salluſtium; 4) Horatium, 5) Sophoclem, 6) Boethium de Conſolatione Philoſophiæ; 7) Das neue Teſtament; 8) Meditationes Reginæ Navarræ, 9) Precationes quasdam piiſſimas, 10) Librum precum publicarum S. Miniſterii Eccleſiaſticæ Adminiſtrationis, it. Sacramentum in Eccleſia Anglicana u. a. m. Vid. Voſſium Epiſt. V p. 15. Was ſie für eine gelehrte Dame müſſe geweſen ſeyn, kan man daraus ſchlieſſen, weil dieſe geſchickte Königin drey unterſchiedenen Geſandten in einem Tage, und zwar ex tempore, dem erſten Lateiniſch, dem andern Frantzöſiſch und dem dritten Italiäniſch geantwortet. Sie liebte über dieſes die Muſic ſehr, war auch zugleich eine geſchickte Poetin, daher die Poeten eine groſſe Schutz-Göttin an ihr hatten, auch gegen ſelbige frey und ungeſcheuet reden durften, welches aus der Hiſtorie mit dem Daſſeratio, einem berühmten Poeten, erhellet: Dieſen hatte ein entſetzlicher Schif-Bruch ſo arm und elend gemacht, daß er gezwungen ward, in einem Winckel des Königlichen Schloſſes einige Gaben zu ſuchen; als nun die Königin ihn von ungefehr erblickte, ſagte ſie zu ihm: Pauper ubique jacet; ſie bekam aber gleich ex tempore von ihm ein Lateiniſches Diſtichon zur Antwort, welches nach der Uberſetzung alſo lauten möchte:

Ein Armer, der ſich muß gebückt vor andern ſchmiegen,
Wird, wenn er auch gleich ſteht, an allen Orten liegen:
Träf, groſſe Königin, diß Sprichwort richtig ein,
So müſt ich heunte Nacht in deinem Bette ſeyn.

Selbſt ihre Religions- und Reichs-Feinde konten ihre Klugheit und Gelehrſamkeit nicht ungerühmet laſſen; geſtalt Pabſt Sixtus V ſelbſt, der ſie doch in Bann thate, wie Gregorius Leti bezeuget, einmal ſoll geſagt haben: Er ſchätzte nur 3 Perſonen in der gantzen Welt für tüchtig das Scepter zu führen, nemlich, dieſe vortrefliche Eliſabeth, Henricum IV König in Franckreich und ſich ſelbſt. Uberdiß ſoll er auch einsmals zu einem Engelländer geſagt haben: Es mangle dieſer Königin bey ihrer glücklichen Regierung nichts mehr, als daß ſie ſich nur mit ihm vermählen ſolte, um der Welt einen andern Alexander zu geben. Doch wie der alleredelſte Cörper der gantzen Welt, die Sonne, nicht ohne Flecken iſt; alſo iſt auch dieſe wundernswürdige Königin nicht ſonder Fehler geblieben, die aus der allzugroſſen Bekanntſchafft des Grafen von Leiceſter und des Grafen von Eſſex entſprungen. Uber welchem letztern ſich unſere groſſe Eliſabeth dermaſſen gehärmet, daß, als ſie vor dem Thurm, allwo er gefangen ſaß, vorbey gegangen, ſie in eine groſſe Ohnmacht dermaſſen gefallen, daß ſie wenig Tage hernach An. 1603 den 14 Martii im 70 Jahr ihres Alters verſtorben. Das Leben dieſer groſſen Königin haben beſchrieben Gregorius Leti, Camdenus, Jacob Thomaſius und Thomas Haywode 1631 Engliſch. Ihr Königlicher Cörper lieget in Weſtmünſter, ihrem Groß-Herr Vater gegen über, und hat ihr Succeſſor Jacobus VI,

bus VI, König in Schottland ſelbiger ein prächtiges Mauſoleum mit vielen Inſcriptionibus, zu Ehren aufrichten laſſen. Sie ſoll bey Lebens-Zeiten noch anbefohlen haben, ihr auf das Grabmahl einige Lateiniſche Worte zu ätzen, welche überſetzet alſo klingen dürften:

Die Cron und Scepter ſtets als eine Jungfer führte,
Und die des Todes Arm, auch noch als Jungfer, rührte:
Die ruhet, Wanderer, hier unter dieſem Stein.
Es wird, was fragſt du noch, Eliſabetha ſeyn.

Eliſabetha,

Königin in Spanien, eine in der Philoſophie und Aſtronomie vortreflich gelehrte Dame, hat artige Aſtronomiſche Tabellen hinterlaſſen, welche der gelehrte Lucas Goaricus überſehen und vermehret. Vid. Simler. Bibl. p. 213.

Eliſabeth,

Königin in Arragonien und Dionyſii Königs in Portugall Gemahlin, eine ſehr devote und milde Dame, ſo allezeit heimlich Geld für die Armen bey ſich zu tragen gewohnet war.

Eliſabeth,

Eine gelehrte Königin in Polen, hat ein Buch de inſtitutione Regii Pueri geſchrieben, das noch in der Wieneriſchen Bibliothec in MSto gefunden wird. Vid. Simleri Bibliothec. p. 213.

Eliſabeth,

Des Churfürſten von der Pfaltz Friderici V Tochter, Aebtißin zu Herford, eine ſehr gelehrte Dame, ſtarb den 2 Febr. An. 1680, wird von vielen Scribenten wegen ihrer herrlichen Meriten vortreflich heraus geſtrichen; wie ſie denn allerhand orientaliſche und occidentaliſche Sprachen, die Philoſophie, geiſtliche und weltliche Geſchichte rc. verſtanden. Renatus Carteſius, der berühmte Philoſophus, hat ihr ſeine Philoſophie dediciret, in welcher Zuſchrift ihr gantzes Weſen und Wiſſen zu finden. In dem Haag ſoll ſie etliche vortrefliche und wunderwürdige Gemählde verfertiget haben. Vid. Andr. Carol. in Memorabilib. Eccleſiaſt. Sec. 17 l. 9 c. 3, D. Gœtzius in Princip. Græce docto § 65 p. 40, Meuſchen in der Schau-Bühne Durchl. gelehrter Dames § 68 p. 86. Sie ſoll eine ſo groſſe Liebe zu denen Studiis gehabt haben, daß ſie deswegen den ihr von dem König von Polen angetragenen Heyraths-Contract refuſiret und abgeſchlagen. Vid. Tenzel. Curioſe Bibliothec Anno 1705 p. 914.

Eliſabeth,

Odoardi II, Hertzogs zu Parma, einige Prinzeßin, und nunmehrige Gemahlin Philippi V in Spanien, eine kluge und ſehr künſtliche Dame, ſo in der Mahlerey-Kunſt recht virtuos zu nennen. Sie hat dem Cardinal Aqvaviva, welcher ſie auf der Reiſe nach Spanien begleitet, ein kleines Gemählde von ihrer hohen künſtlichen Hand zum Præſent geſchickt, ſo ſehr pretieux ſoll geweſen ſeyn.

Eliſabeth,

Erici des Aeltern, Hertzogs zu Braunſchweig, und nach deſſen Tode Popponis, Fürſtens zu Henneberg, Gemahlin, und Joachimi I, Churfürſtens zu Brandenburg Tochter, An. 1510 gebohren. Eine kluge, fromme und gelehrte Dame; ſie hat ein Buch de Inſtructione Filii, an ihren Sohn Ericum juniorem geſchrieben, welches MSt. annoch in der Bibliothec zu Königsberg gefunden wird. Nechſt dieſem hat ſie auch durch Antonium Corvinum das Braunſchweigiſche Land mit Evangeliſchen Kirchen-Ordnungen verſehen laſſen. Sie ſtarb An. 1558 den 5 May, und findet man noch in der Fürſtlichen Gothaiſchen Bibliotheque ein geſchrieben Buch von ihr, unter dem Titel: Etliche Lieder, ſo die Durchlauchtige Eliſabeth in ihrem Elende zu Hannover gemacht, A. 54 und 55; es ſind derer 14 Stück. Vid. Tenzel. in ſeiner erſten Hennebergiſchen Zehende p. 35, 36 & 37; item Hallervord. Biblioth. Curioſ. p. 66, Letzner. P. 1 l. 5. Chron. item Lœſcher. Bibliothecam Purpurat. p. 533, Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel c. 6 p. 423.

Eliſabeth,

Aebtißin im Kloſter zu Schönau oder

Schönang oder Schonden, Benedictiner-Ordens, unweit Trier, lebete im XII Seculo, und ſoll An. 1162, oder wie einige wollen, An. 1165 den 18 Jun. im 36 Jahre ihres Alters geſtorben ſeyn. Sie war der bekannten Rhoswitæ Schülerin, und hatte eine ſuperſtitioſe Erudition, maſſen ſie zum Enthuſiaſmo und Fanaticiſmo ſehr inclinirte, verſtund überdiß die Lateiniſche Sprache, in welcher ſie unterſchiedene Sachen verfertiget. Ihre Schriften ſind folgende: 1) Opus de Viis, quibus itur ad Deum; 2) Epiſtolæ plures; 3) Sermones adverſus Catharos; 4) Revelationes & Viſiones; 5) Liber de Origine, nomine & inventione 11000 Virginum. Sonſt werden ihre Sachen von vielen Abergläubiſchen als Prophetiſche Scripta æſtimiret, und hat ein Jeſuite, Hermann Crombach genannt, An. 1647 einen groſſen Band, in zwey Bücher abgetheilet, und unter dem Titel: Urſula Vindicata, heraus gegeben, worinnen er dieſer Eliſabeth Heiligkeit und Offenbarungen treflich heraus ſtreichet. Ihr Bruder Eckbertus, Canonicus zu Boma, und Carl von Viſch haben ihr Leben weitläuftig beſchrieben. Vid. Johann. Wolfſium, Centur. XII Lection. Memorabil. pag. 292, Voet. Diſſert. Select. Vol. 2 p. 1064.

Eliſabeth,

Zachariæ, frommes und Gottesfürchtiges Eheweib, ſo in ihrem Alter noch den groſſen Mann, Johannem den Täufer, zur Welt gebahr; Luc. I.

Eliſabeth,

Eine Schottländerin, war ein rechtes Wunder der Natur, angeſehen ihr ein Horn binnen ſieben Jahren hinter dem rechten Ohr ausgewachſen war, welches ihr An. 1671 den 4 May der berühmte Chirurgus Arcturus Temple glücklich ausgeſchnitten. Diß abgeſchnittene Horn wird als etwas curioſes in der Edenburgiſchen Bibliothec gezeiget. Sibbald. in Prodrom. Not. Hiſt. Scot. P. I l. 2 c. 9.

Eliſabeth,

Von Erfurt, oder wie ihr rechter Nahme war, Anna Eliſabeth Schuchartin, war eine von denen drey begeiſterten und bekannten Mädgens M. Franckens. Siehe Schuchartin Anna Eliſabeth.

Eliſabeth,

Gräfin zu Naſſau und Saarbrücken, hat einige Romänen, ſo ihre Mutter Hertzog Friedrichs von Lothringen Gemahlin, An. 1504 Frantzöſiſch geſchrieben, ins Deutſche überſetzet, wovon die MSSta in der Uffenbachiſchen Bibliotheque zu Franckfurt am Mayn geweſen.

Eliſabeth Francica,

Philippi IV Königs in Franckreich Tochter, und Eduardi II Königs in Engelland Gemahlin, eine Dame von heroiſchem Geiſte und Tapferkeit, ward von ihrem Gemahl verjaget, worauf ſie ſich nach Franckreich machte. Sie kam aber wieder nach Engelland zurücke, faſte ſich einen Muth, lieferte ihrem Gemahl eine Schlacht, worinne ſie nicht nur victoriſirte, ſondern ſelbigen gar erlegte, auch Eduardum III, ihren Sohn, an deſſen Stelle ſetzte. Vid. Froiſſard. in Hiſtor. Anglic.

Eliſabeth, die Heilige,

Andreæ Königs in Ungarn Tochter, und deſſen Nachfolgers Belæ IV Schweſter, Ludovici Landgrafens in Thüringen Gemahlin, war wegen ihrer groſſen Wiſſenſchafften im XIII Seculo berühmt. Ihre Revelationes, ſo ſie aufgezeichnet, ſollen noch gezeiget werden. Sie ſtarb An. 1231 den 19 Novembr. im 25 Jahres ihres Alters zu Marburg in Heſſen, allwo man ihr Grab findet mit dieſem Epitaphio: Hic jacet Eliſabeth, ſi bene fecit, habet. Sie wurde 5 Jahr nach ihrem Tode von Gregorio IX in die Zahl der Heiligen geſetzet, und ihr der 19 Novembr. zugeeignet. Vid. D. Val. Löſcher. in Bibliothec. Purpurat. § 10 lit. b. 3, Carol. du Freſn. Catalog. p. 92, Georg. Fabricium in Memorabilibus Germ. & Sax. l. 2 p. 234, Ziegler im Schau-Platz der Zeit p. 1366. Das Leben dieſer Heiligen Eliſabeth hat einer, mit Nahmen Theodoricus Thuringius, ſo um das Jahr 1288 gelebet, beſchrieben.

Eliſſa, ſ. Sibylla Lybica.

Ellin,

Sidonia, eine geſchickte und gelehrte Hamburgerin, ſo eine Catechiſmus hohe Schule geſchrieben.

Elpis, ſ. Boetia.

Elrichin Magdalena, ſ. Schultzin Magdalena.

Elritzen,

Foxini, Gobions, ſind kleine Fiſche, die im April und May am beſten ſchmecken: ſie halten ſich in reinen klaren Bächen auf, und werden für eine geſunde Speiſe geachtet. Diejenigen, ſo ſolche, wenn ſie ſonderlich voller Rogen, mit Strumpf und Stiel eſſen, ſchmecken einige Bitterkeit; die aber nicht dem Fiſch, ſondern ſeiner Galle zuzuſchreiben, deswegen ſie bey etlichen den Leib eröffnen, und in Fiebern zu eſſen gerathen werden. Ihre Zubereitung iſt aus folgenden Beſchreibungen zu erſehen: 1) Elritzen blau geſotten; 2) Elritzen mit einer Butter-Brühe; 3) Elritzen in einer Butter-Brühe mit grüner Peterſilie; 4) Elritzen mit einer ſäuerlichen Fricaſſée; 5) Elritzen gebacken.

Elritzen blau geſotten,

Man nehme dergleichen, ſaubere ſie, und beſprenge ſolche hernach mit gutem Eßig. Hierauf ſetze man in einem Fiſch-Keſſel Waſſer aufs Feuer, thue eine Hand voll Saltz hinein; wenn es bald ſieden will, ſo ſeige man die Elritzen ab, thue ſie hinein, und laſſe ſelbige ziemlich ſchnell ſieden. So bald ſie eingeſotten, hebe man ſie vom Feuer, beſprenge ſie mit kaltem Waſſer, und decke einen Bogen Papier drüber, ſo bleiben ſie ſchön blau. NB. Solche kleine Fiſche müſſen aber nicht in das ſiedende Waſſer gethan werden, weil die Schärfe ihnen die Haut abbeiſſen und gantz fleckigt machen würde.

Elritzen mit einer Butter-Brühe,

Man ſiedet dieſe erſt blau ab, hierauf thue man ein Stück rein ausgewaſchene Butter in einen Tiegel oder Caſſerole, ſchlage vier Eyer-Dottern darzu, thue eine Meſſer-Spitze rohes Mehl hinein, rühre es klar ab, gieſſe hernach ſo viel Waſſer, als nöthig iſt, darzu, werfe Muſcaten-Blüten hinein, ſetze es auf ein Kohl-Feuer, und rühre es mit einem Rühr-Löffel, bis es beginnet dicke zu werden. Wenn es nun etwas dicke, ſo laſſe man etliche Tropfen kaltes Waſſer drein fallen, welche verhüten, daß es nicht zuſammen laufen kan: Man richte alsdenn dieſe Fiſche auf eine Schüſſel ſauber an, gieſſe die Brühe drüber, laſſe ein wenig Butter auf einen Teller zu Schmaltz werden, ſprenge alsdenn dieſe über die Fiſche, ſo ſind ſie fertig, und zum Auftragen bereit.

Elritzen in einer Butter-Brühe mit grüner Peterſilie,

Die Elritzen werden nach voriger Beſchreibung geſotten. Hierauf nehme man ein Stück Butter, etwas geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, thue es zuſammen in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſe etwas Waſſer darzu, ſetze es aufs Feuer und laſſe es kochen; hernach hacke man grüne Peterſilie, werfe davon etwas hinein, die übrige hebe man auf, bis angerichtet wird. Ferner ſchütte man einen Eß-Löffel voll guten ſauren Rahm hinein, rühre es wohl um, daß es durch einander kömmt, richte die Fiſche auf eine Schüſſel an, gieſſe die Brühe drüber, ſtreue gehackte Peterſilie und Muſcaten-Blüten drauf, und gebe ſie hin.

Elritzen mit einer ſäuerlichen Fricaſſée,

Man ſiede dieſelben, wie vor beſchrieben, ab, hernach waſche man ein Stück Butter, thue es in eine Caſſerole, ſchlage fünf Eyer-Dottern dran, ſchneide Citronenſcheler und Muſcaten-Blüten, ſchütte ſolche nebſt ein wenig rohem Mehl auch hinein, und rühre es mit ein wenig Eßig klar ab: hierauf gieſſe man noch ſo viel Waſſer darzu, als man gedencket mit der Brühe auszukommen, ſetze ſolche aufs Feuer, und rühre es mit einem Rühr-Löffel ſtetig um, bis es anfänget dicke zu werden. Wenns nun dicke, und anfängt zu kochen, ſo thut man gleich etwas kaltes Waſſer oder Eßig hinein, ſonſt rinnet es zuſammen. Nach dieſem richte man die Fiſche an, gieſſe die Brühe drüber, beſprenge ſie mit

mit zerlaſſener Butter, ſtreue Muſcaten-Blüten und kleine geſchnittene Citronen drauf, denn ſind ſie fertig.

Elritzen gebacken,

Man nehme ſolche und ſetze ſie in ein Gefäß, laſſe ſelbige eine Stunde im Saltz liegen, wenn es anders die Zeit leiden will; hernach trockne man ſie mit einem Tuch ſauber ab, nehme Grieß, beſtreue ſie dick damit, und miſche ſie fein durch einander. Iſt kein Grieß vorhanden, ſo brauchet man Mehl an deſſen ſtat: darnach ſetze man in einer Back-Pfannen Smaltz aufs Feuer, und laſſe dieſes heiß werden. Wenn es nun gnug, ſo thue man von denen eingemachten Fiſchen hinein, und backe ſie fein goldgelb und hart aus, continuire damit ſo lange, bis derſelben gnug ſind. Endlich richte man ſie an, garnire ſolche mit gebackener Peterſilie und gebe ſie hin.

Elſoob,

Eliſabeth, eine gelehrte Jungfer in Engelland, hat eine Engel-Sächſiſche Grammatick verfertiget, und viele Predigten mit ihrer Uberſetzung heraus gegeben.

Elvia,

Eine berühmte Römiſche Jungfer, ſo von dem Donner und Blitz erſchlagen ward.

Embryon,

Heiſſet die unzeitige Frucht in Mutter-Leibe, und zwar ſo, daß alle Gliedmaſſen ſchon gebildet ſeyn.

Emerentiana,

Eine heidniſche Jungfer, ſo zwar noch nicht wircklich getauft war, im Chriſtlichen Glauben aber ſich eifrig unterrichten ließ: ward A. C. 306 deswegen zu Diocletiani und Maximiani Zeiten zu Tode geſteiniget.

Emiſſen,

Dorothea, ein geſchicktes und devotes Weib, hat ein Gebet-Buch auf allerhand Fälle des weiblichen Geſchlechts, junger und alter, hoher und niedern, unter dem Titel: Weiber-Andacht, geſchrieben hinterlaſſen.

Empanda,

War diejenige Göttin, ſo dem Feld und Land-Leben, abſonderlich den Dörfern und deren Innwohnern, vorgeſetzet ward: wiewohl auch einige meinen, es ſey ein Neben-Nahme der Ceres, als Göttin der Feld-Früchte, geweſen.

Empfangen, oder Bewillkommen,

Heiſſet, wenn ein Frauenzimmer dem andern bey dem Beſuch und Zuſpruch mit einer tiefen Verbeugung die Hand manierlich bietet, oder nach adelicher Dames Art einander umhälſet, und auf beyden Seiten ſtat der Bewillkommung einen Kuß aufdrücket.

Enckelin, oder Neffe,

Heiſſet auf dem Stamm-Baum der Tochter Kind.

Ende ſuchen im Spinnen,

Heiſſet, wenn der Faden am Spinn-Rad geriſſen, und das abgeriſſene Ende ſich unter die Fäden auf der Spule verkrochen hat, und man ſelbiges alſo wieder heraus ſuchen muß.

Endivien,

Endivia, (Scariola,) Endive, iſt ein ſüſſes Garten-Kraut, das ſehr kühlet, und alſo wider alle hitzige Gebrechen und Entzündungen ſehr dienlich. Die Gärtner theilen ſolches in zwey Sorten, als: In den groſſen und breit-blätterigen, und in den kleinen und ſchmal-blätterigen, den ſie Scariol oder Schmal-Endivien nennen. In denen Küchen wird er abſonderlich zu Salaten gebraucht, nur iſt dabey acht zu haben, daß man nicht ſolche Endivien nehme, die auf Beeten gewachſen, ſo mit Roß-Miſt gedünget worden; weil ſelbige davon einen ſehr bittern und unannehmlichen Geſchmack bekommen. Den Winter kan man ſie auch im Keller behalten. Wenn man die Endivien-Stöcke mit denen Wurtzeln, nachdem ſie vorher ein Reif getroffen, aushebet, in etwas verwelcken läſſet, und ſie drauf in friſchen Sand ordentlich verſetzet, ſo bleiben ſie fein friſch, und kan man ſich ſolcher den gantzen Winter durch, zu Salate mit Nutzen bedienen. Die ſtärckſten Stengel

können

können im Julio oder Auguſto, wenn ſie bald blühen wollen, abgeſchälet, und die inwendige weiſſe mürbe Kernen als eine fürtrefliche Speiſe an junge Hüner und Fiſche gethan werden.

Engageanten oder Manchetten,

Sind runde und in der Mitten länglicht herunter gekräuſelte und in Falten gelegte Hand-Krauſen, ſo das Frauenzimmer um den Arm zu Ende des Ermels im Ober-Kleide anzubinden pfleget. Sie ſind entweder einfach, oder zwey- auch drey-fach über einander friſiret, bey welchen letztern ein Streif immer länger über einander, als der andere gefältelt und gereihet wird. Man träget ſelbige entweder gantz von Spitzen, oder von weiſſen klaren Streifen mit geklöppelten und geneheten Spitzen ſtarck friſiret, oder auch gantz ſchlecht und ſonder Spitzen, deren ſich das Frauenzimmer in der Trauer bedienet. Oftermahls werden auch die ſchlechten von Neſſel-Tuch mit Muſtern durchnehet, und mit ſchmalen Zäcklein am Rande umſtochen, dergleichen insgemein die erbarn Frauen zu tragen pflegen. An etlichen Orten werden auch Maſchen oder Schleifen Band hinein geknüpft.

Engliſch Eſſen,

Wird faſt wie eine Torte zubereitet, und entweder warm alleine oder in einer darzu verfertigten Soſſe genoſſen. Es iſt ſelbiges ſehr angenehm und von gutem Geſchmack, davon unſer Koch zwey Beſchreibungen ertheilet.

Engliſch Eſſen,

Podeni genannt. Man nehme Nieren-Stollen ein Pfund, ſchneide ſie gantz klein, hernach weiche man gute Semmel in Milch: wenn ſolche weich, ſo drücke man ſie gantz treuge wieder aus, und ſchneide ſie unter die Nieren-Stollen. Hierauf thue man dieſes zuſammen in einen Reib-aſch, reibe es klar, thue etliche gantze Eyer und zehen Dottern hinein, Eibeben ꝛc. Dieſes rühre man unter einander: wann es genug gerühret, ſo beſtreiche man eine Torten-Pfanne mit Butter, gieſſe das Gerührte hinein, ſetze es in einen Back-Ofen, der nicht gar zu heiß iſt, und laſſe es backen. Letztlich mache man es los, richte ſolches auf eine Schüſſel an: (NB. es muß aber warm gegeſſen werden:) und denn gebe man es hin, oder mache eine Soſſe darzu. Oder man nimmt fünf Eyerdottern, thut ſelbe in ein Töpfgen, wirfet ein wenig rohes Mehl darzu, und qvirlt es gantz klar, gieſſet ein halb Nöſſel Wein drein, auch ſo viel Brühe, ingleichen Zucker und Muſcatenblüten, ferner ein Stück Butter, ſetzet es in die Kohlen, und rühret es ſtetig um, bis es anfängt dicke zu werden; letztlich gieſſet man die Soſſe in eine Schüſſel, leget die Podeni drauf, und läſſet es auftragen.

Engliſch Eſſen auf eine andere Art,

Man weichet Semmel in Milch, und drücket ſelbe wieder rein aus, ſchneidet etwas Nieren-Stollen; ſchläget ſechs Eyer und noch ſechs Dottern dran, ingleichen Muſcaten-Blüten, grüne Peterſilie, ein wenig Saltz und etwas guten Rahm, rühret dieſes alles unter einander, hernach gieſſet man es in eine Serviette, bindet dieſe mit Bindfaden oben zu, leget die Serviette in einen Topf ſiedendes Waſſer, und läſt ſolches eine gute Weile kochen. Endlich bindet man es auf, ſchneidet es auf Stücken, gleich als man ein Küh-Euter ſchneidet. Dieſes in Butter getauchet, mit Semmel beſtreuet, und auf dem Roſt als ein Kuh-Euter gebraten, und alsdenn warm hingegeben; oder in eine Torten-Pfanne gelegt, welche vorher mit Butter beſtrichen, in Back-Ofen geſetzet und braten laſſen. Es kan auch eine Soſſe darzu gemacht werden, welche Art man haben will, abſonderlich ſchicket ſich dieſe wohl darzu, die etwas ſüß und ſäuerlich ſchmecket.

Engliſche Jungfern-Milch,

Iſt eine aus rectificirtem Spiritu Vini, Roſen-Blättern, feiner Benzoë, Storax, Würtz-Nägelein, Biſam und Ziebet vermiſchte und zubereitete Tinctur, oder Waſch-Waſſer, ſo dem Frauenzimmer die ſchönſte Haut zu machen pfleget.

Engliſche Schnür-Bruſt, ſiehe Schnür-Bruſt.

Engliſche Zeuge,

Sind allerhand Mode-Zeuge von unterſchiedener façon, deren ſich das Frauenzimmer bedienet; ſind entweder halbſeidene, als Crepon, glatt und geſtreift, Camelot, halb-ſeidene geſtreifte Eſtoffe u. d. g. oder wollene, als Syperſoy, Du Roys, Sajetties, Tragett, Flonell, ſchlecht oder geſtreifft, Quinelt, Calamank u. d. g. m.

Ente,

Anas, Canard, gehöret unter das Feder-Vieh; welche in wild und zahme eingetheilet werden: jenen ſtellen die Jäger nach, und pflegen ſie ſolche insgemein auf den Teichen zu beſchleichen und zu ſchieſſen: dieſe hingegen ziehen ſorgfältige Haus-Mütter, nebſt anderm Feder-Vieh in Häuſern auf, wo viel Sumpf oder Waſſer iſt, und geben wegen ihrer ſanften Federn, vieler Eyer und guten Zucht nicht geringen Nutzen. Das Männlein wird genennet Entrich, iſt ſtärcker vom Leibe, als das Weiblein, und kan man ihn ſonderlich an der heiſchen Stimme, an den Ringeln um den Hals und an dem krummgebogenen Federſchweif erkennen. Die Enten haben ſonſt ein recht wohlſchmeckendes Fleiſch, das hier und dort ſeine Liebhaber findet; wiewohl viele wegen der Unreinigkeiten, ſo die Enten freſſen, ſolches Fleiſch nicht für geſund, vielmehr daß es dicke, melancholiſche und überflüßige Feuchtigkeiten verurſache, dafür halten: Das Fett ſoll wider innerliche und äuſſerliche Seiten-Schmertzen, Erkältung der Glieder, und der Miſt wider Biſſe vergifteter Thiere heilſamlich zu brauchen ſeyn. Von den Enten und ihren verſchiedenen Arten findet ein curiöſes Frauenzimmer in dem Oeconomiſchen Lexico ausführlichen Bericht. Der Poet Martialis mag auſſer der Bruſt nicht viel davon gehalten haben, weil er in einem ſeiner Epigrammatum das übrige dem Koch wieder zurücke giebet. Allein daran kehren ſich die wenigſten, ſondern laſſen ſichs gar wohl ſchmecken, zumahl wenn der Koch ſelbige wohl zubereitet auftragen läſſet; davon er dieſen Bericht ertheilet: 1) Enten, zahme, zu putzen; 2) Enten mit Sauerkraut; 3) Enten mit Sauerkraut im Backofen; 4) Enten gedämpft; 5) Dito auf eine andere Art, mit ſaurem Rahm; 6) Enten mit Braunkohl; 7) Enten mit braunen Rüben; 8) Enten gedämpft mit Schwämmen; 9) Enten gebraten auf wilde Art; 10) Enten nur ſchlecht gebraten; 11) Enten angeſchlagen; 12) Enten gefüllt mit einem Mandel-Meerrettig; 13) Enten zu räuchern; 14) Enten, wilde, rein zu machen; 15) Enten geſpickt und gebraten; 16) Enten ungeſpickt und gebraten; 17) Enten mit Sauerkraut; 18) Dito im Backofen; 19) Enten gedämpft; 20) Dito mit ſaurem Rahm.

Enten, zahme, zu putzen,

Man nehme Enten, ſchneide ihnen die Kehle ab, oder hacke ihnen, wie an etlichen Orten der Gebrauch iſt, die Köpfe gar ab, rupfe ſie erſt, hernach brühe man ſie mit heiſſem Waſſer, und mache ſie vollends rein; hierauf lege man ſie in kaltes Waſſer: nach dieſem ſchneide man ſie unten auf, thue ihnen das Eingeweide heraus, ſchneide auch oben am Hals ein, ziehe die Gurgeln und Kröpfe heraus, waſche ſolche wieder ſauber aus, ſo ſind ſie rein.

Enten mit Sauerkraut,

Man nehme Enten, ſo viel derer nöthig ſind: wenn ſie geputzet ſind, wie oben beſchrieben, ſo ſpeilert man ſie, und ſaltzet ſie ein wenig ein, hernach ſtecket man ſolche an einen Spieß, bratet ſie halb gar, beſtreichet ſelbige etliche mahl mit Butter, ſetzet ein Pfännigen drunter, daß der Safft kan aufgefangen werden, darnach ſetzet man Sauerkraut zum Feuer, läſſet es halb gar kochen; alsdenn ſeiget man das Waſſer dran ab, thut es auf ein Bret oder Tiſch, ſchneidet es mit einem Meſſer klein, ſetzet in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Feuer, läſſet dieſe braun werden, thut ein wenig Mehl hinein, und rühret es ſo lange, bis das Mehl auch braun iſt; alsdenn ſchüttet man das Kraut hinein: wenn es zu trocken, ſo gieſſet man Fleiſchbrühe drauf, leget die Enten dazu, und läſſet es alſo mit einander dämpfen; darnach, wenn es bald ſoll angerichtet werden, ſo ſchüttet man das aufgefangene aus der Brat-Pfanne darzu, richtet ſie an, und thut das Kraut drüber oder darneben, wie es am beſten ſiehet, ſo ſind ſie fertig.

Enten mit Sauerkraut im Backofen,

Man richtet die Enten zu wie die vorigen, ſetzet Kraut zum Feuer, und läſt es gar kochen; hernach ſetzet man ein ziemlich Stück in eine Caſſerole aufs Feuer, damit ſie braun werde, ſtreuet ein wenig Mehl drein: wenn es auch braun iſt, ſo thut man das Kraut drein, rühret es durch einander, gieſſet ein Nöſſel, oder nachdem es viel, eine Kanne guten ſauren Rahm hinein, und läſſet es durch einander dämpfen; endlich machet man einen Krantz (wie bey dem Capaun beſchrieben) um eine Schüſſel, ſchmieret dieſe mit Butter an, ſchüttet von dem Kraut hinein, leget die Enten drauf, und decket ſie vollends mit Kraut zu, wie mit denen Capaunen geſchehen iſt.

Enten gedämpft,

Man nehme Enten, ſo viel als nöthig; wenn ſie nach obiger Beſchreibung geputzet ſind, ſchlage man ihnen Flügel und Beine entzwey, ſaltze ſie ein wenig ein, zähme und ſpicke ſie, wie bey der à la daube beſchrieben worden, mit dickem Specke. Hernach lege man in eine Caſſerole oder Tiegel ein Stück Butter mit etwas Speck, laſſe dieſes braun werden, beſtreue die Enten mit Mehl, thue ſie in die heiſſe Butter, und laſſe ſelbige auch braun werden, gieſſe etwas Fleiſch-Brühe mit Eßig vermiſchet drauf, lege eine gantze Zwiebel nebſt etwas Lorbeer-Blättern hinein, würtze es mit Jngber und Pfeffer, und laſſe es alſo durch einander kochen, man habe etwas gute Jus fertig, gieſſe ſelbe nebſt ein wenig Wein auch hinein, und laſſe es noch ferner gantz gemählich kochen: wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſo nehme man die gantze Zwiebel heraus, richte die Enten an, und gieſſe die Brühe drüber, ſo ſind ſie fertig. Will man dieſe Enten bey Gaſtereyen gebrauchen, können ſolche auf folgende Art angerichtet werden: Man machet einen Teig um eine Schüſſel, wie ſolcher auf unterſchiedliche Art oben beſchrieben worden, backet ſolchen in einer Torten-Pfanne oder Backofen ab; wenn er gebacken, richtet man die Enten drein an, ſo ſiehet es aus als eine Schüſſel-Paſtete, oder man garniret es mit ſauber geſchnittenem Butter-Teig, darzwiſchen Citronplätzgen, und über die Enten Citron-Scheler geſtreuet, ſo ſind ſie fertig.

Enten gedämpft auf eine andere Art mit ſaurem Rahm,

Man nehme Enten, putze und bräune ſie, wie oben beſchrieben iſt, hernach gieſſe man Wein und Eßig drauf, thue Muſcaten-Blüten, Jngber und Pfeffer dran, ſchneide Citronſcheler, werfe ſelbige nebſt Lorbeer-Blättern und einer gantzen Zwiebel hinein, beſtecke die Enten mit etwas gantzen Näglein und laſſe es alſo gantz kurtz einkochen. Hernach werfe man eine Hand voll Capern dran; man nehme auch ein Nöſſel oder ſo viel nöthig, ſauren Rahm, und gieſſe die Brüh, ſo noch auf denen Enten iſt, drunter, qvirle ſolches gantz klar, gieſſe es wieder an die Enten, und laſſe es noch eine halbe Stunde auf gelindem Feuer durch einander dämpfen, hernach können ſie, ſo zierlich als man will, angerichtet werden, denn ſind ſie fertig und werden nicht übel ſchmecken.

Enten mit Braunkohl,

Man zähmet und ſpeilert die Enten, bratet ſie, wie bey dem Sauerkraut beſchrieben worden; hernach nehme man Braunkohl, laſſe denſelben leſen und waſchen, ſetze ihn aufs Feuer, laſſe ſelben halb gar kochen, darnach drücke man ihn aus, ſchneide ihn etliche mal entzwey, lege Butter und Speck in eine Caſſerole, laſſe es braun werden, thue ein wenig Mehl hinein, daß es mit bräune, ferner ſchütte man den Kohl drauf, rühre ihn um, gieſſe feine fette Rindfleiſch-Brühe daran, ingleichen Jngber, Pfeffer, alsdenn lege man die Enten drein, und laſſe ſie gemählich kochen; wenn ſie nun ſollen bald angerichtet werden, ſo gieſſe man die Brühe, welche in währendem Braten aufgefangen worden, darzu, ſo ſind ſie fertig.

Enten mit braunen Rüben,

Man nimmt Enten, ſo viel derſelben nöthig, putzet, ſpeilert, zähmet und bratet ſie wie die vorigen: hernach nimmt man weiſſe Rüben, ſchälet und ſchneidet ſie fein zierlich, entweder viereckigt oder länglicht,

länglicht, wie Nudeln, thut ſelbige wohin, da ſie trocken liegen, ſetzet inzwiſchen Schmaltz aufs Feuer, läſſet dieſes heiß werden, wenn es gantz heiß, ſo ſtreuet man Zucker drein, welcher alsdenn gantz braun und als ein Giſcht werden wird; darbey muß aber wohl in Obacht genommen werden, daß er nicht verbrenne, welches bald geſchehen kan. Denn wirfet man die weiſſen Rüben hinein, rühret ſie um, ehe eine halbe Stunde vergehet, ſind ſie braun, da ſonſt ohne Zucker wol zwey Stunden oftmals damit zugebracht wird; darnach gieſſet man Jus drauf, oder in Ermangelung deſſen, weil man ſolche nicht in allen Küchen, ja wol in der hundertſten nicht antrift, machet man ein wenig Butter braun, rühret Mehl dran, daß es mit bräune, leget die Enten darzu, miſchet das gebräunte Mehl zwiſchen die Rüben, und läſſet es kochen, thut Pfeffer und Jngber hinein, ſo ſind ſie fertig.

Enten gedämpft mit Schwämmen,

Erſtlich müſſen die Enten zu recht gemacht und gedämpft werden, wie oben beſchrieben worden; hernach nehme man dürre Stock-Schwämme (es darf auf die Enten kein Eßig noch Wein gegoſſen werden, weil ſolches die Schwämme nicht vertragen;) weiche ſie ein, laſſe ſolche ein Paar Stunden in warmem Waſſer ſtehen, bis ſie weich werden, hernach lege man ſelbige zu den Enten, und gieſſe Jus drauf, oder wenn ſolche mangelt, mache man es, wie vorher bey den Rüben beſchrieben worden, thue Gewürtz hinein, als Muſcaten-Blüten, Jngber ꝛc. und laſſe es fein gemählich kochen, wenn ſie gar ſind, kan man ſelbige anrichten, ſo ſind ſie fertig.

Enten gebraten, auf Art wie wilde,

Man nehme vors erſte Eßig, Wein, Jngber, Pfeffer und geſtoſſene Näglein in ein Töpfgen, miſche dieſes durch einander, und gieſſe es denen lebenden Enten in die Hälſe; wenn denn ſolches geſchehen, ſo binde man mit einem Bindfaden ſelbigen die Hälſe zu, doch nicht alſo, daß ſie bald ſterben, ſondern ie langer ſie ſich bewegen, ie beſſer ſchlägt das eingegoſſene zwiſchen Fell und Fleiſch: Hernach laſſe man ſie rupfen und rein machen, verſenge ſie über dem Feuer, waſche ſie ſauber aus, nehme ihnen das Eingeweide und den Kropf heraus; wenn ſolche gewaſchen, ſo ſpeilert man ſie zum braten: nach dieſem laſſe man ſie auf einem Kohlfeuer, wenn ſolche vorhero mit Speck oder Butter beſtrichen, anlaufen, ſpicke dieſelben ſauber und ſaltze ſie ein wenig ein; man ſtecke hierauf ſolche an Spieß, und laſſe ſie fein gemählig und gelinde braten, traufe auch Butter drauf, ſo werden ſolche fein mürbe; wollen ſie etwa zu braun werden, muß man dieſelben mit Papier beſtecken, denn bleiben ſie weißlicht; wenn ſolche nun recht gebraten, ſo richtet man ſie an, machet giſchichte Butter drüber und giebet ſie hin.

Enten nur ſchlecht gebraten,

Wenn die Enten ſauber geputzet, ſo ſpeilert man ſelbige und ſaltzet ſie ein, hernach ſtecket man ſolche an Spieß, und läſſet ſie gar ſachte braten, beſtreichet ſie mit roher Butter gar oft, ſo werden ſie fein mürbe: wenn ſoll angerichtet werden, ſo ſtreuet man geriebene Semmel drauf, und betröpfet ſie mit Butter, alsdenn ſind ſie recht und gut.

Enten anſchlagen,

Man zähmet und ſpeilert dieſelben, und machet ſie zum kochen gerecht. Hernach ſetzet man dieſe zum Feuer und läſſet ſie gantz weich kochen. Wenn dieſes geſchehen, ſo nimmt man ſolche heraus, ziehet ihnen die Haut ab, ingleichen das Fleiſch vom Gerippe, ſchneidet es gantz klein, ſcheidet auch ein halb Pfund Nierenſtollen drunter, weichet Semmel in Milch: wenn ſolche weich iſt, ſo drucket man ſie aus, daß ſelbe gantz trocken wird. Endlich thut man es zuſammen in einen Mörſel, ſchüttet Muſcaten-Blüten, Jngber, Pfeffer, Citronſcheler, nebſt behörigem Saltz hinein, ſchlaget vier Eyerdotter und zwey gantze Eyer drein, leget ein wenig Butter darzu, ſtöſſet alles durch einander und machet es zu einem Teig. Jſt es etwa zu ſtarck, ſo gieſſet man ein Paar Löffel voll guten ſüſſen Rahm dran: ein wenig klein geſchnittene Zwiebel drunter gerühret, kan auch nicht ſchaden. Darnach

nach thut man den Teig ohne Farce heraus, nimmt der Enten Gerippe, beſtreichet es mit Eyern, ſchläget daſſelbe mit oben benannter Farce in gleicher Proportion, als die Enten an, beſtreichet ſolche wieder gantz dünne mit Eyern, begieſſet ſie mit Butter, ſtreuet klein geriebene Semmel drüber und ſetzet ſolche in Backofen. Wann ſie nun halb gar gebraten, ſo nimmt man ſolche heraus, beſtecket ſie mit Pinien, und ſetzet ſelbige wieder in Backofen, bedecket ſie mit Papier und läſſet ſie vollends gar backen. Wenn ſolche nun gar fertig, können ſie trocken, oder mit einer Brühe angerichtet werden, welche bereitet wird, wie folget: Man nehme zur Brühe (als zu einer Sardellen-Soſſe) ein Stückgen Butter, laſſe ſelbige auf dem Feuer braun werden, thue ein wenig Mehl drein und laſſe es röſten. Nach dieſem nehme man gewäſſerte Sardellen, ziehe ihnen das Fleiſch von Gräten herunter, und hacke es klein, werfe es hernach ins braune Mehl, gieſſe Rindfleiſch-Brühe drauf, und laſſe es alſo kochen. Ferner gieſſe man es durch einen Durchſchlag in eine andere Caſſerole, ſchneide Citronſcheler, werfe ſolche nebſt allerley Gewürtze hinein, gieſſe von dem Fett, ſo aus denen Enten gelaufen, drunter. Alsdenn richtet man die Brühe auf die Schüſſel an, leget die Enten drauf, ſo ſind ſie recht und gut. Dieſe Enten können abſonderlich zu Potages gebraucht werden; welche an behörigem Orte ſchon beſchrieben worden.

Enten gefüllet mit einem Mandel-Meerrettig,

Man nehme Enten, wenn ſie geputzet und nicht zerriſſen ſind, löſe ihnen die Haut los, ſchneide das Fleiſch, ſo viel möglich unten heraus; hernach ſchneide man es klein, nebſt etwas Nierenſtollen, thue Gewürtz, eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel drunter, ſchlage zwey gantze Eyer und zwey Dotter drein, und rühre es alſo mit einander ab. Hierauf ſchneide man eine breite Schnitte Speck, ſtecke ſolche in die Ente, doch ſo, daß ſie oben an der Enten Haut zu liegen kömmt; nach dieſem fülle man die zubereitete Fülle unter den Speck hinein, nehme einen Zwirnsfaden, binde oben bey dem Halſe, wo die Fülle hinein gethan worden, die Ente feſt zuſammen, ſpeiler dieſe, ſtecke ſie an Spieß, und brate ſolche fein langſam, beſprenge ſie auch mit ein wenig Saltz. Wenn ſolches geſchehen, ſo nehme man Meerrettig, reibe ſelben, und ſtoſſe ein Viertel-Pfund Mandeln klein, thue ſelbe unter den Meerrettig, gieſſe ein Nöſſel guten Rahm drauf, und qvirle es gantz klar; hierauf ſetze man dieſes zum Feuer, und laſſe es einen Sud thun: es muß aber wohl umgerühret werden, ſonſt brennt es leicht an. Endlich thue man ein Stück Butter nebſt etwas Zucker drein, ſchütte es in eine Schüſſel, lege die gebratenen Enten oben drauf, ſo ſind ſie fertig.

Enten zu räuchern und auf Weſtphäliſch mit Braun-Kohl zuzurichten, ſiehe unter den Gänſen.

Enten, wilde, rein zu machen,

Erſtlich rupffe man ſelbige fein ſauber, darnach ſenge man die übrigen kleinen Federn auf einem lohen Feuer ihnen ab, nehme ſie auch aus, und handele übrigens, wie bey denen zahmen Enten gelehret worden.

Enten, wilde, geſpickt und gebraten,

Wenn die Enten nach letzigem Bericht gereiniget worden, ſo wäſchet man ſie ſauber aus, ſpeilert ſie wie zahme Enten zu rechte, und läſſet ſie auf folgende Art anlauffen: Man ſtecket ſie an einen höltzernen Spieß, hält ſelbige über ein Kohlfeuer, kehret ſie oft um bis ſie trocken, und beſtreichet ſie hierauf mit Speck oder Butter: iſt dieſes nun eingetrocknet, ſo wiſchet man ſie mit einem Handtuch ſauber ab, beſchmieret ſie wieder aufs neue, drehet ſie noch öfters herum, bis ſichs wieder hinein gezogen hat; man wiſchet ſie alsdenn ſauber ab, und leget ſie hin, damit ſie kalt werden. Ferner ſchneidet man Speck in ſolcher Länge, als er zum Spicken erfodert wird, ſpicket damit die Ente fein ſauber, ſtecket ſie nach dieſem an einen Spieß, leget ſie zum Feuer, und

läſſet ſie fleißig umwenden, begieſſet ſie bald mit Butter, damit ſie recht ſaftig werde, überziehet ſie auch bald mit Papier, auf daß ſie ſchön weiß bleibe. Iſt ſolche nun fertig, kan man ſie anrichten und die Jus in die Schüſſel, oder auf den Brat-Teller, darauf die Ente zu liegen kommet, gieſſen, ſie ein wenig mit Saltz beſprengen, doch iſt es beſſer, wenn die Ente am Spieß geſaltzen wird: machet göſchigte Butter drüber, und läſſet ſie auftragen.

Enten, wilde, ungeſpickt u. gebraten,

Nachdem die Enten gerupffet und ausgenommen worden, ſelbige etwan auch anbrüchig ſind, ſo wiſchet man ſie ſauber aus, auſſer dieſem wäſchet man ſonſten das Gebratens nicht gerne: man ſpeilert ſie und machet ſolche wie vorhergehende zu rechte, nur daß ſie nicht geſpicket werden. Wenn dieſes geſchehen, ſo beſprenget man ſie mit Saltz alſo: Man nehme ein Stück Speck, das ſo breit, als man der Ente den Bauch damit zu belegen gedencket, ſelbigen bindet man der Ente mit Bindfaden an, ſtecket ſie an Spieß und bratet ſie wie vorhergehende; iſt ſie bald gar, ſo begieſſet man ſie mit Butter, beſtreuet ſie mit Mehl, läſſet ſolche immer fort wenden, und continuiret mit dem Begieſſen und Beſtreuen etliche mal dergeſtalt, bis daß das Mehl ein wenig hart wird: zuletzt begieſſet man noch einmal, ſtreuet klar geriebene Semmel drüber, richtet ſie wie vorhergehende an, und giebet ſie hin.

Enten, wilde, mit Sauerkraut,

Sie werden wie die zahmen Enten zubereitet, weswegen bey jenen nachzuſchlagen und nachzuſehen iſt.

Enten, wilde, mit Sauerkraut im Backofen,

Aus der Zubereitung der zahmen Enten kan ſolches erſehen werden.

Enten, wilde, gedämpft,

Solche Zubereitung iſt wie der zahmen Enten ihre.

Enten, wilde, gedämpft mit ſaurem Rahm,

Man kan ſie eben auf die Art wie die zahmen Enten zubereiten. Davon die Nachricht oben zu finden.

Entführen ein Weibes-Bild,

Oder Jungfern- und Weiber-Raub, heiſſet eine Jungfrau, Frau oder Wittib, wider der Eltern, Anverwandten oder anderer Wiſſen, heimlich, mit Gewalt, oder durch liſtige und boshafte Uberredung, an einen fremden Ort, fleiſchlicher Wolluſt wegen mit ſich führen. Bey denen alten Dänen hielten es groſſe Herren für eine ſonderbare Gloire, wenn ihre Töchter entführet wurden: nach den alten Römiſchen Rechten aber ward es mit dem Leben beſtrafet, und konte die geraubte und entführte Jungfer ihrem Räuber nicht ehelich beygeleget werden. Nach heutigen Rechten aber fällt alles dieſes beydes hinweg, und wird darauf nicht mehr geſehen. Der Sabiniſche Jungfern-Raub iſt bekannt, da nemlich die Römer denen Sabinern ihre Jungfern mit Gewalt weg nahmen.

d'Entieres,

Von Dornick aus dem Frantzöſiſchen Flandern, lebte ums Jahr Chriſti 1539, und war eine ſehr gelehrte und berühmte Dame. Vid. Valer. Andr. Deſſel. Bibliothec. Belgic. p. 642.

Entre-mets,

Heiſſen bey denen Tafel-Aufſätzen diejenigen Speiſen und Trachten, ſo eingeſchoben werden, man nennet ſie auch Bey-Eſſen oder Zwiſchen-Trachten.

Entro, oder eſt il permis?

Sagen; heiſſet im L'Ombre-Spiel die andern fragen, ob es zugelaſſen ſey zu ſpielen: denn im Fall einer ein Solo hat, muß er ihm, ob er gleich unter ihm ſitzet, das Spielen, wofern er nicht ſelbſten ſans prendre ſpielen will, überlaſſen.

Entwöhnen, ſiehe Gewöhnen.

Enyo,

Des Kriegs-Gott Martis Schweſter: heiſſet auch ſonſt Bellona oder die Göttin des Krieges.

Ephrenis,

Ein frommes und gelehrtes Frauenzimmer,

zimmer, Catholiſcher Religion, hat ein Handbuch heraus gegeben, worinnen, wie der Titel lautet, viel ſchöne Sprüche und Lehren, einem ieden Chriſten höchſtnütz-lich, begriffen werden. Es iſt gedruckt zu Mayntz An. 1565 im Octob. Vid. Nicol. Baſſæi Catalog. Libror. ab An. 1564 usque ad An. 1592 editor. P. III p. 191.

Epicharma,

Eine Tochter des berühmten Sicilianiſchen Comici und Poetens, wird ihrer Gelehrſamkeit wegen ſehr gerühmet. Vid. Aret. l. 9 Epiſtol. 8 p. 283.

Epiſcopiſſæ,

Hieſſen vor dieſem der Biſchöffe ihre Weiber, welcher Nahme ihnen nicht in Anſehung ihres Amts, ſondern bloß Ehrentwegen vergönnet und beygeleget ward. Und ob ſich gleich einige unterſtanden öffentlich zu predigen, zu abſolviren, und die Sacramente auszutheilen; ſo waren es doch nur diejenigen Ketzerinnen, ſo dem Qvintilianiſchen und Priſcilliſchen Schwarm mit anhiengen.

Eppich, ſiehe Peterſilie.

Equina,

Jacobæa, war eine beruffene Hexe und Zauberin.

Erato,

Ein tapfferes und heroiſches Weibes-Bild, welches ſich wegen des Zenonis, an den ſie ſich verlobet hatte, mit der Adelmunda in ein öffentlich Duell und Zweykampf einließ; vid. Lohenſtein. Armin. P. II L. 3 p. 554, (edit. nov. p. 1862.)

Erato,

Eine von denen neun Muſen, oder Pierinnen: hat ihren Nahmen von der Liebe her bekommen, weil ſie denenjenigen vorgeſetzet war, ſo Helden- und Liebes-Lieder ſchrieben.

Erbrechen ſchwangerer Weiber,

Oder Vomitus genannt, iſt ein gemeiner Zufall ſchwangerer Weiber, wenn ſie nemlich, wegen der rohen Unverdaulichkeiten derer Speiſen, theils auch wegen einer übernatürlichen Anreitzung derer nervoſen Magen-Theilgen diejenigen Speiſen, ſo ſie zu ſich genommen, wieder von ſich zu geben, gezwungen werden.

Erb-Schlüſſel an die Hausthüre werfen,

Iſt ein abergläubiſcher Gebrauch, wenn das Weibes-Volck in der Chriſt-Nacht zwiſchen 11 und 12 Uhr ein Bund Erbſchlüſſel an die Hausthüre wirft, um zu hören, auf welche Ecke der Hund zu bellt, als wohin ſie zu verheyrathen vermeinen.

Erbſen,

Piſa, Pois, zählet man unter die Schoten und Hülſen-Früchte, derer die Gärtner unterſchiedliche Arten pflantzen. Man hat deren unterſchiedliche Sorten, welche von Farben gemeiniglich gelb oder weißlich, zuweilen auch graulich, blaulich oder ſchwartz ſind. Die gemeinſten ſind die Garten- und Feld-Erbſen. An etlichen Orten ſäet man Erbſen in ungedüngtes oder ausgeriſſenes hart Land, weil ſelbiges hiervon locker wird, die hernach, wenn ſie reif ſind, abgehauen und ausgedroſchen werden. Und eben dieſe geben eine gute Hausſpeiſe ab. Das Temperament der abgetrockneten Erbſen iſt kalt und trocken, der grünen aber mittelmäßig feucht. Sie ſind gleich andern Hülſen-Früchten ſchwerer, denn die Speiſen aus Getreide, zu verdauen, geben auch nicht einen ſo guten Nahrungs-Saft als jene, machen darneben Winde, und zwar die friſchen Schoten mehr als die trockenen Erbſen. Man kan auch die Brühe derſelben in vielen Kranckheiten ohne Schaden genieſſen, wie denn ſelbige in Bauchflüſſen und Steinbeſchwerungen, auch als ein Vehiculum der Brech-Artzneyen zu gebrauchen. In denen Gärten zeiget man zur Rarität die Purgir-Erbſen, die ſchwartz geſprengte groſſe Indianiſche Erbſen, die Abruſs-Erbſen, und die grüne Teſineſiſche Erbſen. Ein mehrers von den verſchiedenen Arten der Erbſen, von ihrer Erbauung und andern kan im Oeconomiſchen Lexico nachgeleſen werden. Unſer Koch bringet gedachte Früchte nicht nur bey vielen Eſſen gar wohl an; ſondern er richtet ſie auf folgende Art zu: 1) Erbſen durchgeſtrichen; 2) Erbſen nur ſchlecht auf Böhmiſch; 3) Erbſen und Graupen durch einander

auf Böhmiſche Art; 4) Erbſen gantz gemein; 5) Erbſen mit gebrunirtem Zucker; 6) Erbſen auf Oeſterreichiſche Art abzuziehen.

Erbſen durchgeſtrichene,

Man nehme Erbſen, laſſe ſie ſauber leſen, hernach ſetze man ſolche zum Feuer, daran dieſelben ſo lange kochen müſſen, bis ſie weich werden. Darnach gieſſe man ein halb Nöſſel guten Rahm dran, ſtreiche ſie durch einen Durchſchlag in einen Tiegel, lege ein Stück Butter hinein, und laſſe ſie alſo fein gelinde auf dem Kohlfeuer kochen, bis ſie dicklicht werden, rühre ein wenig weiſſen Pfeffer nebſt etwas Saltz drein. Nach dieſem ſchneide man Speck gantz würflicht, röſte denſelben, und wenn er heiß, ſo werfe man auch würflicht geſchnittene Semmel darzu, und laſſe ſolche darinne braun werden. Alsdenn richtet man die Erbſen auf eine Schüſſel an, ſtreuet die geröſtete Semmel nebſt dem Speck drüber, und giebet ſie hin. Bey denen Catholiſchen wird nur die Semmel in Butter geröſtet, der Speck hingegen bleibt weg.

Erbſen nur ſchlecht auf Böhmiſch,

Dieſe werden nur in Waſſer gekocht, bis ſie beginnen weich zu werden, hernach ſeiget man das Waſſer davon ab, und ſaltzet ſie ein wenig, dieſe bleiben gantz, als ob ſie ungeqvirlt wären. Endlich richtet man ſelbe an, brennet braune Butter drüber, ſo ſind ſie fertig.

Erbſen und Graupen durch einander auf Böhmiſche Art,

Wird ein Pfantzel genannt; der rechte Nahme aber iſt ein Erbs-Koch. Man ſetzet Erbſen zum Feuer, und läſſet ſie halb gar kochen, ingleichen auch ſo viel Graupen; darnach nimmt man beyde Sorten zuſammen, und läſſet ſolche vermiſcht wieder kochen, bis ſie gar ſind; hernach ſaltzet man ſie ein wenig, ſeiget dieſe ab, miſchet etwas Jngber und Pfeffer drunter, auch ein wenig geriebene Semmel. Ferner ſetzet man Butter in einer Caſſerole oder Tiegel aufs Feuer, damit ſie bräune, ſchüttet die mit Graupen vermiſchten Erbſen hinein, läſſet ſolche unten braun werden. Wenn nun dieſes, wie gemeldet, geſchehen, ſo richtet man ſie an und giebet ſie hin.

Erbſen nur gemein,

Man ſetzet ſolche mit Waſſer zum Feuer, und läſſet ſie gantz weich kochen, hernach qvirlt und ſaltzet man dieſelben, und brennet braune Butter drüber.

Erbſen mit gebräuntem Zucker,

Man kochet reine und ſchöne weiſſe Erbſen gantz weich, gieſſet ein halb Nöſſel guten Rahm drunter, qvirlt ſolche gantz klar, rühret auch ein Stück Butter dran; läſſet ſie, wie oben bey denen durchgeſtrichenen Erbſen beſchrieben, in einem Tiegel etwas dicker werden. Hernach nimmt man ein Stücke Zucker, thut ſelbigen in ein Geſchirr oder meßingen Pfänngen, ſpritzet etliche Tropfen Waſſer dran, und läſſet es auf einem Kohlfeuer ſo lange ſtehen, bis der Zucker braun wird, und ſich ziehen läſſet. Wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſo ziehet man den gebräunten Zucker drüber, beſtreuet ſie auch mit Zucker, und giebet ſie hin.

Erbſen auf Oeſterreichiſche Art abzuziehen,

Man nimmt ſchöne Erbſen, ſo viel man deren brauchet, darnach ſetzet man reine durchgelaufene Lauge aufs Feuer, wirfet die Erbſen drein, und läſſet ſie darinnen einen Sud thun. Nach dieſem nimmt man ſolche vom Feuer, ſchüttet ſie heraus, ſo kan man die Hülſen davon thun, alſo, daß nur das gelbe von Erbſen noch übrig; dieſelben werden ſich alle unten entzwey ſpalten, und gut ausſehen, denn eine iede Erbſe ſpaltet ſich von einander, wenn die Hülſe herunter. Dieſe Erbſen können hernach trocken gemacht, und zu unterſchiedenen Eſſen gebraucht werden z. E. an Hüner, zu Potagen ꝛc.

Erbſen in den zwölf Chriſt-Nächten eſſen,

Jſt ein alter Weiber-Aberglaube, da viele in denen Gedancken ſtehen, daß, wenn ſie in den zwölf Nächten Erbſen oder andere Hülſen-Früchte äſſen, garſtige Schwären davon bekämen.

Erbſen-Mehl,

Jſt das aus Erbſen verfertigte und

klar gemahlne Mehl, wormit ſich das Frauenzimmer, weil es glatte und zarte Haut machen ſoll, zu waſchen pfleget.

Erbs-Topf,

Iſt ein rund und hohl durchlöchertes irdenes oder auch blechernes Gefäß, wodurch man die gekochten Erbſen mit einer höltzernen Keule zu reiben, und von den Hülſen abzuſondern und durchzuſtreichen pfleget.

Erbs-Koch, ſiehe Erbſen und Graupen durch einander auf Böhmiſche Art.

Erd-Aepfel,

Cyclamen, Cyclaminus, Pain de Porceau, iſt ein groß und blätteriges Kraut, das bey uns ſelten blühet, auch keinen Saamen trägt. Seine Wurtzel iſt ſtarck und knollicht, bedarf keiner ſonderlichen Wartung, und mehret ſich von ſich ſelbſt ſehr ſtarck. Man hebt im Herbſt davon aus was nöthig iſt, und verwahret es des Winters im Keller im Sande. Sie werden in warmen Waſſer wohl gereiniget, geſchälet, und entweder an Rind-Fleiſch wie Rüben gethan, oder allein mit einer Fleiſch-Brühe zugerichtet, und mit Pfeffer und Saltz abgewürtzet, auch wohl wie ein Teig gebacken. Der aus der Wurtzel gepreßte Saft mit eben ſo viel Honig vermiſcht, und im Munde gehalten, heilet alle Mund- und Schlund-Mängel, auf den Magen geſchmieret, macht er Brechen, auf den Nabel geſtrichen, verurſachet er purgiren, und vertreibet die Würmer. Eine ausführliche Beſchreibung derſelben giebt das Oeconomiſche Lexicon. Unſer Koch brauchet ſie bisweilen an gewiſſe Speiſen, oder er richtet ſelbige alſo zu: 1) Erd-Aepfel gebacken; 2) dito auf eine andere Art; 3) Erd-Aepfel als ein Zugemüs; 4) Erd-Aepfel gantz gemein; 5) Erd-Aepfel ſauer.

Erd-Aepfel gebacken,

Man thut derſelben, ſo viel man nöthig hat, in ein Gefäß, es ſey eine Caſſerole oder Topf, und läſſet ſie aufſieden, ſo laſſen ſie die Haut abgehen, man ziehet ihnen dieſelbe ab, ſetzet ſolche etwan auf ein Geſchirr, da ſie trocken liegen. Man ſetzet alsdenn eine Pfanne mit Schmaltz aufs Feuer, läſſet es heiß werden; beſtreuet die Erd-Aepfel dick mit Mehl, welches mit zulänglichem Saltz vermiſchet iſt, leget ſie ins heiſſe Schmaltz, und läſſet ſie backen. Letzlich richtet man dieſe auf ein Geſchirr an, darinnen ſolche ſollen zu Tiſche getragen werden, decket ſie mit einer Serviette zu, daß ſie warm bleiben, ſo ſind ſie fertig.

Erd-Aepfel auf eine andere Art gebacken,

Erſtlich gehet man mit ſolchen um, gleichwie mit obigen. Hernach machet man eine Klare. Man nimmt ein halb Nöſſel Milch, eine Hand voll Mehl und drey Eyer, rühret es klar mit einander ab, und ſaltzet ſolche ein wenig, ſetzet eine Pfanne mit Schmaltz aufs Feuer, und läſſet es heiß werden. Hierauf gieſſet man einen Eß-Löffel voll vom Schmaltz in die Klare, und rühret es durch einander, daß man das Schmaltz nicht mercke. Letztlich gieſſet man die Klare über die Erd-Aepfel, leget ſolche einzeln in das heiſſe Schmaltz, und backet ſo lange, bis ſie alle ſind.

Erd-Aepfel als ein Zugemüs,

Man ſiedet und ſchälet ſolche reinlich ab, thut ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, ſtreuet geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten drein, thut ſelbige auf ein Kohlfeuer, läſſet ſie dicklicht einkochen, doch daß die Erd-Aepfel nicht zerfahren: ſind ſolche etwa nicht fett genug, ſo leget man ein Stück Butter dran, und giebet ſie hin.

Erd-Aepfel gantz gemein,

Die Erd-Aepfel werden nur abgeſotten, hernach auf eine Schüſſel geſchüttet, Saltz und Pfeffer darzu geſetzet, denn ſchälet ſich ſolche ein ieder ſelbſt, und beſtreuet ſie mit ſo viel Saltz und Pfeffer als einem beliebet: ſolches Gericht iſt bey gemeinen Leuten am üblichſten.

Erd-Aepfel ſauer gemacht,

Das Abkochen und Schälen iſt allbereit beſchrieben. Man ſetzet einen Tiegel aufs Feuer mit einem Stück Butter. NB. Da muß aber allezeit mit der Butter auf

die Menge der Erd-Aepfel geſehen werden: man läſſet ſelbige braunen, rühret einen Koch-Löffel voll Mehl drein, welches auch braun muß werden, thut die Aepfel darzu, gieſſet Fleiſch-Brühe und Eßig hinein, und läſſet es ein wenig aufkochen. Wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſo ſtreuet man Pfeffer drauf, und gieſſet braun gemachte Butter drüber, ſo ſind ſie fertig.

Erd-Artiſchocken,

Werden die Erd-Aepfel von einigen genennet.

Erd-Beeren,

Fraga, Fraiſes, bekannte rothe Beeren von angenehmem Geſchmack, ſo an zarten und etwas rauhen Stengeln hengen, die Blätter aber ſo vielfältig eingekerbet, je drey und drey beyſammen auf einem Stiele ſind. Dieſe Frucht, welche im Junio und Julio an ſchattichten Orten, in Thälern und auf den Bergen, in Wäldern und an den Zäunen häuffig wächſet, auch in die Gärten verpflantzet wird, iſt eines angenehmen Geſchmacks, aber dabey kalten und feuchten Natur, löſchet den Durſt und groſſe Hitze, kan aber auch, weil ſie leichtlich faulen, ein Fieber verurſachen. Die gemeine Erd-Beere ſind klein, ſie können aber durch Verpflantzung gröſſer werden. Das Kraut ſamt der Wurtzel hat eine treibende, reinigende und zuſammen-ziehende Kraft, treibet den Harn und die Monat-Zeit: Dient in Wund-Fiebern und Blut-reinigenden Artzneyen. Die Wurtzel in Händen gehalten, ſoll das Naſen-bluten und andre Blut-Flüſſe ſtillen. In den Apothecken hat man davon ein Waſſer, einen Syrup, und einen Spiritum.

Erd-Beere kalte Weinſchale,

Wenn die Erd-Beere rein geleſen, und ſauber gewaſchen worden, ſo thut man ſolche in eine Schüſſel, gieſſet guten Wein drauf, reibet viel Zucker drein, und ſtreuet geriebene Citron-Scheler, weiter nichts, drüber. Etliche bedienen ſich hierbey des Zimmets, der aber den Beeren den Schmack nimmt; ſo dürfen ſie auch gar nicht warm gemacht werden, weil ſie eben hierdurch den Geſchmack verlieren.

Erd-Birnen,

Sind ein Geſchlecht der Erd-Aepfel, und da dieſe rund, ſind jene länglicht rund. Sie können an alles Fleiſchwerck gar füglich gebraucht werden. Die übrige Zubereitung iſt wie der Erd-Aepfel ihre, und kan man ſie nach obiger Vorſchrift, wie die Erd-Aepfel, auf allerhand Art zurichten.

Erd-Eichel, ſiehe Erd-Nuß.

von Erdmannsdorf,

Magdalena, war An. 1539 Priorin, in dem im XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens. Anno 1528 war ſie erſtlich Unter-Priorin.

von Erdmannsdorf,

Margaretha, war An. 1535 Küſterin in dem im XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Erdmuth Sophia,

Chur-Fürſt Johann Georgens II in Sachſen, Tochter, ward gebohren den 15 Febr. Anno 1644, war eine ausbündig ſchöne, fromme und gelehrte, abſonderlich in der Hiſtorie und politiſchen Wiſſenſchaften hocherfahrne Princeßin. Ihr Gemahl war Chriſtian Ernſt, Marckgraf zu Brandenburg-Bareuth, mit dem ſie ſich den 29 Decemb. A. 1661 verſprochen, und A. 1662 Beylager hielte. Dieſe gelehrte Princeßin ſtarb den 12 Junii An. 1670, im 26 Jahr ihres Alters. Sie hat geſchrieben: Handlung von der Welt Alter, ſo zu Nürnberg An. 1676 in 12 gedruckt worden, welches Buch vielmal wieder aufgeleget worden. Vid. Bibliothec. Schulzian. pag. 262, Henning Witte Tom. I Diarii Biographici ad Ann. Emortual.

Erd-Nuß, oder Erd-Eichel,

Iſt ein Gewächs, deſſen Kraut den Linſen oder Wicken gleichet, und eine ſchöne purpur-farbene Blüte hat; im Julio bringen ſie Schötlein, und darinnen Saamen wie die kleinen Erbſen. Die Wurtzeln ſind rund und faſicht, gut zu eſſen, und bedürfen geringe Wartung, wenn ſie nur

nur mürben Grund finden. Sie werden gekocht und gebraten genoſſen, ſind eines lieblichen Geſchmacks und geben keine böſe Nahrung: wo man ihrer aber allzuviel zu ſich nimmt, ſo erregen ſie Winde, machen Schleim und beſchweren den Magen. Aus ihrer Blüte brennet man ein Waſſer, ſo dem Roſen-Waſſer an Geruch faſt gleich kömmt.

Erd-Schwämme, ſ. Schwämme.

Erichto,

Ein Theſſaliſches Weib, ſo wegen ihrer Zauberey und Schwartzkünſtlerey, weit und breit bekannt war.

Erigone,

Eine Tochter des Icarus, und Schweſter der Penelope. Betrübte ſich über ihres Vaters Tod, ſo von etlichen trunckennen Bauern ermordet war, dermaſſen, daß ſie ſich vor Schmertz erhenckte. Sie iſt aber hernach von denen Göttern aus Erbarmniß in ein Himmels-Zeichen verwandelt worden, welches die Jungfer benennet wird.

Erinna,

Eine berühmte Poetin aus Telia oder Teja, wiewol auch einige meinen, daß ſie aus der Inſel Lesbos, oder gar aus der Inſel Rhodus, ſeyn ſoll. Sie war eine vertraute Freundin von der berühmten Sappho, wie Tatianus und Suidas vorgeben, und hat in Doriſcher Sprache ein herrliches Gedichte von 300 Verſen verfertiget; auch überdiß viel andere ſchöne Epigrammata. Ihre Schreib-Art ſoll dem majeſtätiſchen Stylo des Homeri nichts nachgegeben, ihr Verſtand aber die Sappho, wie Euſebius ſchreibet, an Scharffſinnigkeit, und der Netteté weit übertroffen haben. Sie ſtarb in dem 19den Jahre ihres Alters. Propertius gedencket ihrer in ſeinen Gedichten L. II. Ihre Gedichte ſind mit anzutreffen in des Fulvii Urſini neun berühmter Poetinnen An. 1568 zu Antwerpen heraus gegebenen Gedichten.

Erinnys,

Eine von denen hölliſchen Furien und Plag-Göttinnen.

Eriphanis,

Eine Poetin, ſo ſich in den Jäger Menalcas verliebet. Als ſie aber keine Gegen-Liebe fand, und dieſem unempfindlichen Liebhaber durch Wald und Feld nachlief, und nichts dadurch erhalten konte, hat ſie ein Gedichte verfertiget, ſo ſie νόμιον genennet. Vid. L. I Poetices Jul. Cæſar. Scaliger. p. 21.

Eriphyle,

Des Wahrſagers Amphiarai Weib, Tochter des Talai, und Schweſter des Adraſtus, welche ihren Mann, ſo ſich aus Furcht, er möchte in dem Thebaniſchen Kriege ſterben, verſtecket hatte, gegen den Polynicem, welcher ſie durch ein gölden Halsband beſtochen, aus Geitz verrathen. Nachdem aber ihr Mann in ſolchem Thebaniſchen Kriege geblieben, hat ihr Sohn Alcmæon des Vaters Tod und Verrätherey gerochen, und dieſe Eriphylen umgebracht.

Eris,

Die Zanckgöttin, ſo bey dem Götter-Banquet einen Apfel einwurf, auf welchem geſchrieben ſtand, daß er der ſchönſten unter den Göttinnen verbleiben ſolte.

Erkennen,

Iſt eine erbare und züchtige Redens-Art in H. Schrift, wodurch die Beywohnung des Mannes mit dem Weibe zu verſtehen gegeben wird. Solches wird geſagt von Adam Geneſ. IV v. 1. In der Grund-Sprache ſoll diß Wort ſo viel heiſſen als: Wiſſen, erfahren, empfinden; denn die Jüdiſchen Jungfern waren ſonſt verſchloſſen, und kamen niemanden vor das Geſichte. In der ehelichen Beywohnung aber, hatte ſie der Mann nahe, ſahe ſie, und erkannte ſie ſo wohl vom Geſichte, als andern Gliedern des Leibes, ſo ſonder Verletzung der Keuſchheit erkennet werden konten.

Ermegarde,

Eine zu ihrer Zeit berühmte Gräfin, war recht heroiſchen und Heldenmüthigen Geiſtes. Sie trat nach dem Tode ihres Gemahls das Regiment an, und eroberte das Haupt der Lombardie Paviam. Vid. von Hoffmanns-Waldau Helden-Briefe p. 37.

von

von Erp,

Henrica, eine ſehr gelehrte Aebtißin des Kloſters, Vrouwencloſter Oeſtbroek genannt, ſo in der Vorſtadt Maſtricht gelegen. Sie hat eine Chronica geſchrieben, deren Titel heiſt: Extract uyt ſeker out Bœk, geſchrewen by de hant van Vrouwe Henrica van Erp, Abdiſſe van Vrou-Cloſter. Anton Matthæus JCtus in Leiden, hat es in ſeinen Veteris Ævi Analectis p. 141 bis 188 mit heraus gegeben, unter dem Titel: Henricæ ab Erp, Abbatiſſæ Cœnobii, vulgo Vrouvvenclooſter dicti, in Suburbanis Trajectenſibus, Annales Vernaculi. Sie ward 1503 Aebtißin, und ſtarb den 26 Dec. 1548.

Erudita,

Ein in der Philoſophie ſehr gelehrtes und verſirtes Weibesbild, ſoll ſich erſt in ihrem vollkommenen Alter auf die Studia geleget haben. Vid. Frauen-Lob in der Lobenswürdigen Geſellſchaft gelehrter Weiber p. 14.

Eryphila, ſ. Sibylla Erythræa.

Eſclavage,

Iſt ein von ſchwartzen Corallen, Schmeltz, oder andern ſubtilen Drat zuſammen geflochtenes Kettlein, ſo das Frauenzimmer um den Hals ſchlinget, und zwey lange Theile davon über den Schnür-Leib vorn herunter hängen läſt. Man nennet auch Perlne und Diamantne Angehencke, ſo auf vielerley Façon verfertiget und geſchnüret werden, Eſclavagen.

de Eſcobar,

Maria, eine Spaniſche Nonne, ſo durch ihre vermeinten göttlichen Offenbarungen und ſcheinheiliges Weſen, viel Menſchen in Aberglauben und Irrthum geſtürtzet. Sie ſoll aus Hochmuth vielmal geſagt haben, ſie habe keinen GOtt, ſondern ſey mit GOtt ſo vereiniget, daß ſie ſelbſt eine Göttin geworden. D. Petræus Diſſert. d. Sanct. non Sanct. p. 53.

Eßig,

Acetum, Vinaigre, iſt ein ſaurer liquor, der aus Wein, Bier, Birnen, Aepfeln und andern dergleichen Säften bereitet wird. Der beſte aber iſt der, welcher aus einem guten Weine gemacht und öfters mit Himbeeren, Roſen, Kornblumen, Violen, Kirſchen, Erdbeeren angemacht, und ſtat der Tuncken mit aufgeſetzet wird. Man braucht ihn in den Küchen zu mancherley Speiſen, in der Chymie zu Auflöſung der Metallen, in der Artzeney-Kunſt in- und äuſſerlich. Er widerſtehet der Fäulung, dem Gift, kühlet, dienet nur daran gerochen wider die Ohnmachten und Mattigkeiten, und getruncken ſtärcket er über alle Maaſſen. Kalte Naturen aber, melancholiſche und lungenſüchtige Leute müſſen ſich vor Eßig hüten. Aus denen unreifen Weintrauben drücket man einen ſauren Saft, welchen man Verjus nennet, ſolcher hat eine anhaltende und zugleich kühlende Kraft, er ſtärcket auch den Magen und lindert die Hitze. Verſchiedene Arten derer Eßige, und wie ſolche zu fertigen, findet man in dem allgemeinen Kochbuch, Nürnberg 1734 in 4 p. m. 322 ſqq.

Eßig-Bulle oder Krug,

Iſt eine von glaſürtem Thon hart gebrannte Flaſche, mit und ohne Schraubdeckel, worinnen der Eßig verwahret wird.

Eſtar, ſiehe Oſtra.

Eſtephanette de Gantelines, ſiehe Phanette.

Eſther,

Oder Hadaſſa, des Mardachai Mündel, ein Frauenzimmer von ausbündiger Schönheit und ſcharfem Verſtande, ward von dem König Ahasveros zur Gemahlin angenommen, und mit der Königlichen Crone begnadiget.

Eſtoff, ſiehe Stoff.

Eſtouffade,

Iſt ein Eſſen, da z. E. Tauben, Capaunen, Kalb- oder Lamm-Fleiſch, ꝛc. erſtlich wohl geklopft, geſaltzen, mit Mehl beſtreuet, in braun gemachter Butter und Speck geröſtet, hernach in Fleiſchbrüh, nebſt beygelegten guten Kräutern, allerhand Gewürtz, Wein und Citronſcheler über einem gelin-

gelindem Feuer gantz gemählich gekocht werden.

Eta,

Eine gebohrne Savoyerin und berühmte Heroine ihrer Zeit, ſo nicht nur ſehr rühmlich das Regiment geführet, ſondern auch viel heldenmäßige Thaten verrichtet. Vid. Contarin. Hortul. Hiſtor. p. 213.

Etienne, ſ. Stephana Nicolæa.

Etuvée, (Gedämpft)

Iſt ein Eſſen von Fleiſch, welches in einem wohlvermachten Topfe mit guten Kräutern, Wein, Butter und Gewürtz gedämpfet, gar gemachet wird, entweder in glüender Aſche oder in einem Backofen. ſ. Dämpfen.

Eva, ſiehe Heva.

Eva,

Eine Nonne des Kloſters St. Martin zu Lüttich, ſo ſich ſonderbarer Erſcheinungen und Geſichter rühmete, auch den Pabſt Urbanum IV dahin brachte, daß er das Fronleichnams-Feſt anordnete. Vid. Hoeſem. d Reb. Geſt. Pontif. c. 6, it. Hoſpinian. de Feſt. Chriſtian. f. 74.

Evadne,

Eine Tochter des Martis, und Eheweib des Capanei, welchen ihren Mann ſie dermaſſen geliebet, daß ſie ſich ſelbſten mit auf ſeinen Scheiterhaufen geſetzet und lebendig aus Liebe mit verbrennet.

Evanſia,

Catharina, eine Engelländiſche Qväckerin, ſo der Qvacker-Secte mit ihrer vertrauten Gefährtin Sara Chevenſia, zugethan war, reiſete mit ſelbiger überall herum, und bemüheten ſich dieſe beyden Religions-Verwandten und wunderlichen Weiber durch einige von ihnen zuſammen geſtoppelte Tractätlein ihren Irrthum weiter auszubreiten. Sie haben beyderſeits, nach Gerhard Crœſens Berichte, in ſeiner Qvacker-Hiſtorie l. 3 p. 576 ſeq. und in der überſetzten Edition, ſo zu Berlin An. 1696 ediret worden, pag. 773, wunderliche Fata gehabt; denn dieſe beyden Betſchweſtern giengen zur See von Londen nach Italien, in willens von dar nach Alexandrette und endlich in Judæam ſich zu begeben. Indem ſie aber bey der Inſel Malta ausgeſtiegen, und in ſelbiger Inſelein wenig herum gegangen, auch allen denenjenigen, ſo ihnen entgegen kamen, ihre bey ſich habenden Tractätlein verehreten, hierauf aber von Inwohnern ſolcher Inſel einige Abgöttereyen und Götzen-Greuel nach ihrer Art und Meinung verſpüreten, ſuchten ſie ſelbige durch ein und anderes gegebenes Zeichen, nemlich durch wincken und ausſpeyen davon abzuhalten, worauf ſie vor die Inquiſition gebracht wurden, und als man ihnen durch einen Dolmetſcher ihre Freyheit zu verſtehen gab, unterſtunden ſich dieſe beyden Qväckerinnen mit denen Inquiſitoribus in einen Diſputat einzulaſſen, verwurfen und verachteten der Inwohner ihren Gottesdienſt, daß dahero die Malteſer ſich endlich genöthiget ſahen, dieſe zwey Animalia diſputacia, ſo ein freches und wunderliches Geplerre machten, ins Gefängniß zu werfen, und zwey gantzer Jahr darinne ſtecken zu laſſen, bis ſie dieſelben gantz und gar zum Lande hinaus jageten. Vid. Croeſi Hiſtor. Quakerian. p. 576 Lib. 3.

Euberin,

Martha, eine geſchickte und gelehrte Liefländerin, hat ein Buch in 12 laſſen heraus gehen, unter dem Titel: Core, Dathan und Abiram.

Eubule,

Eine Tochter des Orpheus, und Schweſter der Paſithea und Theope, welche mit ihren zwey Schweſtern für ihr Vaterland Athen, ſo wegen damaliger Theurung hart gepreſſet ward, und nach Auſſage des Orackels nicht anders als durch den Tod dieſer drey Schweſtern erlöſet werden konte, aufgeopfert wurde.

Euchrocia,

Des Helpidii Eheweib und Haus-Prophetin des Priſcilliani, mit dem ſie nicht nur der Gnoſtiſchen und Manichäiſchen Secte zugethan war, ſondern auch ſehr ſündlich lebte: ſie ward zugleich mit ihm als eine Verführerin zu Trier öffentlich enthäuptet. Vid. Sigon. in Sulpic. Sever. p. 615 & p. 637.

Eudocia,

Eine Gemahlin Conſtantini Paläologi Deſpotä, des Kayſers Paläologi jüngern Sohnes, war ſchön und beredt, wuſte auch dasjenige, was ſie bey denen Philoſophis geleſen, in ihren gelehrten Diſcourſen ſehr wohl wieder anzubringen.

Eudoxia,

Sonſt Athenais, auch Eudocia, wie ſie Voſſius nennet, eine ſchöne keuſche und ſehr gelehrte Jungfer aus Griechenland, wie nicht weniger eine vortrefliche Poetin. Ihr Vater war der berühmte Philoſophus Leontius aus Athen, der das Glücke hatte an ihr eine groſſe Kayſerin zu erleben; worzu ſich folgende Gelegenheit äuſſerte. Ihr Vater Leontius, welcher ſo wohl aus ihrer ſchönen Phyſiognomie, als auch denen Geſtirnen zuvorher ſahe, daß ſie es in der Welt hoch bringen würde, befahl in ſeinem letzten Willen ſeinen beyden Söhnen Valeriano und Genueſio an, daß ſie ihrer Schweſter Eudoxia nur ein gewiſſes Stück Geld nach ſeinem Tode aus ſeiner Erbſchafft reichen ſolten, mit beygefügter Urſache, daß ſie ſich mit ihrer Schönheit und Gelehrſamkeit ſchon in der Welt fortbringen würde. Hiermit aber war Athenais nicht zufrieden, ſondern wolte den ihr nach denen Rechten zukommenden dritten Theil aller Verlaſſenſchaft haben; welches ihre Brüder nicht eingiengen, ſondern ſie gar aus der Behauſung ſtieſſen. Hierauf gieng Athenais nach Conſtantinopel, und hatte das Glück, daß ſie ſich bey des Kayſers Theodoſii Schweſter, Pulcheria genannt, vortreflich inſinuirte, und durch dieſelbige endlich gar ihrem Bruder, den ihre Schönheit und Gelehrſamkeit einnahm, nachdem ſie zuvorher durch den Biſchof zu Conſtantinopel, Atticum, getaufet, und ihr an ſtat des heidniſchen der Nahme Eudoxia gegeben ward, zur Gemahlin beygeleget, welcher ihr auch die Kayſerliche Crone auffſetzen ließ. Als ſie nun drey und zwantzig Jahr lang mit ihrem Gemahl einig und vergnügt gelebet, fiele dieſe Eudoxia bey ihrem eyferſüchtigen Gemahl wegen eines ſchönen Apfels, den ſie von ihm bekommen, und wieder an einen von ihren Bedienten, Paulinus genannt, verſchencket hatte, in groſſe Ungnade, worauf ſie alsbald in das Exilium gieng, und ſich Jeruſalem zu ihrer Wohnung erwehlte, auch allda für die Armen und Fremdlinge ein Spital erbaute. Ihr Gemahl aber grämte ſich wegen ihrer Abweſenheit dergeſtalt, daß er bald darauf ſtarb. Ihr Tod erfolgte An. 457, oder wie die Damoiſelle Guillaume will 459, und lieget ſie in der Stephans-Kirche zu Jeruſalem begraben. Sie ſoll, wie Socrates, Evagrius, Nicephorus und Cyrillus melden, ein vortreflich Gedichte von dem Perſiſchen Kriege verfertiget haben; und meinen auch einige, ſie hätte die Centones de Chriſto verfertiget, welches aber noch nicht bewieſen: vielleicht rühret der Irrthum daher, weil ſie, wie Zonaras behauptet, das unvollkommene Werck eines gewiſſen Patricii, die Centones Homericos abſolviret, und zu Stande gebracht.

Eudoxia,

Kayſers Arcadii Gemahlin, eine Ertz-Verführerin, maſſen ſie durch ihren An- und Rathſchlag, mit Beyhülfe ihres Favoritens Theophili von Alexandria, den Heiligen Chryſoſtomum ſeines Amtes entſetzen und ins Elend ſchicken half, worinnen er auch geſtorben. Vid. Lairizium in Thron. Papat. c. 7 l. 1 p. 132.

Everharda,

Iſabella, des berühmten Juriſten Nicolai Everhardi Tochter, wird wegen ihrer vortreflichen Gelehrſamkeit ſehr gerühmet, und von ihrem Vater ſelbſt in einer Epiſtel, ſo er an ſie geſchrieben, die einige Zierde des weiblichen Geſchlechts genennet. Vid. Valer. Andr. Deſſel. in Bibliothec. Belg. p. 685.

Eugenia,

Aus Alexandria, eine Tochter des berühmten Römers Philippi, ſo zu Zeiten des Kayſers Commodi und Severi gelebet. Sie war von heidniſchen Eltern An. 260 gebohren, hatte aber ſchöne Studia, war in der Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache, wie auch in der Philoſophie und andern freyen Künſten ſehr gelehrt und erfahren, und zeigete ein vortrefliches Gedächtniß, maſſen ſie nach ihrer Bekehrung die gantze Bibel in zwey Jahren aus-

wendig gelernet. Sie hat anfangs, nachdem ſie ihre Eltern verlaſſen, die Chriſtliche Religion angenommen, und ſich für einen Mann ausgegeben, und iſt dem Männer-Kloſter in Egypten vorgeſetzet worden: nachdem ſie aber von ihren Eltern erkennet worden, hat ſie wieder nach Rom mit den ihrigen gemuſt, und iſt allda auf Befehl des Kayſers Gallieni, als eine Märtyrin im Gefängniß mit vielen andern, ſo ſich gleichfalls zur Chriſtlichen Religion bekennet, enthauptet worden. Vid. Ægydium Albertin. im himmliſchen Frauenzimmer p. 64 ſeq. Stengel. in des Herrn Chriſti Stamm-Buch ad diem 25 Decembr.

Eulgen,

Iſt ein weiſſes viereckigtes Tüchlein von ſauberer Leinwand oder Schwäbiſch, ſo man denen Sechswochenkindern um die Köpfgen zu ſchlagen, und unter dem Hälsgen zuzubinden pfleget: das übrige, was herab henget, wird mit eingewindelt. Sie werden vornher um den Kopf herum gefüttert: um und um aber insgemein mit kleinen Spitzen umſetzet.

Eumenides, ſ. Furiæ.

Eumetide oder Eumetis, ſiehe Cleobuline.

Eunice, Salaminia,

War eine fleißige Schülerin der gelehrten Poetin Sapphus. Vid. Suidam in Voc. Sappho.

Eunice,

War die Mutter des Timotheus. Vid. 2 Timoth. 1.

Eunice,

Eine Nymphe, ſo dem Hercules ſeinen Knaben Hylam mit helfen entführen.

Eunomia,

Eine fromme und Chriſtliche Jungfer, ſo A. C. 300 zugleich mit dem Dionyſio Cretenſi, unter dem Diocletiano als eine Märtyrin die Crone erhalten. Zeil. Germ. Itin. c. 12.

Evodia,

War eine Mitgehülfin Pauli, von welcher er ſelbſten ad Philip. 4, 3 rühmet, daß ſie ſamt ihm über dem Evangelio gekämpfet.

Euphroſyne,

War eine von denen drey Gratien oder Charitinnen.

Euræa,

Dominica, war ein berühmtes zauberiſches Weib und Hexe.

Euridice,

Eine gelehrte Dame aus Hierapolis in Illyrien, ſo ſich erſt bey ziemlichem Alter auf die Wiſſenſchaften legte, damit ſie ihre Kinder darinnen unterrichten konte: ſie hat auch denen Muſen eine Inſcription gewiedmet. Menag. in Hiſt. Mul. Philoſ. p. 10.

Europa,

Eine Tochter des Phöniciſchen Königes Agenoris und der Nymphe Meliä, von vortreflicher Schönheit und Leibes-Geſtalt, welche der Jupiter, der ſich in einen wohlgeſtalten Stier verwandelt, und ſich an das Geſtade des Meeres, wo dieſe ſchöne Europa mit ihren Geſpielinnen ſich zu divertiren pflegte, geſtellet, nachdem ſie die ſchöne Geſtalt ſolches Stieres betrachtet, und ſich auf ſelbigen geſetzet, entführet, und durch das Meer bis nach Cretam getragen. Eben dergleichen Nahmen hat auch eine Meer-Nymphe, des Oceani und der Thetis Tochter, geführet.

Euryale,

Eine Tochter des Minois, welche dem Neptunus den Orion gebohren. Eben dergleichen Nahmen führte auch des Proceti der Argiven Königs Tochter, wie auch eine von denen Gorgoniſchen Jungfern, durch welche derjenige, ſo ſie anſahe, gleich zum Steine ward.

Eurydice,

Des Polliani Gemahlin, und nach Jonſii Bericht, des Plutarchi Tochter, der ihr und dem Polliano zu Gefallen ſeine Præcepta conjugalia geſchrieben; ſie ſoll in der Philoſophie ſehr bewandert geweſen ſeyn. Vid. Jonſium de Scriptor. Hiſt. Philoſoph. l. 3 c. 6.

Eurydice,

Des Orpheus Eheweib, in welche ſich der Ariſtäus verliebet; dieſer als er ſelbige überwältigen wolte, flohe ihr in einem Walde nach, worinnen ſie durch einer giftigen Schlangen Biß getödtet ward. Ihr Mann aber der Opheus wolte ſolchen ihren Tod nicht verſchmertzen, nahm derohalben ſeine Leyer, worauf er ein vortreflicher Meiſter war, gienge darmit zu denen unterirdiſchen Göttern in die Hölle, und ſchläferte den Plutonem und die Proſerpinam dadurch alſo ein, daß ſie ihm endlich zulieſſen, ſeine Frau wiederum heraus zu führen, doch mit der Bedingung, daß er ſelbige nicht eher anſehen ſolte, als bis er wieder heraus wäre. Weil er aber aus *allzu heftiger* Liebe gegen ſeine Eurydicen ſolches ohnmöglich halten konte, und ſich nach ihr im Herausgehen umſahe, wurde ſeine Eurydice wieder zurücke gezogen, und muſte er alſo ſelbige mit Schmertzen im Stiche laſſen.

Euſebia,

Kayſers *Conſtantii* gelehrte Gemahlin, ſo ſich zwar von auſſen ſehr ſcheinheilig anzuſtellen wuſte, im Hertzen aber den Arianismum ſehr hegte, und als eine Ketzerin eine eigene und Arianiſche Secte aufrichtete, ſo nach ihrem Nahmen die Euſebianiſche benennet ward. Sie ſtarb im 36 Jahr ihres Alters. Vid. D. Schmid. d. Mulier. Heterodox. p. 14.

Euſebie,

Wird von denen Poeten als eine Göttin und Vorſteherin in der Gottes-Gelahrheit vorgeſtellet und angeführet.

Euſtochium,

Julia, der edlen Paulä Romanä Tochter, war in der Lateiniſchen, Griechiſchen und Hebräiſchen Sprache vortreflich erfahren, und dermaſſen gelehrt, daß man ſie zu ihrer Zeit Novum Orbis Prodigium, ein neues Wunder der Welt nennete. Vid. Lotich. d. Nobilitat. Sex. Foem. p. 127. Uber dieſes ergab ſie ſich der Pietät und Leſung der Heiligen Schrift ſo ſehr, daß ſie ſolche in der Grund-Sprache fertig leſen, auch gantze Hebräiſche Pſalmen herbeten konte: der heilige Hieronymus rühmet ſie ſehr, er nennet ſie unter andern Exemplum unicum Nobilitatis & Virginitatis toti Orbi propoſitum: und hat nebſt andern Büchern auch das Leben ihrer Mutter an ſie in ſeiner 10, 19, 22, und 26 Epiſtel geſchrieben. Sie hat zu Bethlehem 35 Jahr im Kloſter ihr Leben zugebracht, und iſt endlich darinnen geſtorben.

Euterpe,

Eine von denen neun Muſen, ſo die Flöten erfunden haben ſoll.

Ey,

Ovum, Oeuf, iſt ein Weſen, ſo in dem Leibe des Weibleins bey dem Geflügel erwächſet, und aus welchem hernach durch die Brütung ein dergleichen Thier gehecket wird. Seine Geſtalt iſt länglicht-rund, und beſtehet eigentlich aus dreyen Stücken, der äuſſerſten Schaale, dem Eyer-Weiß, und dem inwendigen gelben oder Dotter. Die Eyer insgemein, worunter doch die Hüner-Eyer den Vorzug haben, geben eine geſunde Magen-Speiſe und gute Nahrung, vornehmlich wenn ſie nicht alt, ſondern nur gelegt ſind. Von denenſelben iſt alles zu gebrauchen: die Schalen kommen zu gewiſſen Artzeneyen, aus dem Dotter wird ein ſonderliches Oel zubereitet, ſo wider den kalten Brand dienet, das Häutlein, um den Daumen gebunden, vertreibet alle kalte Fieber, wiewohl nicht ohne groſſen Schmertzen. Aus den gantzen Eyern, wie auch aus den Dottern und Eyweiß, werden folgende Eſſen zubereitet, als: 1) Eyer mit Sardellen gerühret; 2) Eyer mit Bratwürſten; 3) Eyer mit Baumöl geſetzt; 4) Eyer grün und gebacken; 5) grüne Eyer auf eine andere Art; 6) dito noch anders; 7) Eyer mit Senf-Brühe; 8) Eyer fricaſſiret; 9) Eyer geſtürtzte; 10) Eyer geſetzte; 11) Eyer weich zu ſieden; 12) Eyer auf Butter; 13) Eyer gebacken, die insgemein Ochſen-Augen heiſſen; 14) Eyer gefüllt und gebacken aus einer Rahm-Soſſe; 15) Eyer mit Schalen; 16) Eyer ſauer zu machen; 17) Eyer gerühret; 18) Eyer mit Kalbs-Nieren; 19) Eyer verlohrne; 20) Eyer-Dotter-Creme oder geſultzte Milch; 21) Eyerweiß-Creme; 22) Eyer-Käſe zu machen; 23) Eyer-Käſe mit Mandeln;

24) Eyer-

24) Eyer-Würſtgen zu machen; 25) Eyerkuchen mit Böcklingen; 26) Eyerkuchen mit einer Rahm-Soſſe; 27) Eyerkuchen mit einer Wein-Brühe; 28) Eyerkuchen mit Schincken; 29) Eyerkuchen mit Gundermann; 30) Eyerkuchen mit Schnittlauch.

Eyer mit Sardellen gerühret,

Man nehme 3, 4 bis 5 Sardellen, laſſe ſolche eine Stunde ohngefehr wäſſern, hernach waſche man dieſe reinlich ab, ziehe den Rückgrad heraus, und ſchneide ſie klein. Nach dieſem ſetze man Butter in einem Tiegel aufs Feuer, daß ſie zergehe, werfe die zerhackten Sardellen in die zerlaſſene Butter und rühre es durch einander. Ferner nehme man 10 bis 12 Stück Eyer, ſchlage ſolche in einen Topf, und zerqvirle ſie gantz klar, ſtreue Muſcaten-Blüten drein, ſchütte dieſe zuſammen in den Tiegel, worinnen die Butter und Sardellen bey einander ſind, rühre ſie auf dem Kohlfeuer, wie andere gerührte Eyer, bis ſie gar ſind. Alsdenn richte man ſie an, und ſtreue ein wenig Muſcatenblüten drauf. Hat man nicht allezeit Sardellen, ſo kan man auch gewäſſerte Heringe auf dieſe Art drunter brauchen, oder zum wenigſten nur die weiſſe Milch von Heringen.

Eyer mit Bratwürſten,

Man nehme friſche oder geräucherte Bratwürſte: wenn ſie friſch ſind, ſo bratet man ſie erſt halb gar, hernach ſchneidet man ſolche in Stücke, thut ein Stück Butter in einen Tiegel, ſetzet ſelbigen aufs Feuer, und ſo bald die Butter braun, ſo wirfet man die in Stücken geſchnittene Würſte drein. Ferner nehme man 10 bis 12 Eyer, zerklopfe dieſe mit ein Nöſſel guter Milch und ſaltze ſie ein wenig: wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſe man es in den Tiegel über die Würſte, rühre es unter einander, thue die meiſte Glut unter dem Tiegel weg, daß ſie nicht anbrennen, und laſſe es alſo dämpfen, bis ſolche gar werden, alsdenn können ſie angerichtet und hingegeben werden.

Eyer mit Baumöl geſetzt,

Man gieſſet Baumöl in eine Schüſſel, ſchläget ſo viel Eyer dran, als beliebet wird, ſaltzet ſie ein wenig, ſetzet die Schüſſel aufs Kohlfeuer, und läſſet ſie von unten auf gar werden; hernach ſeiget man das Baumöl dran ab, machet es heiß, und ziehet es wieder über die Eyer; beym Anrichten läſſet man nicht gar zu viel Oel drauf, ſtreuet ein wenig Muſcatenblüten und viel Parmeſan-Käſe drüber und giebt ſie hin.

Eyer grün und gebacken,

Man ſiedet wohl zwölf Eyer hart, ſchälet ſie ab, ſchneidet ſolche von einander, nimmt die Dotter heraus in eine Schüſſel, und reibet ſie gantz klar, hacket grüne Peterſilie ein ziemlich Theil, und thut ſolche auch zu denen Eyerdottern. Ferner weichet man gute Semmeln ein in Milch, und drucket ſie wieder aus, rühret ſelbige, wie auch Muſcatenblüten, weiſſen Pfeffer und noch zwey Eyer wohl unter einander, doch daß es nicht zu dünne werde. Dieſe Fülle füllet man nunmehr in das Weiß-Ey, oder Eyerweiß, wo der Dotter heraus genommen worden, fein erhaben, und machet es ſo lange, bis ſie gar ſind: hernach ſchläget man etliche Eyer in eine Schüſſel, ſtreuet ein wenig Mehl, Saltz und viel gehackte Peterſilie drunter, weltzet die gefüllten Eyer in der Klare herum, hält ein heiſſes Schmaltz bereit, und backet ſolche fein heraus. Nach dieſem macht man eine grüne Brühe mit durchgeſtrichener Peterſilie darzu, oder giebt ſie alſo gebacken hin. Die Brühe muß mit etlichen Eyerdottern und einem Stück Butter abgezogen werden; alsdenn richtet man die Eyer auf eine Schüſſel an, gieſſet die Brühe drüber und läſſet ſie ein wenig ſtehen, damit ſie ſich ein wenig in die Eyer ziehe, ſo ſind ſie zum Verſpeiſen fertig.

Eyer grüne auf eine andere Art,

Man hacket Peterſilie klein, und röſtet ſolche in Butter, und thut ſie wieder in eine Schüſſel. Ferner nimmt man Eyer, ſo viel deren ſollen bereitet werden, machet oben und unten Löcher durch, und bläſet das inwendige zu gehackter grüner Peterſilie, ſchüttet auch erſt in Milch geweichte Semmel und wieder ausgedruckt, nebſt kleinen Roſinen, Muſcatenblüten, ein wenig Safran und Saltz darzu, rühret es alles durch einander, füllet es wieder in die

aus-

ausgeblaſenen Eyerſchalen, machet die Löcher mit Teig zu, ſtecket höltzerne Spieß-gen durch und bindet ſie alſo auf den Roſt, oder bindet ſolche mit Bindfaden an einen eiſernen Spieß, treufet in die Löcher Butter; wenn ſie denn fertig ſind, ſo werden ſolche wieder mit einer Serviette reinlich abgewiſchet und alſo warm zu Tiſche gebracht.

Dito noch anders,

Man nehme Eyer, und blaſe ſie aus in eine Schüſſel oder ander Gefäß, das Weiſſe und den Dotter alles zuſammen. Ferner nehme man Semmel in Milch geweicht, wie bey vorigen, ingleichen ein Paar Löffel guten dicken Rahm, zerlaſſene Butter, Jngber, Muſcatenblüten, Saltz und Rindermarck, auch viel gehackter Peterſilie. Dieſes alles thue man zu den ausgeblaſenen Eyern und rühre ſolches wohl durch einander; hierauf fülle man ſolches wieder in die Schalen, verkleibe ſelbige mit Teig; hernach thue man ſelbige in ſiedend Waſſer und laſſe ſie kochen. Wann ſie nun gar ſind, ſo nehme man ſolche heraus, ſchäle die Schale herab, ſetze ſie in eine Schüſſel, worauf ſie ſollen angerichtet werden, lege ein Stück ausgewaſchene Butter dran. Alsdenn nehme man drey Stück Sardellen, waſche dieſe erſt reine aus, hacke ſie gantz klein, thue ſolche in einen Durchſchlag, und gieſſe Brühe drauf, reibe ſie hernach auf die Eyer, ſtreue Muſcatenblüten und klar geriebene Semmel darzu, laſſe es auf einem Kohlfeuer fein langſam kochen, ſo ſind ſie fertig und können verſpeiſet werden.

Eyer mit Senf-Brühe,

Man ſiedet die Eyer hart und ſchälet ſie ſauber ab, ſchneidet ſolche in der Mitte entzwey, leget dieſelben ordentlich in eine Schüſſel, ſetzet einen Tiegel oder Caſſerole mit Butter aufs Feuer, und läſſet ſie braun werden. Hernach gieſſet man Senf, Wein, und etwas Peterſilienwaſſer drein, läſſet es einen Sud thun; hierzu leget man ein Stück Zucker, Citronenſcheler, und weiſſen Pfeffer. Zuletzt gieſſet man die Brühe über die Eyer, läſſet ſie auf einem Kohlfeuer einen Sud thun, denn giebet man ſie hin.

Eyer fricaſſiret,

Man ſiedet zwölf Eyer hart: wenn ſie geſchälet, ſo thut man ſolche erſtlich in das kalte Waſſer. Hernach ſchneidet man ſie Plätzgen-weis, und leget ſie auf eine Schüſſel, ſtreuet ein wenig Jngber und Pfeffer drüber, wirfet ein Stückgen Butter dran, ſetzet ſie auf ein Kohlfeuer, und läſſet es nur ein wenig paſſiren, bis die Butter zergangen iſt. Nachdem ſetzet man ſie wieder herunter, ſchläget in ein Töpfgen drey Eyerdottern, thut eine Meſſerſpitze rohes Mehl darzu, und qvirlt es klar. Jngleichen gieſſet man halb Eßig und halb Waſſer oder Brühe, ſo viel als zur Brühe nöthig iſt, zu den Eyerdottern, legt ein Stückgen Butter drein, ſetzet es zum Feuer, und rühret ſolches ſtets um, bis es anfähet dicke zu werden; ſaltzet es auch ein wenig, gieſſet es über die Eyer, und läſſet dieſes eine Weile dran ſtehen, damit ſie ſich durchziehen. Letztlich ſprützet man ein wenig Butter drauf und giebet ſie hin. Eben auf dergleichen Art können auch die verlohrnen Eyer fricaſſiret werden, nur daß ſie nicht dürfen erſt in Butter paſſiret werden.

Eyer geſtürtzte,

Man nehme ein Nöſſel, auch weniger Milch, thue darein eine halbe Hand voll Mehl, und qvirle es gantz klar. Hernach nehme man zwölf Eyer, waſche ſie fein rein und weiß mit Saltz ab, mache auf beyden Seiten Löcher drein, und blaſe das Weiſſe nebſt dem Dotter in oben beſagte Milch, thue Saltz und Muſcaten-Blüten darzu. Nun ſind ſolche Formen darzu gemacht, daran wohl zwölf kleine Näpfgen hengen, in ein iegliches thue man ein wenig geſchmeltzte Butter, ſetze das Geſchirr aufs Feuer, und laſſe die Butter heiß werden. Nach dieſem gieſſe man von der Klare etwas in ein iedes Näpfgen hinein, lege eine Eyer-Schale darzu, gieſſe noch ein wenig drüber, und laſſe es alſo backen. Wann es nun auf der einen Seiten genug, dann verkehre man es auf die andere Seite, ſo wird die Schale gäntzlich überzogen, und ausſehen gleich als ein Apfel. Sind ſolche nun fertig, ſo richtet man ſie an und giebt ſie hin. Es kan auch nach Belieben in der Mitte der Schüſſel von denen Brühen, die bey dem Eyer-Kuchen beſchrieben

beſchrieben werden, darzu gegoſſen werden; doch iſt beſſer, daß man ſelbige, wie meiſt bräuchlich, trocken aufſetzen laſſe.

Eyer geſetzte,

Eine Schüſſel, worauf die Eyer ſollen geſetzet werden, beſchmieret man mit Butter fein dicke. Darnach machet man ſo viel Gruben drein, als Eyer ſollen drauf geſtellet werden, ſchläget die Eyer drauf, ſetzet die Schüſſel aufs Feuer und läſſet ſie von unten gar werden. Hierauf machet man eine Schaufel glüend und hält ſolche drüber; ſaltzet die Eyer ein wenig, ſtreuet Muſcaten-Blüten drauf, und giebet ſie hin.

Eyer weich zu ſieden,

Man nehme ſchöne neugelegte Eyer, waſche die erſt rein ab, ſetze in einer Pfanne oder Caſſerole Waſſer aufs Feuer, wenn es denn ſiedet, ſo lege man die Eyer in einen Durchſchlag, laſſe ſie gantz ſachte in das Waſſer hinein. Haben ſolche nun ohngefehr 3 bis 4 Minuten lang geſotten, nehme man ſie heraus, wiſche ſelbige mit einem Tuch ſauber ab, richte ſie unter einer Serviette an, und laſſe ſolche fein warm zu Tiſche bringen. Bey gemeinen Leuten kan die Serviette nur weg bleiben, ſonſt möchten nicht viel weiche Eyer geſpeiſet werden.

Eyer auf Butter,

Man ſetzet eine Caſſerole oder Pfanne mit einem Stück Butter aufs Feuer, damit ſolche braun werde. Hernach ſchläget man ſo viel Eyer drein, als man beliebet, und läſſet ſolche gar werden. Endlich richtet man ſelbige in einer Schüſſel an, hält oben eine glüende Schaufel drüber, machet ſie vollend gar, ſaltzet ſie, dann ſind ſie fertig.

Eyer gebacken, die insgemein Ochſen-Augen heiſſen,

Hier muß ein klein Pfänngen oder Tiegel mit geſchmeltzter Butter aufs Feuer geſetzet werden, ſo lange bis ſolche recht heiß iſt. Hernach nehme man eine Kelle, ſchlage ein Ey drein, ſtreue ein wenig Saltz und Mehl drauf, ſchütte ſolches ins heiſſe Schmaltz, und laſſe es gar backen, ſo wird es als ein Ochſen-Auge ausſehen: dieſe Eyer müſſen ein iedes beſonder gebacken werden; man backet denn ſo lange, bis derſelben gnug ſind. Dergleichen Eyer können zu unterſchiedenen Eſſen gebraucht werden, als zu Spinat, Kohl und dergleichen.

Eyer gefüllet und gebacken auf der Schüſſel mit einer Rahm-Soſſe,

Zwölf, funfzehn, auch wohl mehr Stück Eyer, darnach das Eſſen groß werden ſoll, werden hart geſotten. Alsdenn ſchälet man ſolche, und ſchneidet ſie entzwey, thut den Dotter heraus, und wenn ſolche alle ſind, ſo ſchneidet man den Dotter klein, weichet Semmel in Milch und drücket ſie wieder aus, thut ſelbe auch darzu, leget ein wenig Butter in eine Caſſerole, und ſchüttet benannte Semmel und Dotter hinein, ingleichen kleine Roſinen, Muſcaten-Blüten, ein wenig Rahm, ſchläget auch ein Paar rohe Eyer darzu, rühret es auf dem Feuer ab, als gerührte Eyer; hierauf thut man ſelbige in ein ander Geſchirr, daß ſie in der Hitze nicht zu hart werden, füllet das abgeſottene Eyweiß damit, ſetzet ſelbige hernach ordentlich in eine Schüſſel. NB. Es muß aber vorher um die Schüſſel ein Krantz von Teig gemacht werden. Man zerläſſet ein wenig Butter, vermiſchet ſolche mit etwas Rahm, und gieſſet es zu den gefüllten Eyern. Darnach ſetzet man dieſe in einen Backofen, und läſſet ſie oben braun werden. Nach dieſem nehme man vier Eyerdotter, auch ſo viel Rahm, als zur Brühe zulänglich, nebſt einem Stück Butter, ſetze ſolche aufs Feuer und qvirle es ohne Unterlaß, daß es nicht zuſammen laufe, thue ein wenig Muſcaten-Blüten hinein. Wenn nun die Soſſe oder Brühe fertig, denn gieſſe man ſolche über die Eyer, ſtreue kleine Roſinen drüber, auch etwas Zimmet, ſo können ſie hingegeben werden.

Eyer mit Schalen,

Man nimmt Butter, ſo vorhero zu Schmaltz gemacht worden, ſetzet ſolche in einem Pfänngen oder Tiegel aufs Feuer, wäſchet die Eyer, ſo viel man brauchet, reinlich ab, machet oben und unten ein Loch drein, und bläſet das Ey in eine Kelle; ſtecket

ſtecket die Schale, woraus das Ey geblaſen, wieder in das ausgeſchlagene Ey doch alſo, daß ein wenig von Weiß-Ey hinein kommt, hernach beſtreuet man ſolche mit Saltz und Mehl, thut es in das heiſſe Schmaltz, und läſſet es ſo backen; damit continuiret man ſo lange und ſo viel, bis man deren genug hat. Dieſe Eyer können unterſchiedlich gebraucht werden, zu gebackenen Erbs-Suppen, Kräuter und allen andern Suppen, welche aus Garten-Gewächſe bereitet worden, oder ſonſt zu grünen Eſſen.

Eyer ſauer zu machen,

Man ſetzet in einem Geſchirr, ſo nicht blanck Kupfer iſt, Eßig aufs Feuer, und läſſet dieſen ſieden: hernach ſchläget man Eyer auf eine Schüſſel, ſo viel man machen will, ſchüttet ſelbe in den ſiedenden Eßig, und läſſet ſie anlaufen, nach dieſem ſchläget man ein Paar Eyerdotter in ein Töpfgen, gieſſet ein wenig kalten Eßig dran, und qvirlt ſie klar, gieſſet den geſottenen Eßig dran, leget ein Stück Butter in die Eyer, und ſaltzet ſie ein wenig. Letztlich gieſſet man die abgeqvirlten Eyerdotter hinein, läſſet ſelbige ein wenig zuſammen anlaufen, ſchüttet ſie auf die Schüſſel, darauf ſolche ſollen angerichtet werden, reibet Zucker drüber, und ſtreuet ein wenig weiſſen Pfeffer darauf.

Eyer gerühret,

In einer Caſſerole oder Tiegel ſetzet man Butter aufs Feuer, und läſſet ſelbe nur ein wenig zergehen. Ehe ſie aber gar zergehen, ſo ſchläget man Eyer in einen Topf, und rühret ſolche erſt klar ab, darnach ſchüttet man ſolche zur Butter und rühret ſo lange auf dem Feuer, bis ſelbe dicke werde, und gantz bröcklicht ausſehe; ſaltzet ſie ein wenig, und ſtreuet Muſcaten-Blüten drüber. Wenn man ſolche anrichtet, ſo ſtecket man Semmel-Schnitten darneben, welche aus Schmaltz geröſtet ſind, man kan ſie auch ohne Semmel-Schnitten eſſen.

Eyer mit Kalbs-Nieren,

Man nimmt eine Kalbs-Niere von einem gebratenen Kälber-Braten, ſchneidet ſolche mit einem Schneide-Meſſer gantz klein; darnach miſchet man ſo viel Eyer dran, als man meinet gnug zu ſeyn, gieſſet ein wenig Rahm darzu, wirfet auch etwas Muſcaten-Blüten drein, hernach rühret man ſie in einen Tiegel, wie vorige.

Eyer verlohrne,

Man ſetzet eine Pfanne oder Caſſerole mit Waſſer aufs Feuer, läſſet es ſieden; darnach ſchläget man ſo viel Eyer, als man nöthig hat, auf eine Schüſſel, ſchüttet ſolche in ſiedend Waſſer, und läſſet ſie ein wenig anlauffen. Andere ſchlagen auch ſolche einzeln in ſiedend Waſſer. Wenn ſie nun recht ſind, werden ſelbe mit einem Löffel heraus genommen, und gebraucht, worzu man ſie haben will.

Eyer-Dotter-Crême oder geſultzte Milch,

Man nimmt eine Kanne gute Milch, ſetzet dieſe zum Feuer, und läſſet ſie ſieden. Hernach nim̃t man von 20 Eyern die Dotter, qvirlt ſolche gantz klar, nimmt ferner einen à parten Topf, thut hinein ein Viertel-Pfund Zucker und einen Löffel Roſen-Waſſer, gieſſet die ſiedende Milch an die Eyer, und rühret ſtetig, daß es nicht zuſammen lauffe. Hierauf ſetzet man es alſo wieder zum Feuer, und rühret ſo lange, bis es anhebt dick zu werden. Dann tropfet man ein wenig kaltes Waſſer hinein, ſonſt läufft es zuſammen: man ſetzet ferner eine Schüſſel auf einen gleichen Ort, leget einen reinen Durchſchlag drauf, ſchüttet den Crême oder die geſultzte Milch drein, und läſſet ihn fein ſachte durchlauffen, daß er keine Blaſen bekomt, nimmet auch ein Meſſer, oder einen gleichen Span, und ziehet alles, was ungleich iſt, oben herunter, ſetzet ihn an einen kühlen Ort, daß er kalt wird; hat er etwa hier und da noch kleine Bläsgen, ſo ſticht man ſolche mit einer Steck-Nadel auf. Beym Anrichten garniret man ihn aufs zierlichſte: bisweilen wird er auch mit Piſtacien beſtecket, welches zwar nicht mehr Mode.

Eyer-Weiß-Crême,

Von 16 Eyern nimmt man das Weiſſe, thut es in einen Topf, zerqvirlt es, und ſoll es gleich als ein Schnee werden. Hernach ſetzet man eine Kanne gute Milch zum Feuer, läſſet ſolche ſieden, ſtöſſet ein

Viertel-

Viertel-Pfund Zucker klein, und thut ſolches zum Eyer-Weiß: nach Belieben kan auch ein wenig Roſen-Waſſer darzu genommen werden. Endlich gieſſet man die geſottene Milch in das Eyer-Weiß, rühret ſolches continuirlich wohl um, und machet es ferner als wie den Eyer-Dotter-Crême, ſo wird er ſchön weiß und gut werden.

Eyer-Käſe zu machen,

Man nehme zwölf Stück Eyer, ſchlage ſie in eine Kanne gute Milch, und qvirle dieſe klar, rühre auch ein wenig Zimmet und Roſen-Waſſer drunter. Hernach ſchütte man es in eine verzinnte Caſſerole, ſetze ſolches auf ein Kohlfeuer, und rühre immerzu, daß es nicht anbrenne, bis es wie Käſe zuſammen lauffe. Ferner ſetze man eine Form, darein der Käſe ſoll geſchüttet werden, auf ein Geſchirr, darein das Waſſer von der zuſammen gelauffenen Milch rinnen kan, drucke ſolchen mit einer Kelle fein gleich, und laſſe ihn ſo ſtehen, bis er erkaltet. Inzwiſchen nehme man fünf Eyer-Dotter, ein Nöſſel Rahm und qvirle das klar, ſetze es in ein Kohlfeuer, und rühre es ſehr fleißig, damit es nicht zuſammen lauffe, thue auch Zucker und geriebene Citronſcheler drein: ſo bald nun die Brühe gar iſt, ſo richte man den Käſe, der in der Form ſtehet, auf eine Schüſſel an, ſtreue viel kleine Roſinen drüber, gieſſe die Brühe auch drauf, und ſtreue alsdenn Zimmet drüber her. Es kan aber dieſer Käſe nicht eher aufgetragen und genoſſen werden, als bis er kalt iſt.

Eyer-Käſe mit Mandeln,

Hierzu nimmt man anderthalbe Kanne guten Rahm und 20 Eyer, miſchet es wohl durch einander, rühret geriebenen Zucker drein: darnach ſchüttet man es in eine verzinnte Caſſerole, ſetzet ſolches auf ein gelindes Kohlfeuer, und rühret es wohl und ohne Unterlaß um, ſonſt legt ſichs bald an. Ferner nimmt man ein halb Pfund gute Mandeln, ziehet ſolche ab, ſtöſſet ſie mit Zucker und Roſen-Waſſer vermiſcht, gantz klein, wirfet ſolche hernach zu dem in der Caſſerole gerührten Rahm und Eyern, und vermiſchet es mit ſelbigen. Wenn nun dieſes bald anfähet zu ſieden, ſo wird es auch beginnen zuſammen zu gehen. Siehet man denn, daß das gerührte wäſſericht wird, ſo ſetzet man es vom Feuer, und hält die darzu gehörigen Eyer-Käs-Formen bereit, ſetzet ſelbe auf ein Geſchirr, daß der Molcken ablauffen kan, gieſſet das abgerührte und das zuſammen geronnene hinein, machet es oben fein gleich, und läſſet es alſo erkalten. Darnach ſo richtet man ſolche an; wollen ſie nicht gerne aus der Forme, ſo leget man ein in heiſſes Waſſer getuncktes Tuch drauf, ſo werden ſie bald los werden, ſtreuet Zucker und Zimmet drüber, und läſſet es auftragen.

Eyer-Würſtgen zu machen,

Man nehme fünf bis ſechs Eyer, ſchlage dieſe in ein Töpfgen, thue ein Paar Meſſer-Spitzen Mehl, Saltz und auch zwey Löffel Rahm, nebſt ein wenig Muſcaten-Blüten hinein, qvirle es gantz klar durch einander; hernach nehme man eine flache Pfanne oder ein ſolch Eiſen, wo man Plintzen damit bäcket, thue etwas friſche Butter oder Schmaltz drein, und laſſe es auf dem Feuer heiß werden. Nach dieſem gieſſe man das heiß gemachte Schmaltz heraus auf einen Teller, und gieſſe denn von denen geqvirlten Eyern etwas in die Pfanne, und laſſe es fein breit herum lauffen, ſetze es alſo wieder aufs Feuer, daß es gar fein und Goldgelb wird; nach dieſem thue man es wieder heraus, lege es auf einen Teller, und mache dergleichen, ſo lange bis die eingemachte Klare alle iſt. Die Pfanne muß aber bey iedwedem wieder mit Butter angeſtrichen werden. Wann ſolche nun alle gebacken, ſo machet man zu den Würſtgen nachbeſchriebene Fülle: Man nimmet eine Kalbs-Niere, ſchneidet dieſe, wenn ſie erſtlich gebraten, mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, thut geriebene Semmel, Ingber, Citronſcheler und ein wenig Saltz drein, miſchet dieſes alles wohl durch einander: nach dieſem ſchläget man zwey Eyer drein, ein Paar Eß-Löffel voll guten Rahm; es können auch kleine Roſinen und etwas geſchnittene Mandeln darunter gethan werden. NB. Bey ſolchen und auch andern Eſſen kan bisweilen viel weg bleiben, und dennoch ſolches gemacht werden; es iſt auch oftmals

mals nicht nöthig, daß alle beſchriebene Species genommen werden, ſondern, wenn das Fundament bereitet, kan bisweilen theils Gewürtz menagiret werden, als Roſinen, Mandeln, oder nachdem das Eſſen kalt oder warm geſpeiſet wird. Darnach beſtreichet man die gemachten Eyer-Plätzgen mit vorbeſchriebener Fülle, und rollet ſolche als wie Würſtgen zuſammen, machet es ſo lang, bis ſie alle fertig. Endlich beſtreichet man eine Schüſſel mit friſcher Butter, leget die Würſtgen ordentlich drein, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drüber, ingleichen etwas Wein, Citronſcheler, Muſcaten-Blumen, und läſſet dieſes auf einem Kohlfeuer fein langſam kochen. Wenn man ſolche nun will zur Tafel geben, ſo beſtreuet man ſie mit Zucker.

Eyer-Kuchen mit Böcklingen,

Man nehme Eyer, ſo viel man will, ſchlage die auf, qvirle ſie klar, rühre auch einen Eß-Löffel voll Mehl und ein wenig Saltz drein. Hernach nehme man Böcklinge, ziehe ihnen die Haut ab, thue das Fleiſch Stückweis heraus, und löſe alle Gräten davon ab, thue das Fleiſch in einen Tiegel oder ander Geſchirr, und gieſſe ein wenig Bier drauf, daß es erweiche; denn ſonſt iſt das Böckling-Fleiſch zu hart, alsbald in die Eyer zu legen. Hierauf ſetze man einen Tiegel oder eiſerne Pfanne mit Butter auf ein Kohl- oder ander Feuer, wie man es haben kan, und laſſe ſelbe braun werden. Nach dieſem gieſſe man die Eyer, welche ſchon zu recht gemacht ſind, hinein, daß ſie in der Butter backen, nehme ein Eyerſchäuflein oder breites Meſſer, und hebe von der Seiten den Eyer-Kuchen in die Höhe. So man aber ſiehet, daß er nicht fett genug, ſo legt man auf der Seiten noch ein Stück Butter hinein. Darnach nehme man die Böcklinge aus dem Bier, mache ſie treug und werffe ſie oben in den Eyer-Kuchen, ehe er vollends hart wird. Hierauf verkehre man den Eyer-Kuchen; kan man ihn mit einer Eyer-Kuchen-Schauffel nicht heraus bringen, ſo nehme man einen zinnernen Teller, lege ihn über das Gefäß, worinnen der Eyer-Kuchen iſt, und kehre ſolches um, ſchmiere darnach das Geſchirr wieder mit Butter, ſchütte den Eyer-Kuchen wieder verkehrt hinein, und laſſe ihn vollends gar werden. Wenn ſoll angerichtet werden, mag man ſolchen auf eine Seite legen, auf welche man will, nur daß er fein warm zu Tiſche kömmt.

Eyer-Kuchen mit einer Rahm-Soſſe,

Man rühret acht Eyer und um drey Pfennige geriebene Semmel unter einander, und gieſſet ein wenig gute Milch dran, ſetzet hernach einen Tiegel oder Caſſerole mit Butter aufs Feuer, und läſſet dieſe braun werden, ſchüttet das abgerührte, wenn zuvor ein Paar Meſſer-Spitzen Mehl, etwas Saltz und ein wenig Muſcaten-Blüten dran geqvirlt ſind, hinein, und läſſet ſolches mit einander braun werden. Doch muß man fein darnach ſehen, als bey vorigen, daß er nicht anbrenne. NB. Unter dem Tiegel muß niemaln Feuer ſeyn, ſonſt iſt es mit einem Brande bald geſchehen: nur um den Rand wird Feuer gehalten, denn es bekömmt ohne das wol Hitze. Wenn er nun auf einer Seite zur Gnüge gebräunet, ſo verkehret man ihn wie vorigen, thut ſelbigen wieder in Tiegel und machet ihn gantz fertig. Inzwiſchen ſiedet man eine Kanne guten Rahm ab, gieſſet ſolchen geſotten über den Eyer-Kuchen und läſſet ihn wiederum eine Weile ſieden. Darnach nimmt man drey Eyerdotter und ein Stückgen Butter, rühret es unter einander, und gieſſet den Rahm von Eyer-Kuchen abgeſeiget darzu, qvirlt ſolches, damit es nicht zuſammen laufe. Hierauf richtet man den Eyer-Kuchen an, gieſſet die Brühe drüber, ſtreuet ein wenig Muſcaten-Blüten drauf, und läſſet ihn auftragen.

Eyer-Kuchen mit einer Wein-Brühe,

Dieſer wird zwar auf unterſchiedene Art zubereitet, die beſte aber iſt folgende: Man nimmt zwölf Eyer, oder nach Gelegenheit der Perſonen, weniger, auch mehr, qvirlt ſolche fein klar, ſchüttet ein Paar Meſſer-Spitzen Mehl und ein wenig Saltz drunter. Hernach machet man ihn oben gar gleich wie vorigen; nimmt hierauf ein Nöſſel Wein, vermiſchet ſelben mit Zucker, gieſſet ihn über den Eyer-Kuchen, und läſſet ſolchen eine Weile im

Wein kochen. Darnach nimmt man vier Eyerdotter, ein wenig Mehl, ein Paar Tropfen Wein, und etwas Safran, rühret alles durch einander, und wirfet erſt eine Hand voll kleine Roſinen an den Eyer-Kuchen, weil er noch kochet. Endlich gieſſet man den Wein, ſo am Eyer-Kuchen iſt, an die aufgeſchlagenen Eyer, und ziehet ſolche damit an; richtet den Eyer-Kuchen auf eine darzu gehörige Schüſſel an, gieſſet die Brühe, wenn ſolche zuvor beym Feuer ein wenig dicklicht worden, drüber, und ſtreuet Zimmet drauf.

Eyer-Kuchen mit Schincken,

Die Zubereitung iſt bey dem Eyer-Kuchen mit Böcklingen gantz klar beſchrieben, und dieſer wird gleich alſo verfertiget. Nur iſt dabey in acht zu nehmen, daß man das Fleiſch vom Schincken gantz klein, wie Nudeln ſchneiden müſſe: es ſollen auch ſolche Eſſen iedesmal warm zu Tiſche getragen werden.

Eyer-Kuchen mit Gundermann,

Man machet den Eyer-Kuchen wie obige; ſchneidet den Gundermann klein, und miſchet ihn zuvor mit unter die Eyer.

Eyer-Kuchen mit Schnittlauch,

Wird gleichfalls wie Eyer-Kuchen mit Gundermann gemacht.

Ey aufſchlagen in der Chriſt-Nacht,

Iſt ein abergläubiſcher Gebrauch: wenn das Weibes-Volck in der Chriſt-Nacht zwiſchen 11 und 12 Uhr ein rohes Ey in ein Glas Brunnen-Waſſer ſchläget, und aus der darinnen ſich aufziehenden Figur ihres künftigen Mannes Ehren-Stand, Kunſt oder Handwerck ſich vorher ſagen will.

Eybenoffin,

Claudia, eine gelehrte Bayerin, hat das klägliche Sodom und Gomorrha, mit Beyfügung anderer erſchrecklichen Exempel, beſchrieben.

von Eyck,

Margaretha, eine Niederländerin, war eine Virtuoſe und berühmte Künſtlerin im Mahlen. Vid. Sandrarts deutſche Academie T. II L. 3 C. 1 p. 213.

Eyer-Kuchen-Pfanne,

Iſt ein von eiſernem Blech getriebenes Pfännlein, worinnen die Eyer-Kuchen gebacken und zubereitet werden.

Eyer-Kuchen-Schüppe oder Schaufel,

Iſt ein von Holtz oder Blech breitlänglichtes Inſtrument, mit einer Handhabe, wormit man die Eyer-Kuchen in währendem Backen aufzulockern und herum zu drehen pfleget.

Eyer-Näpfgen oder Schälgen,

Sind kleine von Zinn gegoſſene und oval ausgewölbte Pfännlein, auf drey Knöpfgen ſtehend, worein man die weich geſottenen Eyer zu ſetzen und ſelbige daraus zu eſſen pfleget.

Eyer-Stock,

Heiſſet bey den Hünern derjenige Sitz und Innbegrif, worinnen die Eyer gebildet und gezeuget werden.

Eyfferſucht, ſiehe Jalouſie.

F.

Fabia,

Eine Römerin, ſo ihren Mann Fabium Fabricianum ermordet und bey Seite geſchaft, damit ſie mit dem Petronio Valentiano, einem ſchönen Jünglinge, mit welchem ſie zuhielte, deſto freyer und ungehindert leben möchte.

Fabia,

Cordula, eine alte deutſche Poetin, ſo den griechiſchen Poeten Theognis in deutſche Alexandriniſche Verſe überſetzet.

Fabiola,

Ein Römiſches Weib, von ſolcher Gottesfurcht und Andacht, daß ſie Tag und Nacht über geiſtlichen Büchern lag, daher ihr auch der H. Hieronymus wegen ihrer vortreflichen Wiſſenſchaft in der Theologie ſein Buch von dem Prieſterlichen Kleide zugeſchrieben. Vid. Hieronymum Epiſt. 30 ad Ocean. Lotich. d. Nobilit.

Nobilit. Sex. Fœm. pag. 129, & Raviſ. Textor. in Off. l. 4 c. 12 p. 344.

Fabra Anna, ſ. Le Fevre.

Fache,

Nennet das Frauenzimmer die Abtheilungen in den Schräncken, Wäſch-Köthen ꝛc.

Fächlein,

Iſt eine gewiſſe Art eines Schleyers von weiſſer Leinwand geſchnitten, und in eine gantz beſondere Form gebracht; er ſtehet von denen Ohren breit und weit abgeſchlagen, und wird von denen Weibern in Ulm, ſo zur Hochzeit gehen, getragen.

Faden ausziehen,

Heiſt, wenn das Weibes-Volck bey dem Zuſchneiden, aus der Leinwand einen Faden vorher ausziehet, wornach es den gleichen Schnitt mit der Scheere thut.

Falbala,

Heiſſet alles dasjenige, was um etwas anders herum friſiret und gekräuſelt wird, es beſtehe gleich ſolches aus Spitzen, Bande oder andern Zeugen.

von Falckenberg,

Sibylla, eine in Hiſtoriſcher und Genealogiſcher Wiſſenſchaft erfahrne Dame. Sie hat des uralten und ausgeſtorbenen Geſchlechts von Albachſen Urſprung, Genealogie, Thaten u. a. m. wohl beſchrieben, und überall ſeltne Merckwürdigkeiten mit eingeſchoben.

Falconia,

Proba, eine Chriſtliche Poetin, gegen das Ende des vierten Jahrhunderts, aus Porta, in dem Patrimonio Petri in Italien, bürtig, war eines Proconſulis Adelphii Gemahlin, und ſchrieb den Centonem Virgilianum de Chriſto, welcher in der Bibliotheca Patrum ſtehet.

zu Falle kommen,

Heiſſet, wenn ein ſchlechtes Weibes-Bild Jüngferlichen Standes ſich von einem Manns-Volck ſchwächen oder ſchwängern läßt.

Fall-Mütze,

Iſt ein von Taffet, Sammet, Tuch oder anderm Zeuge derb ausgeſtopfter Bund, ſo denen Kindern, welche zu laufen anheben, um die Stirne gebunden wird, damit ſelbige bey dem Fallen mit dem Geſichte nicht ſo leichte aufſchlagen können. Bey der oberſten Oefnung iſt er mit breiten Streifen übers Creutz verſehen, damit er deſto feſter auf dem Kopfe ſitze und nicht ins Geſichte herunter rücke.

Falſch in allen,

Iſt ein gewiſſes Frauenzimmer-Spiel in der teutſchen Karte, worinnen iede von denen zwey ſpielenden Perſonen drey Briefe bekömmt, und hierauf ein Trumpf gewehlet wird; nach iedem Stich nimmt iegliche von denen zwey Spielerinnen ein Blat wieder von dem noch liegenden Häuflein: die Farbe darf nicht bedienet werden: der letzte Stich gilt zehen Augen: wer die meiſten Augen aus ſeinen Leſten und Stichen zehlen kan, hat gewonnen.

Falten-Tuch,

Iſt ein aus Baum-Wolle zartes, weiſſes, klares und auf beſondere Art dicht zuſammen geſchlagenes Gewebe, ſo aus lauter kleinen und nahe an einander hengenden Fältlein beſtehet, welches das Frauenzimmer zu allerhand Putz und weiſſem Geräthe zu gebrauchen pfleget.

Fama,

Die Göttin des Rufs, welche vermöge ihrer Trompeten, ſo ihr angedichtet wird, alles ausbläſet, und mit ihren Flügeln die gantze Welt überfleucht.

Fang-Eiſen, ſiehe Mahl-Schatz.

Farbe-Käſtlein,

Iſt ein kleines vierecktigtes höltzernes Behältniß, worinnen das Frauenzimmer ihre Muſchel-Farben nebſt den Pinſeln, ſo ſie zu ihrem Mahlen und Reiſſen brauchen, verwahret und aufhebet.

Farce,

Heiſt in der Küche klein gehacktes Fleiſch, welches gemeiniglich mit klein geſchnit-

ſchnittenen Nieren-Stollen, und in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermenget, mit Saltz, Gewürtz, abgerührten Eyern im Mörſel vollends klein geſtoſſen, und zu Füllung gewiſſer Speiſen gebraucht wird. Die Teutſchen Köche nennen es ein Gehäck: Gefülltes.

Farin oder Mußcovat,

Iſt der von dem ſiedenden Zucker übergelauſene Schaum und ſchlechteſte Abgang, ſo in keine Maſſa kan gegoſſen werden; Iſt zweyerley, weiß oder braun.

Faſan,

Phaſianus, Faiſan, gehöret unter das Feder-Wildpret, iſt in der Gröſſe und Geſtalt eines Capauns. Der Schnabel iſt dicke und erhaben eines Zolls lang und Hornfärbig. Der Kopf iſt ſchön aſchenfarbig, zwiſchen den Ohren und Schnabel haben ſie auf beyden Seiten einen ſcharlachenen Fleck mit ſchwartzen Püncktlein verſetzet, über dem pranget der gantze Hals mit einer zierlichen Grüne, wo der Hals die Bruſt berühret, erſcheinet eine aus ſchwartz-gelb und grün gemiſchte Farbe, durch welche ein weiſſer Strich hinlauft; der Rücken und die Flügel ſind faſt über und über Roſtfarben, auf Fahl-Roth ziehend, die Bruſt iſt dem Halſe gleich an Farben, aber etwas denckler: Der Schwantz iſt faſt zwey Fuß lang, beſtehende in 16 Federn, welche grau und an den Seiten rothfarbig, haben Füſſe wie die Haſel-Hüner, auf welchen ſie ſehr laufen, und fliegen nicht leichtlich auf. Das Weiblein iſt nicht ſo ſchön als der Mann, ſondern von Farben als wie eine Wachtel: Die weiſſen Faſanen werden wegen ihrer Rarität gar hoch gehalten. Man kan ſie leicht in eine Aue oder klein Gehöltze gewöhnen, daß ſie darinnen bleiben und ſich vermehren. Die Eyer, welche etwas kleiner als gemeine Hüner-Eyer und geſprengt ſind, und deren eine Henne wohl 15 bis 20 legt, werden von den Aglaſtern ſehr aufgeſuchet und ausgeſoffen. Die Habichte und andere Raub-Vogel ſtellen den Faſanen liſtig nach. Iſt ſonſt ein einfältiger Vogel, der leicht zu fangen und zu ſchieſſen iſt. Ihr Fleiſch iſt faſt wie Hüner-Fleiſch, wohl zu verdauen, und ſonderlich den Schwindſüchtigen heilſam. Seinen Nahmen hat er von dem Fluß Phaſis auf der Inſel Colchis, woſelbſt dieſe Vögel häufig angetroffen, und von dar erſtlich in Griechenland, hernach auch in andere Länder gebracht worden.

Faſane zubereiten,

Dieſe werden wie die Rebhüner tractiret, daher muß man jene aufſuchen, und deren Zubereitung hier zur Vorſchrift ſich bedienen.

Faveurgen, ſiehe Affections-Bändlein.

Faul-Bette,

Iſt ein kleines und ſchmales auf eine Perſon eingerichtetes niedriges Bett-Geſtelle, über und über nicht nur mit Sammet, Plüſch, Damaſt, bunten Caton oder andern wollenen Zeugen bekleidet, auch mit dergleichen Couleur Campanen beſchlagen, ſondern auch mit denen darauf gehörigen Matrazzen und Haupt-Küſſen beleget, dergleichen man in denen Putz-Stuben des Frauenzimmers zu finden pfleget.

Faul-Matten,

Sind eine gewiſſe Art kleiner Holländiſchen geflochtenen Decken, ſo man vor die Thüren der Zimmer zu legen pfleget, um die Füſſe ſich daran abzuſtreichen und zu ſaubern.

Fauna,

Eine Göttin der Keuſchheit, der die Römiſchen Weiber bey Nacht-Zeit und verdeckten Fenſtern und Thüren opferten, ſo gar, daß es vor capital gehalten wurde, wenn eine Manns-Perſon nur in ihren Tempel hinein ſahe.

Favoretten,

Sind kleine von Haaren rund zuſammen gerollte Schnecklein, ſo das Frauenzimmer um die Stirne leget, und ſelbige mit Eyerweiß anklebet: werden entweder von eigenen oder falſchen Haaren geſchlungen, zuweilen aufgekämmet und aufgelockert, bisweilen aber auch aufgewickelt und mit zwey Creutzweis geſteckten Nadeln befeſtiget.

Favoretten-Kämmlein, ſ. Kämmlein zun Favoretten.

Fauſta,

Conſtantini M. Gemahlin, und Kayſers Maximiani Heraclii Tochter, eine abgünſtige und ungewiſſenhafte Dame, brachte es durch falſche Anklage bey ihrem Gemahl ſo weit, daß er ihren Stief-Sohn Criſpum hinrichten ließ: als aber nachgehends der Kayſer ſeines Sohnes Unſchuld erfuhr, ließ er die verleumderiſche Gemahlin verbrennen.

Fauſtina,

Kayſers Marci Aurelii geile und unkeuſche Gemahlin, ſo von ſolcher Frechheit war, daß ſie auch ihrem Gemahl unter das Geſichte geſaget, ſie wolte lieber ſterben, als ohne Buhlerey leben.

de la Fayette, ſ. de la Vergne.

Februa,

Eine alte Göttin, welche der monatlichen Zeit der Weiber vorſtunde, und ihr deswegen geopfert wurde: hieß auch ſonſten Fluonia.

Fecher, Föcher oder Sonnen-Fecher,

Iſt ein von zarten und mit allerhand Figuren übermahlten Papier, Leder, auch Taffet oder Atlas kleiner zuſammen gelegter und über zarte Stäblein gefaltener Schirm, auf vieler façon gemacht, deſſen ſich das Frauenzimmer durch Ausſpannung und Vorhaltung, zur Sommers-Zeit, wider die Sonne und deren Wärme zu bedienen pfleget. Man hat an etlichen Orten dergleichen Fecher von ſchwartzen Federn zuſammen geſetzet; insgemein wird eine goldene, ſilberne, oder auch mit Seide durchgemengte Qvaſte und Drottel in die Fecher geſchlungen, zuweilen aber auch Band darein geknüpfet. Im alten Teſtamente bedienten ſich die Weibesbilder an ſtat der Sonnen-Fecher gewiſſer Decken, welche Thliſtrum genennet wurden, und waren ſolche ein dünnes und leichtes leinen Gewand, ſo ſie in groſſer Hitze über das Haupt ſchlugen. Dergleichen Sonnen-Decke führte dort die Thamar, Geneſ. 43, 15. Die Sara, ſo dergleichen von dem Abimelech bekam. Gen. XX, 16. Das Augſpurger Frauenzimmer nennet ihre Fecher, Wendelin.

Fedeli,

Aurelia, eine ſinnreiche Italiänerin und berühmte Comödiantin, in der Poeſie wohl erfahren; ſie hat ihre Welſchen Gedichte, welche unter dem Titul: Riſiuti di Pindo An. 1666 in 12 zu Paris herausgekommen, dem König dediciret. Vid. Baillett. in Judic. de Erudit. T. V p. 450.

Federn,

Iſt dasjenige, was die Natur dem Geflügel zu ihrer Decke gegeben hat: Die zarten Enden, ſo zurnechſt auf der Haut liegen, werden Pflaum-Federn, und die ſtarcken Federn in den Flügeln, Schwing-Federn genennet. Die mittlern Federn werden geſchloſſen, und entweder allein oder mit Pflaum-Federn vermiſcht, zu Ausſtopfung der Küſſen und Betten gebraucht. Die ſtärckeſten Federn aus den Flügeln der Gänſe, oder andern wenigen Vögel, werden Federkielen genennet, zum Schreiben zugerichtet und geſchnitten.

Feder-Muf,

Iſt ein von allerhand bunten Federn rund zuſammen gehefteter Uberzug, worein das Frauenzimmer im Winter die Hände ſtecket.

Feder reiſſen, ſiehe Feder ſchlieſſen.

Feder-Sack,

Heiſſet bey dem Federſchlieſſen derjenige Sack, worein man die geſchloſſenen Federn zu ſtecken pfleget.

Federn ſchlieſſen oder reiſſen,

Heiſſet die Gänſefedern von ihren Kielen rupfen und zum Bettſtopfen brauchbar machen.

Feder-Sieb,

Iſt dasjenige runde und mit einem geflochtenen Boden verſehene Behältniß, worinn die ungeſchloſſenen Federn bey

dem Federſchlieſſen liegen und Haufenweiſe herausgenommen werden.

Feder-Spiel,

Iſt ein dem Frauenzimmer wohlbekandtes und gebräuchliches Spiel, aus allerhand zart und ſehr ſubtil klein geſchnitztem Geräthe, ſo mit gewiſſen Nummern bezeichnet, beſtehend, da man dergleichen Inſtrumente und zarte Höltzlein zuſammen faſſet, ſelbige aus der Hand auf den Tiſch unter einander fallen läſt, und mit einem ſpitzig geſchnittenen und gekrümmten Feder-Kiele ein iedes Höltzlein, ſonder Anſtoſſung und Berührung des andern, aus dem gantzen Haufen aufzuheben und ſachte hervor zu ziehen ſich bemühet, und die Nummern hernach zuſammen rechnet; die meiſte Summa gewinnet: und ſo bald man bey Aufhebung eines Sprößleins an das andere ſtöſſet oder rühret, muß man den Nebenſpieler dran laſſen.

Federſtäuber oder Zinnſtäuber,

Iſt ein an einem langen Stiel zuſammen gebundner Buſch von Strauß-Federn, wormit die Mägde in denen Küchen das aufgeſtürtzte Zinn, auf welches ſich der Staub und Unflat geleget, wieder abzuſtäuben und rein zu machen pflegen.

Feder-Vieh,

Iſt auf den Meyer-Höfen, oder bey Wirthſchaften, das daſelbſt gezogene Geflügel, als Pfauen, Indianiſche und gemeine Hüner von allerley Arten, Tauben, Gänſe, Enten ꝛc.

Feh-Haube oder Polniſche Haube,

Iſt eine runde und hohe über und über rauche Mütze, faſt in Form eines groſſen und umgekehrten Mufs, ſo die Weiber in Regenſpurg zur Winterzeit aufzuſetzen pflegen.

Fehwamme,

Iſt eine Art eines gewiſſen Moſcowitiſchen und Liefländiſchen Grauwercks von eitel Bäuchen oder Wammen zuſammen geſetzet, deſſen ſich das Franenzimmer zur Winters-Zeit ſtat Unterfutters unter ihre Peltz und Kleider zu bedienen pfleget.

Feigen,

Ficus, Figues, ſind Baumfrüchte, welche in Spanien, Italien und Franckreich wachſen, auch nunmehro in Teutſchland erzielet werden. Die beſten ſollen um Rom, um Neapolis, und Provence wachſen: Sie werden daran erkennet, daß ſie gantz trocken ausſehen, und ſaftig im Eſſen ſind. Die weiß angelaufenen, ſo die Einfältigen vor überzuckert halten, taugen nicht viel. Ihr Geſchmack iſt ſehr angenehm und geſund, maſſen ſelbige erweichen, laxiren und der Bruſt und Lungen ſehr wohl bekommen, legen den Huſten, Engbrüſtigkeit und Strangurie; äuſſerlich aufgeleget zeitigen ſie die Peſt-Beulen und Geſchwür, zertheilen auch das geronnene Geblüt. Von den verſchiedenen Arten der Feigenbäume, ihrer Auferziehung, Wartung und andern handelt das Oeconomiſche Lexicon ausführlich.

Feldhuhn, ſiehe Rebhuhn.

Felicitas,

Eine edle und ſtandhafte Römerin, ſo mit Freuden und ſonderbarer Großmuth ihre ſieben Kinder vor den Chriſtl. Glauben hinrichten ſahe, nach deren Tod und Hinrichtung ſie gleichfalls ſelber, als eine Märtyrin A. C. 146 unter dem Kayſer Marco Antonino Vero enthauptet ward. Volaterran. Lib. 19 Commentar.

Felicitas,

Ein gottsfürchtiges Weib, ſo wegen des Chriſtlichen Glaubens A. C. 259 unter dem Kayſer Valeriano mit hoch ſchwangern Leibe den wilden Thieren vorgeworfen, und als eine ſtandhafte Märtyrin jämmerlich zerriſſen ward. Volater. Lib. 16 Commentar.

Felicula,

Eine vortrefliche Jungfrau, welche, als man ſelbige weder durch gutes Verſprechen noch allerhand Marter und Plagen von der Chriſtlichen Religion abhalten konte, auf Befehl des Flacci endlich in das heimliche Gemach geſtoſſen ward, und daſelbſt jämmerlich erſterben müſſen.

Fellæa,

Fellæa,

Claudia, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Fellerin,

Des berühmten Leipzigiſchen Prof. Poeſ. L. Joachim. Felleri Eheweib, war eine anmuthige Poetin und Dichterin, abſonderlich ſchickte ſich ihr Geiſt wohl zu Arien. Vid. M. Neumeiſters Diſputat. d. Poet. & Poetriis Germanic. pag. 31 Lipſ. 1695 habit.

Fellin,

Margaretha, Sara, und Iſabella, Mutter und zwey Töchter, drey vortrefliche Qvackerinnen: die Mutter Margaretha unterſtunde ſich nicht nur zu predigen, ſondern auch durch unterſchiedliche von ihr geſchriebene Bücher andere in ihrer Qvackerey zu unterrichten; die älteſte Tochter Sara that desgleichen, und war nicht nur zu Hauſe eine Catechetin, ſondern auch öffentlich eine Predigerin; maſſen ſie darzu die Ebräiſche Sprache erlernet, und in ſelbiger etliche Bücher von ihrer Qvackerey geſchrieben. Iſabella die jüngſte, gieng nach Hervord, und gedachte ihre Qvackeriſche Irrthümer allda auszuſäen, ſo ihr aber mißlung. Die Mutter heyrathete nach ihres Mannes Tode den Qväckeriſchen Schuſter George Foxen, damit ihr Qvackeriſmus deſto beſſer befördert ward; und ob ſie gleich zum andernmal eine Witwe ward, ſo hat ſie doch noch im 76 Jahr ihres Alters geprediget, und über dieſes einen eigenen Weiber-Synodum und Convent zu Londen ausgeſchrieben, worinnen ſie ſelbige insgeſamt zu Fortſetzung ihres Foxianiſmi fleißig anmahnete. Crœſ. Hiſt. Quack. 468, 690 & 480; ihr Tod erfolgte A. 1691.

Fenchel,

Foeniculum, Fenouil, iſt ein bekannt Kraut, ſo einen etwas dicken, platten, vollen und mit vielen zarten Blättlein gezierten Stengel hat, auf deſſen Spitze Körnlein und gelbe Blumen ſind. Wird in Gärten und auf dem Felde gebauet. Der Saame, ſo gleichen Nahmen führet, iſt länglich, eines ſcharfen Geſchmacks und guten Geruchs. Der wilde iſt kräftiger als der Garten-Fenchel. In Wein gekocht und getruncken, treibt er alles Gift vom Hertzen ab. Der gekauete und gegeſſene Saame, auch mit deſſen Waſſer die Augen ſelbſt genetzt, ſoll ein ſcharf Geſicht machen und erhalten. Aus der Wurtzel kan ein mit Honig vermiſchtes wider die Biſſe aller giftigen Thiere ſehr bewehrtes Pflaſter bereitet werden. In den Apothecken hat man davon das Waſſer, den Spiritum, die eingemachte Wurtzel, den überzuckerten Saamen, das Oel und das Saltz.

Fenſter,

Iſt eine Oefnung in der Wand, dadurch das nöthige Licht in die Zimmer fallen muß. Dieſe Oefnung wird mit allerhand Spiegel- und andern nach der Kunſt geſchnittenem und eingefaſtem Glaſe wieder zugemacht, damit zwar das Tagelicht, nicht aber Wind, Schnee, Regen u. ſ. f. in die Gemächer dringen möge. Ein Fenſter muß gemeiniglich höher als breiter ſeyn, doch müſſen zum wenigſten zwey Perſonen gemählich neben einander durch ſelbiges ſehen können.

Fenſter-Creutz,

Iſt das Creutz-Holtz eines Fenſters, woran die Fenſter-Rähmen und Flügel zuſammen ſchlagen: Man machet ſie gemeiniglich von gutem trocknen eichnen Holtze: Es darf nicht breit gemacht werden, damit es nicht den Einfall des Lichtes hindere.

Fenſter-Gitter,

Sind ſtarcke eiſerne Stäbe, ſo entweder gerade neben einander, oder creutzweiſe zuſammen geſetzt, vor die Fenſter gemacht werden, die vor Diebe oder anderer Gewalt nicht gar zu ſicher ſind.

Fenſter-Laden,

Sind höltzerne Flügel, die ein Fenſter halb oder gantz bedecken, und daſſelbe, wenn ſie von auſſen angelegt, vor Regen und Ungeſtüm des Wetters beſchützen, oder von innen zur Bedeckung des Fenſters dienen.

Fenſter-Polſter,

Sind lange und ſchmale ausgeſtopfte Küſſen, mit Sammet, Damaſt, Tuch, Plüſch oder Zeug von ſolcher Couleur, wie die Teppichte und Tafel-Stühle in den

den Zimmern bekleidet, überzogen, öfters falbuliret oder mit Frantzen, Campanen und andern Zierathen ausgeſchmücket, öfters werden ſie auch, damit ſie ſauber bleiben, mit Mappen bedecket.

Fenſter-Ovaſte,

Sind ablange von Horn oder Holtz gedrehete Knöpfe, welche von den Poſamentirern mit Seide, Cameel-Haare, wollenen Garn, oder Zwirne ſauber überzogen worden, und die man an lange geklepelte Schnüre, ſo mit den Knöpfen von einerley Farbe und Zeuge ſind, hänget und an die Vorhänge knüpfet, damit man ſie dadurch beqvem auf- und zuziehen könne.

Fenſter-Rahm,

Iſt der höltzerne Umfang, worinne die durch das Bley an einander befeſtigte Glas- oder Fenſter-Scheiben gefaſſet ſind. Er muß inwendig gegen die Scheiben zu ſchräge abgeſtoſſen werden.

Ferckel, ſiehe Span-Ferckel.

Ferendin,

Iſt eine Art eines einfärbigten halb ſeidenen und halb Lytteyenen Zeuges von runden und gedreheten Faden, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Auskleidung zu bedienen pfleget.

Fern-Glas,

Heiſſet eigentlich dasjenige Glas im Perſpective, welches die Sachen verkleinert und entfernt.

Feronia,

Die Göttin der Wälder, iſt von ſolcher Macht und Kraft geweſen, daß ein ieder, den ſie nur angehauchet, mit nackenden und bloſſen Füſſen, ſonder einigen Schaden und Empfindung über glüenden Kohlen gehen können.

Feronia,

Die Göttin der Freygelaſſenen; in ihrem Tempel wurden die Römiſchen Knechte mit denen darzu gehörigen Solennitæten los und freygelaſſen.

Ferreira Bernardina, ſiehe de la Cerda.

Feſchke oder Feſche,

Iſt eine beſondere Art von Frauenzimmer Schnürbrüſten, doch ſonder Achſelbänder, wird von vorn her über den dazu gehörigen Vorſtecke-Latz zugeſchnüret, beſtehet nur aus vier Theilen, und hat unten herum kleine abſonderliche durchgeſchnittene Schupen oder Schößlein; bisweilen wird ſie auch in beyden Seiten getheilet, und mit einem Band oder Senckel zuſammen gehalten.

Feſſonia,

War bey den Alten diejenige Göttin, ſo denen müden und matten Leuten zu Hülffe kam und ſelbigen vorſtunde.

Fett oder Schmaltz,

Iſt das fettichte Weſen, ſo man von dem Fleiſche bey dem Kochen oder Braten oben her abzufiſchen pfleget.

Fette Henne, ſiehe Wund-Kraut.

Fetzin, Dorothea Sophia, ſ. Madeweiſin.

Feuer auf dem Herd machen, wenn es wittert,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige in dem falſchen Wahn ſtehen, es könte in keinem Hauſe das Wetter einſchlagen, wo Feuer auf dem Herd wäre.

Feuer-Bock,

Iſt ein länglichtes auf zwey niedrigen Zacken ſtehendes Eiſen, worauf das Holtz auf dem Herd und in dem Ofen bey dem Kochen ruhet.

Feuer-Eimer oder Waſſer-Eimer,

Iſt ein von dichten Leder zuſammen geneheter und durchpichter Zober, deſſen man ſich bey entſtandner Feuers-Brunſt im Hauſe und Küche zum löſchen und Waſſer zu ſchöpffen bedienen kan.

Feuer-Fecher,

Iſt ein von ſchmalen und dünnen höltzernen Spänen zuſammen gebundener Fecher, wormit man die Kohlen auf dem Herde anflammet.

Feuer-

Feuer-Mal,

Wird ein braun-rother Fleck genennet, welchen bisweilen die Kinder mit auf die Welt bringen. Sie ſollen ihren Urſprung daher haben: wenn die Mutter im Schrecken über Feuer alsbald einen Theil ihres Leibes angreift, ſo ſoll ſolcher angegriffene Theil bey dem Kinde mit einem dergleichen Male bezeichnet werden. Daher denn das ſchwangere Frauenzimmer ſich wohl in acht zu nehmen, daß ſie bey ſolchen Fällen nicht ins Geſichte fahren. Das einzige bewährte Mittel dawider iſt, daß man bald nach der Geburt die Wurtzel von Pfirſch-Bäumen in braunem Bier dick einkocht, und das Mal damit wäſchet.

Feuer-Stahl,

Ein Haupt-Stück eines vollſtändigen Feuerzeuges, iſt ein wohlgeſtähltes Eiſen von unterſchiedener Form; er ſoll durchaus ſeine rechte Härte haben, und weder zu weich noch zu ſpröde ſeyn.

Feuer-Schirm,

Iſt ein von Blech oder Kupffer mit allerhand ausgetriebenen Figuren gezierter halb runder Umfang, ſtehet auf drey Knöpfen, und wird zu Bedeckung der Aſche und Kohlen auf dem Herd zur Zierath in der Küchen geſtellet.

Feuer-Spritze oder Hand-Spritze,

Iſt ein von Holtz oder Meßing hohl verfertigtes und mit einer Plumpe verſehenes Inſtrument, ſo man bey entſtandener Feuers-Brunſt im Haus und Küche zu brauchen pfleget.

Feuer-Stein,

Nennet man alle harte Steine, welche, wenn man ſie feſte an einander, oder an Stahl ſchläget, Feuer von ſich geben.

Feuer-Zange,

Iſt ein eiſernes zweyzäckigtes Inſtrument, ſo man vorne kan zuſammen kneipen, mit welchem man die Kohlen auf dem Herd zurechte leget, und in die Kohl-Pfannen thut.

Feuer-Zeug,

Iſt ein von Blech klein verfertigtes Käſtlein, worinnen Zunder, Stahl, Feuerſtein und Schwefel lieget, und zu Aufſchlagung des Lichtes dienet.

le Fevre, Anna, oder Dacieria,

Des Welt-bekannten und gelehrten Tanaquilli Fabri Tochter, und Andreæ Dacierii, der Königlichen Frantzöſiſchen Academie Mitglieds, den ſie A. 1685 geheyrathet, Eheweib. Ein rechter Ausbund gelehrter Weiber, geſtallt ſie nicht nur die Griechiſche und Lateiniſche Sprache aus dem Grunde verſtehet, ſondern ſich um die Autores Claſicos, über welche ſie commentiret, ſehr wohl verdienet gemacht. In ihrem Jungfern-Stande hat ſie ſchon die ſchönſten Autores mit den herrlichſten Noten in Uſum Delphini heraus gegeben; als den Florum A. 1674, den Aurelium Victorem 1681, den Dictyn Cretenſem und Daretem Phrygium 1680, ſo A. 1701 zu Amſterdam auf das neue heraus kommen; den Callimachum An. 1677, Anacreontis und der Griechiſchen Poetin Sapphus Carmina 1681, welche letztere ſie über alle maſſen in ihren Annotationibus wider alle falſch vermeinte Ankläger zu defendiren weiß. Uberdiß hat ſie der gelehrten Welt die Nubes Ariſtophanis und den Plautum zu Paris A. 1684 vor die Augen geleget, deſſen letztere drey Comœdien ſie frantzöſiſch A. 1680, ingleichen den Terentium in eben dieſer Sprache daſelbſt in 3 Vol. An. 1688 heraus gegeben. Nechſt dieſem hat ſie das Breviarium Hiſtoriæ Romanæ Eutropii mit ihren Annotationibus der gelehrten Welt vor Augen geſtellet. Anno 1691 ſahe man wieder von ihr ein Buch unter dem Titel: Reflexions Morales de l' Empereur Marc Antonin, avec des Remarques de Mr. & Madame Dacier, à Utrecht in 12, wie ſie denn auch eine Verſion mit Noten über den Sophoclem und Euripidem verſprochen. Sie war anfangs der Reformirten Religion zugethan, und bemühete ſich der gelehrte Menagius ſie auf alle Art und Weiſe von ihrer zur Catholiſchen Religion abzuziehen, deſſentwegen er ihr auch ſeine Hiſtoriam Mulier. Philoſoph. dediciret, und in einem artigen Carmine ſie zu ſeiner Religion invitiret. Endlich gieng ſie aus Furcht der Frantzoſen Anno 1685 zu

Caſtres in Ober-Languedoc zu der Catholiſchen Religion mit ihrem Manne zugleich über, denen hernachmals die meiſten Bürger des Orts, einem ſo vornehmen und groſſen Exempel folgeten. M. Baillet in ſeinen Judiciis d. Eruditis giebet ihr Tom. II pag. 564, 565, und Tom. III p. 654, 655, & Tom. IV pag. 105, 106 ein nicht geringes Lob, wie ſie auch in der That verdienet.

Feuvillet,

Eine gelehrte und devote Frantzöſin, ſo ſich durch einige Bücher und etliche Uberſetzungen berühmt gemacht. Man findet von ihr nachfolgende Bücher: 1) Sentimens Chrétiens; 2) Concordance des Propheties avec l'Evangile ſur la Paſſion, la Reſurrection, & l'Aſcenſion de Nôtre Seigneur in 12, à Paris A. 1690; 3) L'Ame Chrétienne ſoumiſe à l'eſprit de Dieu in 8, A. 1701; 4) Les quatre fins de l'homme; 5) La voie qui conduit au ciel, traduite du P. Drexelius Jeſuite. Vid. Memoires pour l'hiſtoire des ſciences & des beaux Arts, Tom. II p. 255. Vid. Engelcke Diſp. d. Sexu ſequiori Erudit. Fama coruſco, Roſtock.

Fierovante, ſiehe Imperial-Waſſer.

Fieſchia, Catharina, ſiehe Catharina Genuenſis, oder von Genua.

de Fieſque,

Catharina, ſoll nach Deviſei Bericht in ſeinem Mercur. Pol. ad Anno 1680 Menſ. Jun. p. 313 ein devotes und gelehrtes Weibes-Bild geweſen ſeyn, auch viel Sachen hin und wieder heraus gegeben haben.

Filets,

Heiſt was in die Länge aus einem gantzen Stück Fleiſche geſchnitten, v. g. Filets de boeuf, iſt der Nieren- oder Lenden-Braten von einem Ochſen.

Filtz- oder Kraus-Gold,

Heiſſet dem Weibes-Volck in dem Sticken dasjenige geſponnene Gold oder Silber, welches gedoppelt und ſcharf zuſammen gedrehet worden.

Filtz-Hut, ſiehe Hut.

Fincke,

Fringilla, (Carduelis) Chardonneret, iſt ein kleiner ſingender Vogel, nicht viel gröſſer als ein Sperling, der am Bauche Ziegel-röthlich, auf dem Rücken aber graulicht, und etwas Stahl-grün iſt. Auf den Flügeln hat er zwey weiſſe Striche, und einen ſchwartzen dazwiſchen. Er hat einen ſtarcken Schnabel, und nähret ſich von allerhand Geſäme: Seine Stimme iſt ſehr durchdringend, die er bey Aenderung des Wetters ſonderlich hören läſſet. Er bringet 4 bis 5 Junge aus, und iſt einer mit von den Zug-Vögeln. Sein Fleiſch ſchmecket zwar anfangs etwas bitter, iſt aber ſehr geſund: Man zehlet der Fincken mancherley Arten, als Buch-Fincken oder Quäcker, Blut-Fincken, Grün-Fincken, Hanf-Fincken oder Hänfling, Diſtel-Fincken oder Stieglitz. Ihre Zubereitung geſchicht auf folgende Arten: 1) Fincken mit Aepfeln; 2) Fincken mit Zwiebeln; 3) Fincken in einer Paſtete; 4) Fincken zu braten.

Fincken mit Aepfeln,

Erſtlich läſſet man dieſe reinlich rupfen, nimmet ihnen das Gedärme heraus, wäſchet ſie ſauber aus, und trocknet ſie aufs beſte ab, damit nichts wäſſeriges dran bleibe; hernach ſetzet man Butter in eine Pfanne; ſo bald ſelbige braun iſt, wirffet man die Vögel hinein, darinne ſie ein wenig braun braten müſſen. Wenn dieſes geſchehen, ſo thut man ſie mit der Butter in einen Tiegel: nimmet ferner Aepfel, ſchälet derſelben ein ziemlich Theil, ſchneidet ſie würflicht, röſtet ſie auch ein wenig in Butter, und ſchüttet ſie hernach zu den Vögeln in den Tiegel: man muß auch ein wenig Semmel, ſo vorhero gerieben worden, röſten, und zugleich mit hinein thun. Endlich gieſſet man halb Wein und halb Brühe, doch daß der Brühe nicht zuviel wird, darzu, wirffet Zimmet, viel Zucker und kleine Roſinen hinein, ſetzet es auf ein Kohl-Feuer, und läſſet es allgemählich durch einander kochen, richtet ſelbige hernach ordentlich an, ſo ſind ſie zum Auftragen fertig. NB. Alle andere kleine Vögel können auf ſolche Art zugerichtet werden.

Fincken oder auch andere kleine Vögel mit Zwiebeln,

Man bereitet ſie, wie die vorigen; darnach nehme man eben ſo viel Zwiebeln, als vorher der geſchälten Aepfel, ſchneide und röſte ſie in Butter, und ſchütte ſie zu den Vögeln. Nach dieſen gieſſe man ein wenig Brühe drein, ſtreue Ingber und Pfeffer dran, und laſſe ſelbige unter einander fein gemählich dämpfen.

Fincken in einer Paſtete,

Wenn die Fincken geputzet, ſo blanchiret man ſie in heiſſem Waſſer, wäſchet ſolche ſauber aus, ſetzet einen Tiegel mit Butter, und etlichen Stücken Speck aufs Feuer, wirfet die Fincken darzu, leget Fett und etliche Zwiebeln dran; Ingleichen ſchüttet man Citronenſcheler, Muſcatenblüten und weiſſen Ingber hinein, und läſſet es zuſammen ein wenig dämpfen: hernach nimmt man einen guten mürben Teig, welcher an ſeinem Ort wird beſchrieben werden, ſetzet eine Paſtete auf, thut die Fincken darein und backet ſie ab; ferner machet man dieſe Soſſe darzu: Man ſetze in einem Tiegel Butter aufs Feuer, laſſe ſolche braun werden, und rühre ein wenig Mehl drein, ſo auch bräunen muß, gieſſe halb Brüh und halb Wein darzu, wie auch Citronenſcheler, Nelcken und dergleichen. Wenn nun die Paſtete halb gar gebacken, ſo mache man ein Loch oben in dieſelbe, laſſe die verfertigte Brühe durch einen Trichter hinein laufen, ſetze ſie wieder in Ofen, ſo werden ſolche unter einander dämpfen, und ein recht gutes Gericht abgeben.

Fincken zu braten,

Wenn ſolche gerupfet ſind, ſo hacket man ihnen die Füſſe weg, wäſchet ſie, ſtecket ſelbige an ein Spießgen, und ſtreuet ein wenig Saltz drauf; hernach leget man dieſe auf einen Roſt, der auf dem Kohlfeuer ſtehet, läſſet ſie gar gelinde braten, und begieſſet ſie öfters mit Butter. Wenn dieſe Fincken nun bald gar gebraten, ſo ſtreuet man klein geriebene Semmel drüber und betreufelt ſolche mit Butter: richtet ſie hierauf an, und gieſſet auch unten auf den Teller braune Butter, ſo ſind ſie gut und fertig.

Finger-Futteral,

Iſt ein kleines von Silber zart getriebenes rundes Blech, in Form eines breiten Ringes, welches das Frauenzimmer um die mitten des Fingers bey dem Nehen zu ſtecken pfleget, damit ſie der glatte Zwirn bey dem Durchziehen nicht in die zarten Finger ſchneiden kan.

Finger-Hut,

Iſt ein von Silber oder Meßing auch Stahl getriebenes und ausgeſtochenes kleines Hütlein über den Mittel-Finger, wodurch ſich das Frauenzimmer bey dem Nehen wider das Stechen des Neh-Nadel-Oeres verwahret, und die Nadel im Nehen durchdrücket.

Finger-Hut zum Goldſpinnen,

Iſt ein von Elfenbein rund-länglichter offener, und mit lauter Ringlein überdreheter Uberzug des Fingers, deſſen ſich die Goldſpinnerinnen zu bedienen und den Gold- und Silber-Lahn mit dem ſeidnen Faden in währendem Zuſammendrehen darüber laufen laſſen.

Fiſch-Angel,

Ein aus eiſernen oder meßingenen Drat gemachter Hacken, welchen man an einem ſtarcken Faden, und dieſen an einer langen Ruthe befeſtiget, und wenn der Fiſch angebiſſen hat, welches man an der Bewegung des auf dem Waſſer ſchwimmenden Feder-Kiels mercken kan, ihn damit heraus ziehet. An die Angeln aber thut man gemeiniglich Regen-Würmer, wornach die Fiſche gerne kommen: Die Bärſche und Weißfiſche beiſſen gerne an einem rothen Krebs-Schwantz, die Karpfen aber an Pfeffer-Kuchen, die Hechte nach andern Fiſchen.

Fiſchbein,

Iſt der Kiefer des Wallfiſches, ſo ihm an ſtat der Zähne, weil er keine hat, in Stäbe geſpalten und zertheilet, durch welche das Frauenzimmer ſich ihre Schnür-Leiber, Bruſt-Stücken, Mieder, Lätze, Camiſöler, Courſette, Reifen-Röcke, und andere Sachen ausſteifen läſt.

Fiſchbret,

Iſt ein plattes rund formirtes Bretlein

lein, mit einer Handhabe, worauf die Fiſche geriſſen werden, und welches nach dem Sod über den Fiſchkeſſel zur Abkühlung gedecket wird.

Fiſche,

Piſces, des Poiſſons, ſind diejenigen Waſſer-Geſchöpfe, welche allein im Waſſer leben, Blut haben, mit Floß-Federn verſehen, und mit Schuppen oder einer Haut ohne Haar bedecket ſind. Es giebt derſelben vielerley Arten, und kan man ſie nach ihren Wohnungen und Lager unterſcheiden und benennen: als Meer-See-Strom-Fluß-Teich- und Bach-Fiſche. Alle ſind nicht geſund, und muß man in Erwehlung ſelbiger ſich dieſes zur Haupt-Regel dienen laſſen: Die ſo in ſteinigten, harten und friſchen Waſſern ſich aufhalten, ſind geſünder, als diejenigen, ſo in ſumpfigten und weichen oder ſaltzigten Waſſern wohnen. Jedoch halte ich davor, daß denen von der See entferneten, die See-Fiſche mehr ſchaden, als denen an der See wohnenden Leuten, und dieſes ratione climatis & diverſi temperamenti. Ihre Zubereitung iſt vielfältig. Man pfleget ſelbige einzuſaltzen, abzuräuchern, oder friſch zu ſieden und zu braten, *c. welches bey ieglicher Sorte inſonderheit wird zu ſehen ſeyn.

Fiſcherin,

Maria, war eine Gefehrtin und Glaubens-Schweſter der Annæ Auguſtinæ, und hatte deswegen mit ihr gleiche Fata. Siehe Anna Auguſtina.

Fiſcherin,

Regina, aus Hollſtadt. Ein Qvackeriſches und Sectiriſches Weibesbild, ſo ſich Anno 1641 und 42 ſonderlicher Viſionen, und Erſcheinungen berühmete, und welche insgemein vor das Fege-Feuer und Purgatorium ſehr favorabel waren; maſſen ſie ſich in ihrer letzten Erſcheinung rühmete, einen H. Engel geſehen zu haben, der ihr das Fegefeuer, die Hölle und den Himmel gezeiget. Ihre Revelationes und Entzückungen ſind bey dem Voetio Tom. II Diſſert. p. 1140 ſeq. weitläuftig zu leſen.

Fiſch-Garn,

Iſt ein groſſes Netz, welches von hänfenem ſtarcken Zwirne muß gemacht ſeyn. Es beſtehet aus zwo Wänden, welche ſo hoch ſeyn müſſen, daß ſie unten am Grunde aufſtreichen, am obern Theile aber auf dem Waſſer ſchwimmen. In der Mitte iſt eine etwa drey Klaftern lange Tieffe, welche man den Sack oder Kittel nennet, und worinne ſich die Fiſche fangen. Wenn es nun allgemach ans Ufer gezogen worden, müſſen die beyden unterſten Säume zuſammen gefaſſet, und das Garn ſo gezogen werden, daß ſich die Fiſche in den Sack begeben.

Fiſch-Halter,

Sind kleine Behältniſſe in denen Höfen, ſo mit Pfoſten oder Bretern ausgeſetzet ſind, darinn man die gefangene Fiſche, ſo man entweder nicht alſobald verthun kan, ſetzet, bis ſie nach und nach an Mann gebracht werden können, oder auch diejenigen, ſo wir vor uns ſelbſt zu unſerer täglichen Nothdurft behalten wollen, darinne verwahren kan.

Fiſchhamen,

Iſt ein länglicht-rund, hohl geſtricktes Netz, hat einen eiſernen Rand und Umfang oben her, und iſt mit einem langen höltzernen Stiel verſehen, wormit die Köchin die in dem Waſſertroge eingeſetzten Speiſe-Fiſche heraus ziehet.

Fiſchholtz,

Iſt klein geſpaltenes Holtz, ſo unter den Fiſchkeſſel bey dem Sieden geleget wird.

Fiſch-Keſſel,

Iſt ein von ſtarcken Kupfer rund und hol getriebenes Behältniß, worinnen die Fiſche geſotten werden: iſt entweder mit oder ohne Henckel.

Fiſch-Krug,

Iſt ein groſſes abſonderlich verfertigtes und durch und durch durchlöchertes irdenes Gefäß mit einem Deckel, worein man die kleinen Fiſche zu thun pfleget, und ſelbige ſo verwahrt in Waſſer-Trog ſetzet.

Fiſch-Tiegel,

Iſt ein groſſer küpferner Keſſel, auf drey Beinen ſtehend, und mit einem langen Stiel verſehen, worinn man Fiſche ſieden kan.

Fiſch-

Fiſch-Topf,

Iſt ein groſſes abſonderlich verfertigtes und um und um durchlöchertes Gefäß, mit einem Deckel, worinn die Köchin die kleinen Speiſe-Fiſchgen ſchlieſſet, und ſelbige in den Röhr-Trog ſtellet.

Fiſch-Werck,

Welches ohne Blut lebet, und doch zur Speiſe dienet, ſolches ſind die Krebſe, Auſtern, Muſcheln und Schnecken.

Fitz-Mützgen,

Iſt ein von Stof, Damaſt oder Brocard in die Höhe zuſammen gezogenes Neſt, wird mit einem ſchmalen Bande, oder gold- und ſilbernen Schnürgen zuſammen gezogen, und bedienen ſich deſſen die Frauenzimmer im Hauſe.

Flachs,

Oder Lein, wird ſonſten genannt der Weiber vielgeliebter Märtyrer. Ein Gewächſe, das einen langen Stengel hat, kleine Blätter, blaulichte Blumen, und aus denſelben runde Knoten bringet, in welcher ein brauner platter Saame liegt, den man Lein-Saamen nennet. Der Lein erfodert einen fetten feuchten Boden, und ein mit kurtzem Miſt wohlgedüngtes Erdreich. Er wird im Früh-Jahr, gemeinlich in der Marter- oder Oſter-Woche geſäet, bey hellem Wetter, Vormittage, nicht im Neuen-Mond, und ie dichter der Saame geſtreuet wird, ie feiner ſoll der Lein werden. Wenn er reif geworden, welches in 13 oder 14 Wochen geſchiehet, wird er geraufet, das iſt mit der Wurtzel aus der Erde gezogen, die Knoten abgeriffelt, oder abgeſtreifelt, die Poſen in Bündlein gebunden, im Waſſer geröſtet d. i. auf etliche Tage eingeweichet, ſodann ausgewaſchen, und in der Sonnen eine geraume Zeit getrocknet, zuletzt auch in einem Backofen gedörret, ferner auf der Breche gebrochen, geſchwungen, gehechelt, und von dem Werck auf der Hechel geſaubert, da er letztlich zu Garn geſponnen, und hieraus allerley Faden, Zwirn, Leinwand und Zeuge gewebet werden. Die Knoten werden auf Tüchern an der Sonne gedürret, bis ſie aufſpringen, und den Saamen heraus geben, welcher ſodann ausgeſiebet wird. Der beſte wächſt in Polen, Lithauen und Schleſien.

Flachs zurichten oder zubereiten,

Iſt eine dem Weibsvolck auf dem Lande gewöhnliche Art, den rohen Flachs auszuropfen, in Büſchel zu binden, durch einen eiſernen Kamm die Bollen davon abzureiffeln, wiederum in Büſchel zu binden, in die Röſtung zu bringen, zu erträncken, mit Steinen ſelbigen zu drücken und zu beſchweren, wieder aus dem Waſſer zu nehmen, an der Sonnen zu trocknen, in den Ofen zu ſtoſſen, wohl zu erwärmen, zu ſchlagen, zu brechen, zu ſchwingen, zu drehen, und endlich in Reißken zu bringen. Ein mehrers von dem Flachſe und deſſen Zubereitung ſehe man im Oeconomiſchen Lexico, ingleichen P. J. Marpergers ausführlichen Beſchreibung des Hanfes und Flachſes, und der daraus verfertigten Manufacturen, Leipzig 8, 1710.

Flacilla,

Eine Römerin, des Piſonis Weib, hatte ihren Mann ſo lieb, daß ſie mit ſelbigem in das Exilium gieng.

Fladen, ſiehe Kuchen.

Flaminicæ,

Wurden der alten Päbſte Weiber genennet.

Flammen nehen, oder ziehen,

Heiſſet dem Frauenzimmer bey dem nehen, den ſo genannten Flammen-Stich oder Flammen-Naht, welcher in Form einer langen Flamme gezogen wird, in Neſtel- oder ander klares Tuch, ſtat eines Muſters etliche mahl über einander zu bringen.

Flannell,

Iſt ein Engliſcher, insgemein grob und leicht gewirckter, wollener krauſer Zeug, deſſen ſich das Frauenzimmer meiſtens zum Unterfutter zu bedienen pfleget, er iſt entweder ſchlecht oder bunt-ſtreifigt.

Flaſche,

Iſt ein von Glas oder allerhand Erde und Metall in verſchiedenen Formen gemachtes Gefäſſe mit einem engen Mund-Loche, welches man mit einer Schraube zumachet,

machet, oder mit einem Gorck zuſtopfet, darinne man allerhand naſſe Sachen füglich tragen und verwahren kan.

Flechterin,

Eliſabeth, aus Engelland, eine berühmte Qväckerin, ſo nebſt ihren Adhærenten Hogwilio und Bourrugio zu Waterford in Irrland An. 1655 die Qväckeriſche Religion eingeführet. Dergleichen ſuchte ſie auch zu Oxfurt zu thun, ſchlug deswegen auf öffentlicher Gaſſen mit ihrer Glaubens-Schweſter Eliſabetha Havenſia eine Kanzel auf, und predigte darauf die nöthigſten Stücke des Qvackerthums, und wiederholte ſolche Punckte in öffentlichen Gotteshäuſern, ja ſie traten gar bey der Univerſität unter die Studenten auf, bey welchen ſie eine Profeſſorin abgeben wolte. Sie war aber unglücklich darinnen, maſſen ſie die Studenten in ein offenes Grab warfen, worein eine Leiche ſolte geſetzet werden, von welchem Fall ſie auch hernachmahls geſtorben. Vid. Crœſ. Hiſtor. Quacker. pag. 106 & 166.

Fleck,

Heiſſet bey denen Nürnbergiſchen Weibesbildern ſo viel als eine Schürtze.

Flecke,

Wenn ein Frauenzimmer Flecke aus der Wäſche, und ein Schneider aus Kleidern wegzunehmen weiß, ſo ſind ſie beyde geborgen. Denn der Frauenzimmerliche Putz muß keine Flecke, und ein reinlich Manns-Kleid dergleichen auch nicht haben, ſonſt heiſſet es damit ſchmutzig einhergehen. Nun ſind aber derer Flecke vielerley, und unter allen keine als die Wagenſchmier und Oelflecke aus der Wäſche und aus Kleidern beſchwerlicher zu bringen. Indeſſen ſo laſſe man ſie nur in beyden nicht zu alt werden, ſo wird man durch nachfolgende Mittel ſich bald davon helfen. Man nimmt ſehr fette Licht-Schnuppe, und ſchmieret ſolche auf den verletzten Ort dicke, ſo daß der Fleck gar nicht mehr geſehen werde, in dieſer Geſtalt läſſet man ihn 1 bis 2 Tage ſtehen, alsdenn wird die Licht-Schnuppe mit ſehr heiſſem Waſſer und dabey wohl eingeſchmierter Seife abgewaſchen, ſo wird die Wagenſchmier oder Oelfleck zugleich dergeſtalt mit hinweg gehen, als wenn er nicht dar geweſen wäre. Es thut es auch Butter auf beyderley Flecke geſtrichen, wenn man zur Lichtſchnuppe, die doch beſſer iſt, kein Vertrauen hat. Denn die Butter erweichet die Härte des Wagenſchmiers und des Oels, ſo daß alles an dieſen Flecken wohl gewaſchen und wohl geſeifet, dadurch ausgehet. Es thut es auch reines Provencer oder Carcer Oel als welche an Fettigkeit der Butter zu Dämpfung derer Flecke noch vorgehet.

Flederwiſche,

Sind die Flügel von denen Gänſen, womit man die Aſche und Kohlen auf dem Herde zuſammen zu kehren pfleget.

Flegel-Kappe, ſ. Mägdebein.

Fleiſch,

Caro, Chair, iſt diejenige Speiſe, die GOtt uns Menſchen von denen eßbaren Thieren verordnet hat. Alles Fleiſch iſt nicht geſund; und wollen etliche, daß ein ieder ſolch Fleiſch erwehle, welches ſeiner Complexion am zuträglichſten. Es giebt aber vielerley Sorten des Fleiſches, als: Rind-Küh-Kalb-Schöpſen-Lämm-und Schweinen-Fleiſch ꝛc. welches entweder gekocht, gebraten, gepregelt, geröſtet oder mit vielen andern Dingen zubereitet wird. Was ſich hingegen lange halten ſoll, muß eingepöckelt oder abgeräuchert werden, welches bey ieder Art wird zu ſehen ſeyn. ſ. Lex. Oeconom.

Fleiſcherin,

Anna Stephana. Lebete zu Freyberg ums Jahr Chriſti 1620, war ihrer Wiſſenſchaften wegen ſehr berühmt. Sie hatte öffters wunderbare Entzückungen, daß ſie gleichſam darbey entgeiſtert zu ſeyn ſchiene, und wann ſelbige vorüber, rühmete ſie ihre gehabten Erſcheinungen, und wuſte von verborgenen Sachen offenbar, und von zukünftigen Dingen recht gewiß mit aller Verwunderung zu reden. Vid. Theatr. Chronic. Freyberg. Part. Poſter. de An. 1620 pag. 425. Was D. Feuſtking von ihren Erſcheinungen und Entzückungen hält, iſt weitläufftiger in ſeinem Gynæceo Hæret. Fanat. p. 288 ſeqq. zu leſen.

Fleiſch-Bäncke,

Werden in Städten diejenigen öffentlichen

chen Stellen und Behältniſſe genennet, worinnen das abgeſchlachtete Fleiſch zum öffentlichen Verkauf ausgeleget und nach dem Gewichte in demjenigen Wert, wie iedes Pfund von der Obrigkeit alle Marckt-Tage geſchätzet und vorgeſchrieben worden, verkaufet wird.

Fleiſchbeil, ſiehe Hackebeil.

Fleiſch-Gabel,

Iſt eine von Eiſen groß verfertigte zweyzackigte Gabel, wormit man das gekochte Fleiſch auszulegen pfleget.

Fleiſch-Gelte,

Iſt ein von höltzernen Tauben und Reifen, ſchmal und lang zuſammen getriebenes Fäßlein, von obenher mit zwey langen Handhaben verſehen, worinnen die Magd das in Kochſtücken zerhackte Speiſefleiſch vorher zu waſchen und auszuſpülen pfleget.

Fleiſchhacken,

Iſt ein dreyzackigtes an einem Strick herabhangendes Eiſen, woran man das rohe Fleiſch und Wildpret zu hengen pfleget.

Fleute douce,

Oder Flöte, iſt ein gewiſſes Inſtrument von Buchsbaum, Eben, Waſſer-Elben, Roſen oder andern Holtze, auch öfters Elfenbein gedrehet, worauf das Frauenzimmer oftermahls blaſen lernet.

Fleyrin,

Euphroſyna. Eine Teutſche Poetin, ſo Leuten von Condition bey Hochzeiten, Begräbniſſen, Geburts- und Nahmens-Tagen mit Poeſie ſoll aufgewartet haben: man hat deren viel Proben in dem Rüſtiſchen Parnaß an der Elbe gefunden.

Flicken,

Heiſſet dem Frauenvolck die ſchadhafte weiſſe Wäſche wiederum erſetzen, und durch Aufſetzung eines neuen Fleckes, oder Zuſtopfung eines kleinern Loches wieder gantz und brauchbar machen.

Fliege,

Iſt ein kleines fliegendes Ungezieſer, welches ſchnell fliegen kan: Es fällt auf alles, gehet gerne an dem ſüſſen Geruch, beſchmeiſſet alles, und wenn es verjaget wird, ſo kommt es immer wieder, daher iſt die Fliege ein verdrießliches und beſchwerliches Thier, den Menſchen und Vieh, abſonderlich den Pferden und Hunden. Es giebt derſelben vierley Arten, Schmeiß-Fliegen, aus deren Geſchmeiß Maden wachſen, Hunde-Fliegen, die gleich den Mücken ſtechen u. ſ. f. man brauchet davon die Köpfe wieder das Haar-Ausfallen.

Fliegen-Wedel,

Iſt ein von zarten und zuſammen gelaufenen Holtzſpänlein gebundener Wiſch an einem langen und geſchlancken Stöcklein, worinnen die Ammen und Kinder-Muhmen denen ſchlafenden Kinder, oder krancken Sechswöchnerinnen die Fliegen wehren und wegjagen.

Fließgen von Porcellain,

Heiſſen diejenigen kleinen viereckigten, von Thon gebrennten, und mit Porcellain laſirte und überzogene Platten, womit das Frauenzimmer die Wände in ihren Zimmern, Kammern, Vorſälen und Küchen eine Ecke hinauf zum Zierath beſetzen, auch öfters dergleichen unter die Oefen legen läſt.

Flimmer-Nadeln, ſiehe Zitter-Nadeln.

Floh,

Wird von Fliehen bey uns Deutſchen alſo benennet, weil er durch ſein Springen auf die Jungfern gleichſam wie ein Vogel fleucht, und da von ihnen eine groſſe Menge zugleich getödtet wird, ſo muß er in ſteter Trauer um der verſtorbenen Anverwandten willen gehen, da hingegen die Kopf-Flöhe, d. i. ſ. v. die Läuſe, in ſtetigem Schleyer, um eben der Urſache willen einher treten. Das artigſte iſt bey dieſem Ungezieſer, welches ſowol in dem Thier-Reiche bey Menſchen und Viehe, als auf den Pflantzen und in der Erde unter vielerley Geſtalt wütet und tobet, daß eine iede Sorte davon wiederum ſeine Flöhe auf ſich habe, und dieſe immer kleiner und kleinere, bis ſie weder Malpighi noch Redi, noch Svammerdam, noch

Löwen-

Löwenhœck durch ihre Vergröſſerungs-Gläſer mehr erkennen können, fort währen. Allen dieſen mörderlichen Thierlein zum Schaden hat man, da andere Mittel wider ſie eben ſo ſonderlich nicht helfen wollen, eine Flöh-Falle oder Flöh-Fang erfunden, die und der ſo arg vor ſie, als die Mäuſe-Fallen vor die Mäuſe ſind. Man hat ſich die Mühe gegeben, davon ein eignes Büchlein an den Tag zu ſtellen, unter dem Titel: Neu erfundene curiöſe Flöh-Falle, deſſen Auflage ſchon in vorigem Jahre, die vierte an der Zahl iſt: Weil ſie aber dem ohngeachtet noch nicht in aller Händen ſeyn möchte, ſo wollen wir dieſe Flöh-Falle, damit ſich deſſen ein iedes Frauenzimmer beym Drechsler ſofort nachmachen laſſen könne, allhier aufs deutlichſte beſchreiben. Sie iſt eine runde kleine Machine in Form eines Büchsleins, aus Elfenbein gedrehet, in der Gröſſe eines Nadel-Büchsgens, voller kleiner runder Löcher, wodurch ein Floh ſpatziren kan. In der Mitten ſolches Büchsleins ſtecket ein Stöpſel oder Stiel, welcher mit friſchem Blut, wornach ſothane Graſemücklein ſonderlich gerne hüpfen, beſtrichen wird, woran, wenn ſie ſchmauſen, ſelbige kleben bleiben, ſo daß man den mit Flöhen angefüllten Stöpſel, der nirgends wo anſtoſſen muß, heraus ziehet, und ſie daran tödtet, auch mit neuer Beſtreichung des wieder hinein gethanen Stiels durch Bocks- oder alles andere Blut ſo lange fortfähret, als man den Fang haben will. Iſt einem das Erſchlagen zu beſchwerlich, ſo erſäuffe, oder erſteche, oder ſpieſſe, oder köpfe man ſie, oder lege auch einige davon an ein Kettlein, und laſſe ſie auf der Hand von Zeit zu Zeit ſauffen, ſo wird man ſein Wunder ſehen, wie ſie ſich volltrincken, und gleich einem vollen Bauer auf der Hand, oder auf Baumwolle herum torckeln, bis ſie den Rauſch ausgeſchlafen. Die Nürnberger und Augſpurger bringen dergleichen an Ketten liegende Gefangene mit ſich auf die Meſſe, und verkauffen ſie um ein erleidliches. Aber wieder auf die Falle zu kommen: So nehme man, wenn einem das Blut zu manſchig und unſauber iſt, eine andre reinliche, nur aber klebriche Materie dazu, als da iſt, Honig, oder Syrup, alsdenn ſo kan man das Büchslein gar an den Leib, wo man nur hin will, hängen, und mitten im Gehen, Stehen, Wachen und Schlafen groſſe Fänge thun. Wer andere Flöh-Vertreibungs-Mittel wiſſen will, der ſchlage in dem A. 1709 zu Nürnberg heraus gekommenen Tractat von gäntzlicher Ausrottung des ſchädlichen Ungeziefers, des erſten Theils 33ſtes Capitel, und des zweyten Theils XXIIſtes Capitel nach, ſo wird er über dieſe Materie ſich völlig genug gethan finden.

Flöh-Falle,

Iſt ein dem Frauenzimmer bekanntes und ſehr dienliches Inſtrument, insgemein von Elfenbein rund gedrehet, um und um durchlöchert, und innewendig mit Baumwolle ausgefüllet; oder dergeſtalt zugerichtet, daß man ein kleines mit Honig, Syrup und andern dergleichen ſüſſen klebrichten Sachen beſchmiertes Stemplein darein ſchrauben kan. Solches Büchslein hängt man unter die Kleider, und werden alſo die Flöhe darinne gefangen. Heut zu Tage bedienet ſich das Frauenzimmer eines kleinen viereckigten Tüchleins aus Flanell geſchnitten, vermöge deſſen ſie auf der Haut dieſe ſpitzfündigen Gäſte und ſchwartzen Paſſagier artig zu fangen wiſſen.

Flöh-Fleck von Flanell, ſiehe Flöh-Falle.

Flohr,

Iſt ein von zarter Seide, Neſtel-Garn oder Wolle gantz leicht und dünne gewebtes Tuch, von allerhand Farben, deſſen ſich das Frauenzimmer zu vielerley Putz bedienet. Iſt entweder glatt oder kraus, ſo abſonderlich Crep-Flohr genennet wird; geblümet oder ſchlecht, piccirt, geſtreift oder Muſchel-Flohr. Die Augſpurgiſchen Weiber pflegen ihre ſchwartzen Flöhre, ſo ſie zur Winterszeit um den Hals und über ihre Kragen ſchlagen, mit Spitzen zu friſiren. Da man den Flohr ſehr zum Krauſen gebrauchen pfleget, und er auch überdiß zu Trauren längſt eingeführet iſt: So muß ein Frauenzimmer wiſſen, wie es ſo wohl den ſchwartzen Crep- und glatten, als auch den weiſſen, nicht nur härnen, ſondern

auch ſeidenen Flohr zu tractiren habe, wenn der weiſſe entweder abgetragen oder ſchmutzig worden, die beyden ſchwartzen aber ihre Farben verlohren. Nemlich was zuerſt den weiſſen ſeidenen Flohr betrift, ſo weiche man ihn eine Nacht lang in Milch, ſchabe darauf ſo ſubtil als man kan Venediſche Seife, auf daß ſie bald zergehe. Wenn nun dieſer Flohr ein paar Tage über alſo in der Milch und Seife geſtanden, ſo ziehe man ihn mit einem Zänglein vielfältig in der Milch herum, damit die nunmehro zergangene Seife fein durchdringe, und der Schmutz aus dem Flohr gehe: Man reibe aber denſelbigen nicht mit der Hand, auf daß er ſich nicht ſchiebe, ſondern gieſſe über die Milch friſch Waſſer, ſchabe darein von neuen Seiffe, und laſſe hernach alles ein oder zwo Nächte alſo ſtehen: Sodann knitſche man ihn mit der Hand ohne Reiben fein aus, und thue ſolches ſo lange, bis man keinen Schmutz mehr darinnen mercket: Alsdenn ſo lege man in einen Korb ein naß Tüchlein, breite darüber den Flohr, ſo noch naß iſt, aus, thue in einem Tiegel etwas Schwefel, ſetze ihn in ein wenig erhabenes und mit einem drey- oder vierfachen Tuch bedecktes Gefäß, zünde ſodann den Schwefel in dem Tiegel an, ſetze das naſſe Körblein zuſamt dem naſſen Flohr darüber, laſſe es alſo brennen, und eine gute Weile verdeckt ſtehen, darauf ſo nehme man das Körblein heraus, ſo wird der Flohr Schnee-weiß geworden ſeyn; denn ſpanne man ihn ſofort auf ein Bret, ſiede weiſſe Stärcke, tuncke in ſelbige einen Schwamm, mit dieſem drücke man den Flohr auf ein Bret, ſo wird er trocken, und noch ſchöner als vorher geworden ſeyn. Solten ſich aber von der Stärcke Bläslein auf den Flohr geſetzet haben, ſo können ſelbige mit einem feuchten Schwamme abgetüpfet werden. Die Tractirung des weiſſen härnen Flohres geſchiehet, was die Schwefelung ſeiner, ingleichen die Schlagung deſſen auf ein Bret betrift, in gleicher Weiſe mit dem ſeidenen. Im übrigen aber gehet er darinnen von ihm ab, daß er, wenn zumal das Stücke etwas groß iſt, etliche mal über einander geſchlagen, klar geſchabte Venediſche Seiffe zwiſchen iede Schicht geleget, er darauf in eine zinnerne Schüſſel gethan, laulicht Waſſer darauf gegoſſen, ein doppelt Tüchlein darüber geleget, ſelbiges mit einem Stein, oder andern etwas ſchwerern, zur Einpreſſung beleget, und alſo die Nacht über geweichet werde. Wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſe man das Waſſer ab, und thue dafür ander laulicht Waſſer hinzu, drücke des andern Tages ohne Reibung, weil ſonſt leicht Löcher darein kommen, das Waſſer aus, und wiederhole es etliche mal, nur daß man an ſtat der Milch und des kalten Waſſers, bey dem vorigen ſeidenen Flohr, ſtets laulicht Waſſer ſonder Milch, wie zu dem härnen allhier nehme, und endlich auf die gantz letzt ihn in kaltem Waſſer des Nachts über liegen laſſe, ſo wird er nach obgedachter Schwefel- und Spannung über ein Bret, ſo ſchön und ſchöner, als wenn er neu wäre. Den ſchwartzen glatten Flohr betreffend, ſo färbe man ihn, wenn er die Couleur ziemlich verlohren, mit Neſtlers-Schwärtze, klopfe ihn in den Händen glatt ab, ſchlage ihn mit einen Schwämmlein ſo glatt als möglich, auf ein Bret, drücke ihn damit etliche mal, bis er recht glatt wird, auf, auch truckne man die aufſteigende Bläslein mit eben dem Schwamme wieder ab, und laſſe ihn geſchwinde an der Sonne oder Ofen trucken werden, ſo iſt er auf das ſauberſte hergeſtellet. Endlich den creppichten ſchwartzen Flohr anlangend, ſo muß der Staub davon vor allen Dingen mit einer ſanften Bürſte wohl abgekehret, nachmals aber in ſchwartzer Neſtlers-Farbe gleich den vorigen gebeitzet, ſodann ausgedrucket, und zwiſchen den Händen gleich einer Wäſche, wohl ausgeſchlagen werden, damit die gläntzenden Waſſer-Bläslein heraus kommen. So bald er nun recht ſchwartz worden, ſchlage man ihn dergeſtalt gleich, als ſichs thun läſſet, auf ein rundes Mandel-Holtz, und laſſe ihn bey ſteter Ausdrückung derer Bläsgen mit einem ſchwartzen Tüchlein an der Sonne, oder an einem Ofen, wohl trocknen, ſo iſt er völlig reſtituiret. Was übrigens allhier von der Reinigung derer viererley Flohr-Sorten geſaget worden, das trift auch bey den geblümten ſowohl als ſchlechten, ingleichen bey den picquirten, geſtreiften und Muſchelflohren ein, nur daß, wenn ſie von andern Farben,

Farben, als ſchwartz und weiß ſind, man ſie iedesmal nach Art derjenigen Farbe, ſo ſie haben, und die verſchoſſen ſind, tractire, wie es unter denen Farben-Titeln, ſo dahin gehören, überhaupt angezeiget worden iſt, indem, was bey dem ſchwartzen Flohre die Neſtlers-Schwärtze thut, bey den andern Farben die ihrer Art nach dazu kommenden Ingredientien jener Stelle vertreten.

Flohr-Band,

Iſt ein von ſchwartzer, klarer und ſubtiler Seide gantz dünne gewebtes, und mit Streifen durchzogenes Band, ſo von dem Frauenzimmer bey dem Trauren gebrauchet wird.

Flohr-Kappe,

Iſt ein von ſchwartzen oder weiſſen, piccirt, geſtreift, Crep, Muſchel, geblümten oder ungeblümten Flohr, weiter und hinten zuſammen gereiheter Uberſchlag über die Fontangen, mit langen Zipfeln, ſo das Frauenzimmer entweder nur hinten auf das Neſt hinunter geſtecket, oder von vorne unter dem Halſe über einander ſchlinget, auch zur Sommerszeit bey dem Spatziergehen, über das gantze Geſichte ſchläget. Dergleichen Tracht war ſchon den Hebräiſchen Jungfern bekannt, welche dergleichen Flohr-Kappen oder ſeidenes Netz, wenn ſie ausgiengen, über ihr Geſichte zu decken pflegten.

Flohr-Wäſcherin,

Iſt eine abſonderliche Frau, ſo den eingeſchwärtzten Flohr zu Hauben und andern Sachen wiederum rein zu waſchen, und ſelbigen durch Dragant oder Gummi wieder aufzuſteifen und ſtarr zu machen, auch reine zu ſchwefeln weiß.

Flora,

Der Römer Göttin, ſo ſie über die Blumen geſetzet. Ihr Feſt, ſo man ihr jährlich hielte, wurde Floralia genennet, worbey es gar liederlich und unverſchämt herzugehen pflegte. Ward ſonſten von den Griechen Chloris, und von andern Zephyritis genennet.

Flora,

Johanna, ein vortreflich gelehrtes Frauenzimmer, welche ihrer Wiſſenſchaft und Klugheit wegen ſehr gerühmet wird. Vid. Hoffmanni Lexicon Univerſale T. I p. 837.

Floret-Band,

Iſt ein von grober und geringer Seide zuſammen geſchlagenes Gewebe, insgemein ſchmal, von allerhand Farbe, wird meiſtentheils zur Einfaſſung gebrauchet.

Floret-Seide,

Heiſſet der grobe und unreine Abgang, welcher von der feinen Seide geſondert und ausgeſchlagen wird.

Flügel-Kappe, ſiehe Kinder-Käpplein.

Fluonia, ſiehe Februa.

Flüttig dicker,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſch-Einkauf dasjenige Stück Fleiſch am Rinde, ſo nach dem Bruſt-Kern folget, und daraus gehacket wird: was weiter hinunter folget, nennet man den dünnen Flüttig.

Flyßnerin,

Margaretha, ein in der H. Schrift ſehr erfahrnes und gelehrtes Weib, ſo ein gantz Compendium Theologicum geſchrieben, und mit denen Sprüchen der Kirchen-Lehrer beſtärcket.

Focher, ſiehe Fecher.

de Foligni,

Angela, ſonſt auch Fulginia genannt, eine Italiäniſche Schwärmerin, ſo zu Foligni in Spoletto vor 400 Jahren gelebet, und eine Kloſter-Frau des dritten Ordens S. Franciſci geweſen. Sie hat allerhand myſtiſche Schriften geſchrieben, ſo aber ſehr confus ſind, und ein fanatiſches Weſen in ſich haben. Ihre vermeinten Offenbarungen ſind von ihrem Beichtvater zuerſt in Lateiniſcher Sprache heraus gegeben, ſo aber nach der Zeit zu Cölln, Antwerpen und Paris gedruckt worden. Ihre Theologiam crucis hat Petrus Poirettus An. 1696 Frantzöſiſch heraus geben laſſen. Vid. Voet. Diſſert. Select. Vol. II p. 1075.

Fontana,

Maria Polyxena, eine Jungfrau des Ordens S. Urſulä in Italien, hat ihres Vaters Schweſter Mariæ Theodoræ Leben, ſo zu Urbino und Fano heraus gekommen, beſchrieben.

de Fontange,

Madame, ſonſt Maria Angelica de Scorrailles genannt, eine Tochter des Marquis de Rousſille, war eine ſehr ſchöne Dame, weswegen ſie Ludovicus XIV König von Franckreich ſehr liebte. Von dieſer Fontange haben die ſo genannten Frauenzimmer-Fontangen oder Aufſätze ihren Nahmen bekommen. Sie ſtarb in einer unglücklichen Niederkunft, und wollen einige muthmaſſen, als wenn ihr durch Auſtiften der Madame de Monteſpan, als ihrer Rivalin, etwas Gift beygebracht worden.

Fontange oder Aufſatz,

Iſt eine von weiſſem Flohr oder Spitzen, über einen abſonderlich dazu gebogenen und umwundenen Drat in die Höhe gethürmte und faltenweis über einander geſteckte Haube, 2, 3 oder 4fach hinter einander aufgezogen, um die Ohren herum abgeſchlagen, gefältelt und mit geknüpften Bandſchleiſen von allerhand Couleur und Sorten, ſo wohl von vorn als hinten gezieret und beſtecket; die gehörigen Theile darzu, woraus die Fontange geknüpfet und zuſammen geſtecket wird, ſind, der Hauben-Drat, die Commode, das Neſt vom Drat, der Teller darüber, die Pavilotte, und das Band. Die Fontangen haben ihren Nahmen von der Marquiſe Fontange Maitreſſe Königs Ludwig XIV in Franckreich bekommen, ſo mit dem König auf der Jagd geweſen, und ſich wegen allzu groſſer Hitze einen dergleichen Aufſatz von grünem Laube und Blättern gemacht, welcher nicht nur bey dem König Approbation gefunden, ſondern auch andern Dames hernach zum Modell ihrer Hauben dienen müſſen. Die Art und Aufſteckung der Fontangen ſind unterſchiedlich und variiren gar öfters.

Fonte,

Moderata, eine Venetianiſche Dame, doch unter verdecktem Nahmen. Der rechte Nahme dieſer gelehrten Venetianerin iſt Modeſta Bozza, oder du Puy. Sie war gebohren An. 1555, verlohr aber auch im erſten Jahr ihre beyden Eltern, weßwegen ſie in dem Kloſter St. Martha zu Venedig erzogen ward. Sie ſoll von hurtigem und ſcharffſinnigem Geiſte geweſen ſeyn, legte ſich ſonderlich auf die Poeſie und Latinität, worinnen ſie ſich ſehr hervor gethan: auſſer dieſem excellirte ſie in der Muſic und Arithmetica. Von ihrer Feder hat man unzehlige Sonnette, Lieder und Madrigale, worunter ſonderlich das Gedichte il Floridoro und la Paſſione di Chriſto wohl zu leſen. Auch hat ſie ein Buch geſchrieben de Meriti delle donne, wobey dieſes als etwas remarquables angemercket wird, daß ſie eben denſelben Tag verſtorben, an dem ſie das zweyte Buch dieſes Tractats geſchloſſen. Sie ſtarb in einem unglücklichen Kind-Bette den 1 Nov. A. 1592, als ſie 20 Jahr mit ihrem Ehe-Herrn Philipp de Georgiis genannt, in der vergnügteſten Ehe gelebet. Eine von ihren Töchtern, Nahmens Cæcilia, hat eine Præfation über ihre Opera gemacht. Sie wird von Petro Paulo Ribera in Theatro fœm. illuſtr. ſehr gerühmet, Giovanni Nicolo Doglioni hat ihr Leben An. 1593 heraus gegeben; ihr Ehehert aber hat ihr ſelbſt ein Epitaphium auf ihr Grabmal geſetzet. Vid. Hilarion de Coſte Elog. des Dames illuſtres.

de Fontevraut,

War General-Aufſeherin des Fontebraldenſiſchen Ordens, und eine Schweſter der bekannten Monteſpan. Ein der Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache wohlkundiges Weib, hat ein Buch zum Druck befördert unter dem Titel: Clypeus naſcentis Fontebraldenſis Ordinis contra novos & priſcos ejus Calumniatores. Es iſt gedruckt zu Paris 1684, 8. Vid. Bælium in Novell. Reipubl. Liter. An. 1686 p. 384.

Forellen,

Trutta, Truite oder Tronette, ein roth- und gelbfleckigter Fiſch, der ſich in ſteinigten Bächen und harten friſchen Waſſer gerne aufhält; iſt den Hechten nicht viel ungleich, auſſer daß er am Kopfe und

und Maul kleiner und ſpitziger, und hier und dar mit rothen, gelben und ſchwartzen Flecken gezieret iſt. Man hat auch an gewiſſen Oertern ſonderlich zugerichtete Forellen-Teiche, ſo einen ſteinigten oder ſandigten Boden haben, die Forellen aber ſelbſt aus lebendiger Qvelle geſpeiſet werden müſſen. Dieſe Fiſche werden auf Herren-Tafeln und zwar diejenigen, ſo ſich roth und wie Fleiſchfarbe ſieden, auch ſonſt Lachs-Forellen genannt werden, ſehr æſtimiret; und ob ſie gleich, wie die Hechte, Raub-Fiſche ſind, die nicht ſo wohl andere Fiſche als auch Ungezieffer: z. E. Molche, Heydexen, Mäuſe ꝛc. freſſen; ſo können ſie doch, wegen ihrer leichten Verdauung, von Geſunden und Krancken genoſſen werden. Von ihren verſchiedenen Sorten, Fange und anderem ſehe man das Oeconomiſche Lexicon. Dieſe ſo ſehr beliebten Fiſche lehret unſer Koch auf unterſchiedliche Manier zurichten: 1) Forellen blau geſotten; 2) Forellen marinirt; 3) Dergleichen noch anders; 4) Forellen in einer Gallerte; 5) Forellen in einer Butter-Soſſe; 6) Forellen in einer Butter-Brühe noch anders; 7) Forellen in einer Butter-Brühe mit Peterſilie; 8) Forellen in einer weiſſen Sardellen-Soſſe; 9) Forellen mit friſchen oder eingelegten Auſtern; 10) Forellen mit Muſchen: 11) Forellen mit Capern; 12) Forellen in einer Paſtete; 13) Forellen mit gerührten Eyern; 14) Forellen geſpickt mit Speck und Citronen. Add. Nürnb. Koch-Buch An. 1734 pag. 101-108.

Forellen blau zu ſieden,

Man nehme Forellen, ſo viel man deren nöthig hat, reiſſe ſie auf, thue ihnen das Eingeweide heraus, ſchneide ihnen den Gaumen unter dem Maul auf, ſo bekommt iede zwey Mäuler; waſche dieſe ſauber aus, und gieſſe Eßig drüber, hernach ſetze man einen Fiſch-Keſſel mit Waſſer aufs Feuer, werfe ein gut Theil Saltz dran, nachdem man viel Forellen hat. Wenn nun das Waſſer beginnet zu ſieden, ſo lege man die Forellen hinein, und laſſe ſie ſieden. Wenn ſolche nun ziemlich eingeſotten, ſo nehme man ſie herunter, ſprenge kaltes Waſſer drauf, decke ein Paar Bogen Papier drüber, daß der Braden nicht daran gehet, ſonſten werden ſie ſchwartz. NB. Alle ſolche Fiſche, die ſchön blau werden, und eine gantze Haut behalten ſollen, wirft man ein wenig zuvor, ehe das geſaltzene Waſſer anfängt zu ſieden, hinein. Beym Anrichten wird nur Eßig oder Wein darzu gegeben. Viele eſſen auch friſche Butter darzu, welche für dienlicher als der Eßig gehalten wird. Man ſetzet auch viel Citronen darbey, wie beym Aal beſchrieben werden.

Forellen marinirt,

Man reiſſet Forellen, kerbet ſie auf beyden Seiten, leget ſolche in ein Geſchirr, ſaltzet ſie ein, und läſſet ſelbige eine Weile im Saltz liegen. Hernach trocknet man ſie fein treuge ab, beſtreichet ſolche mit Butter: dann leget man ſelbige auf einen Roſt, der auf einem gelinden Kohlfeuer ſtehet, woſelbſt ſie fein ſchön braten müſſen. Wenn ſolche nun gar gebraten, ſo hebet man ſie weg, und läſt ſie kalt werden. Darnach nehme man ein Fäßgen, das gleich ſo breit als eine Forelle lang iſt, netze es ein, reibe es durchaus mit Pfeffer; lege unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Citronen-Scheler, gantze Nelcken und gantzen Pfeffer. Auf dieſes Gewürtz und Kräuter lege man wieder eine Lage Forellen, und auf dieſe abermal Gewürtz und Kräuter, damit man Wechſelsweiſe ſo lange fortfahren muß, bis das Fäßgen voll, und die letzte Lage das Gewürtz iſt. Hierauf machet man ſolches oben mit einem Boden zu; bohret durch dieſen ein Loch hinein, daß ein Zapfen drein kan geſtecket werden; gieſſet guten Eßig dran, damit das Fäßgen voll werde; ſetzet es hernach an ein kühles Ort, und verkehret es alle Tage, ſo kan man ſolche lange Zeit erhalten.

Forellen noch anders marinirt,

Man reiſſet und kerbet ſolche, und ſaltzet ſie etliche Stunden ein. Hernach ſtreichet man ſie reinlich ab, beſtreichet dieſelben mit Baumöl, und läſſet ſie auf einem Roſt gemählich braten; man beſtreichet aber ſolche öfters mit Baumöl, und leget ſie gleich wie die vorigen in ein Fäßgen, machet es zu, wie vorher gelehret. Wenn dieſes geſchehen, ſo nehme man Eßig, ſetze ſolchen in einem Geſchirr aufs Feuer,

Feuer, laſſe ihn ſieden, werfe etliche gantze Zwiebeln drein, und vermiſche hernach denſelben mit gutem Baumöl, gieſſe hierauf den Eßig zum Loch hinein, ſetze das Fäßgen gleich dem vorigen an ein kühles Ort, und verkehre es täglich, ſo kan man die Forellen lange gut behalten. Etliche backen ſolche gar aus Baumöl, als aus einem Schmaltz, und werden nichts deſto ſchlimmer; legen ſie auch eben alſo ein, wie vorher iſt beſchrieben worden.

Forellen in einer Gallerte,

Man nehme Forellen, ſiede ſolche ſchön blau. Hernach kochet man mit Hauſen-Blätter ein Paar Kalbs-Füſſe, bis ſie weich werden; denn langet man einen Löffel voll heraus, probirt es, ob ſolches geſtehe; wenn es denn geſtehet, ſo ſeiget man es ab, nimmt alles Fette mit einem Lösch-Papier herunter, thut es in einen neuen Tiegel, gieſſet Wein, auch etwas Eßig darzu, ingleichen Citronenſaft und Zucker, und läſſet es auf einem Kohlfeuer aufkochen. Darnach nimmt man von drey Eyern das Weiſſe, ſamt denen Schalen, und klopfet ſolches, daß es alles ein Schnee wird. Wenn nun dieſes obige im völligen Sud iſt, ſo ſchüttet man das geklopfte Ey hinein, und rühret es wohl um; alsdenn wird ſich der Schaum alle hinein ziehen. Hernach gieſſet man es durch ein Paar Servietten, daß es ein wenig klar wird. Hierauf leget man die Forellen auf eine Schüſſel, darauf man ſelbe anrichten will, gieſſet die Gallerte drüber, ſetzet ſie an einen kühlen Ort, ſo wird ſie geſtehen. Wenn ſolche ſollen zu Tiſche getragen werden, ſo garniret man ſie ſauber mit Citronen oder Blumenwerck. Dieſe Gallerte kan man auch färben, mit welcher Farbe man will, welches hernach bey den Gelées weitläuftig wird beſchrieben werden.

Forellen in einer Butter-Soſſe,

Hierzu können diejenigen Forellen, ſo auf der Tafel überblieben, gebrauchet werden: ſind aber keine vorhanden, ſo nehme man Forellen, und ſiede ſolche blau ab. Hernach lege man ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, ſtreue klein geriebene Semmel und etwas Muſcaten-Blüten drauf, thue auch ein Stück ausgewaſchene Butter dran; gieſſe Peterſilien-Waſſer darzu, und zwar ſo viel, als man vermeinet gnug Brühe zu haben, laſſe es zuſammen auf einem Kohlfeuer gemählich kochen, daß ſie ein wenig dicke werde, ſo kan man alsdenn ſolche anrichten und zu Tiſche tragen.

Forellen in einer Butter-Brüh noch anders,

Wenn die Forellen nach ietzo beſchriebener Art zubereitet worden, ſo nehme man eine Forelle von vorigen, und ſtoſſe ſie, nebſt einem Stück Butter, Muſcaten-Blüten und etwas Semmel in einem Mörſel. Hernach thue man das Geſtoſſene in ein Töpfgen, gieſſe Peterſilien-Waſſer drauf. Iſt es aber nicht bey den Catholiſchen, ſo nehme man Hüner- oder Rindfleiſchbrüh, und laſſe es alſo kochen. Darnach ſtreiche man dieſes durch ein Haartuch, und gieſſe die Brühe, die ſonſt eine Coulis genennet wird, über die Forellen; lege ein Stück Butter dran, laſſe ſie ein wenig in einem irdnen Tiegel aufkochen. Bey dem Anrichten ſtreuet man Muſcaten-Blüten drüber, und giebet ſie hin.

Forellen in einer Butter-Brühe mit Peterſilie,

Man richtet ſolche zu, wie vorher die Butter-Soſſe beſchrieben worden, nur daß man klein gehackte Peterſilie dran wirfet. Nebſt dieſen müſſen ſelbige auch an ſtat der geriebenen Semmel mit Eyer-Dottern abgezogen werden, und zwar alſo: Man nimmt 4 bis 5 Eyer-Dotter, zerklopfet dieſe klar in einem Töpfgen mit einem guten Stück Butter, läſſet die Brühe, darinnen die Forellen liegen, an die Eyer laufen, qvirlt es, daß es nicht zuſammen laufe; gieſſet gemeldte Brühe über die Forellen, ſo ſind ſie fertig.

Forellen in einer weiſſen Sardellen-Soſſe,

Vier bis fünf Stück Sardellen wäſſert man ein, ziehet ihnen hernach das Fleiſch herunter, daß das Geäder alles heraus kömmt. Darnach ſchläget man in eine Caſſerole ſechs Eyer-Dotter, rühret die Sardellen nebſt Citronen-Scheler, Muſca-

Muſcaten-Blüten, ingleichen ein ziemlich Stück Butter, eine gantze Zwiebel und eine Meſſer-Spitze rohes Mehl drunter, gieſſet halb Wein und halb Waſſer, oder auch Brühe darzu, und zwar ſo viel, als man derſelben hernach vermeinet gnug zu haben; ſetzet ſolches auf ein Kohlfeuer und rühret es beſtändig um. Wenn es anfähet dicke zu werden, alsdenn gieſſet man einen Eß-Löffel voll kaltes Waſſer drein, ſo laufet es nicht zuſammen. Nunmehro nimmt man die abgeſottenen Forellen, welche warm behalten worden, richtet ſelbige in eine darzu gehörige Schüſſel an, gieſſet die Brühe drüber, ſprenget zerlaſſene Butter drauf, drücket Citronen-Saft drein, und giebet ſie hin.

Forellen mit friſchen oder eingelegten Auſtern,

Dieſe werden nicht anders, als vorbeſchriebene mit Sardellen zugerichtet, nur daß an ſtat der Sardellen Auſtern zu nehmen. Etliche Köche werfen auch ein Stückgen Zucker unter die Brühe, dadurch ſie ſelbige piquant machen. Was die gantzen Zwiebeln belanget, müſſen ſelbige allezeit beym Anrichten wieder heraus gethan werden.

Forellen mit Muſcheln,

Werden gleich wie vorige zugerichtet, nur daß man die Muſcheln erſt in die Brühe, wenn ſolche bald fertig ſchüttet, ſonſt zergehen ſie leichtlich im Kochen.

Forellen mit Capern,

Man nehme Forellen, mache ſelbige zu rechte, reiſſe und kerbe ſolche, ſaltze ſie ein, ſtreiche ſie hernach wieder ab, beſtreiche ſie auch mit Butter, und brate ſelbige auf dem Roſt. Ferner ſetze man Butter in einen Tiegel aufs Feuer, daß ſie braun werde; rühre ein wenig Mehl drein, daß es auch mit bräune. Nach dieſem gieſſe man Brühe oder Peterſilien-Waſſer dran, ingleichen ein gut Theil Wein; vergeſſe auch nicht Jngber, Pfeffer, Citronen-Scheler, Lorbeer-Blätter und eine Hand voll Capern dran zu werfen, und laſſe es alſo kochen; lege die Forellen drein, damit ſolche auch ein wenig auf einem Kohlfeuer kochen. Sind ſie zu mager und nicht fett gnug, ſo mache man in einer Caſſerole braune Butter, laſſe ſelbige hinein laufen; ſie müſſen aber noch einen Sud thun, daß ſich die Butter verkoche, ſo ſind ſolche fertig.

Forellen in einer Paſtete,

Wenn die Forellen geriſſen und zu rechte gemacht ſind, ſo kerbet und ſaltzet man ſie ein. Hernach machet man einen Eßig ſiedend, ſetzet die Forellen in ein Geſchirr, leget Lorbeer-Blätter und Platz-weiſe geſchnittene Zwiebeln drauf, gieſſet den Eßig drüber, und läſſet es alſo eine Nacht ſtehen. Jſt aber die Zubereitung etwan nöthig, ſo können ſie gleich eingeſchlagen werden. Man nehme ferner einen guten mürben Teig, formire eine Paſtete, lege unten Butter und Gewürtz, und die Forellen oben drauf, thue auch Citronen, Lorbeer-Blätter, gantze Nelcken, und Jngber dran, mache oben ein Blat drüber, und ſchneide Zierathen drauf, ſetze ſie in einen Backofen und laſſe ſolche halb gar backen. Hierzu muß man nun folgende Brühe fertig haben: Man nehme ein Stück Butter, ſetze ſolche aufs Feuer, und laſſe ſie braun werden, thue ferner einen Eß-Löffel voll Mehl drein, daß es mit bräunlich werde, gieſſe Brühe und Wein dran, hacke auch etliche Sardellen, ſchütte ſolche nebſt geſchnittenen Citron-Schelern darzu, und laſſe es durch einander kochen. Wenn es gnug hat, muß man die Brühe durch einen Trichter in die Paſtete laufen laſſen, und wieder in Backofen ſetzen, bis ſie vollends gar wird, hierauf richtet man ſie an, rüttelt ſolche fein um, und giebet ſie hin.

Forellen mit gerührten Eyern,

Man nehme abgeſottene Forellen, zerpflücke ſolche, wie man mit dem Stockfiſch zu thun pfleget, und lege es zuſammen auf einen Teller. Hernach ſchlage man Eyer auf, ſo viel man deren brauchet, ferner ſetze man Butter in einen Tiegel aufs Feuer, laſſe ſolche zergehen, rühre die Eyer hinein, thue die zerpflückten Forellen, nebſt etwas Muſcaten-Blüten auch darzu, rühre es durch einander, und laſſe ſie vollends gar werden. Wenn man ſie nun anrichtet, ſo können Semmel-Schnitten aus Schmaltz geröſtet drunter geleget, und ſolche fein warm aufgetragen werden.

Forellen geſpickt, mit Speck und Citronen,

Die Forellen werden geriſſen, aber nicht gekerbet. Darnach nimmt man Speck, ſchneidet denſelben gantz dünne, und etwan eines Daumens breit lang; in dieſer Länge müſſen auch dünne Citronen-Scheller alſo geſchnitten werden. Wenn ſolches geſchehen, ſo ſpicket man in die Forellen erſtlich eine reihe Speck, und dann eine Reihe Citronen-Scheler; ſaltzet ſie hernach ein wenig ein, ſtecket ſolche an höltzerne Spießgen, die man aber zuſammen an einen eiſernen Spieß binden, fein ſauber braten und ohne Unterlaß mit brauner Butter begieſſen muß. Endlich, wenn ſie fertig ſind, können ſolche mit brauner Butter entweder ſo trocken hingegeben, oder eine Brühe gewehlet werden, welche ſich darzu ſchicket, als eine braune Sardellen-Soſſe oder Caper-Soſſe ꝛc. wie man will.

Form,

Sind allerhand von Blech getriebene und formirte Umfänge und Behältniſſe, ſo man in denen Küchen findet. Als Mandeltorten-Form, Preßkopf-Form, Eyerkäs-Form, Büchſenkuchen-Form, u. d. g. m.

Försterin,

Catharina, ein begeiſtertes prophetiſches Weibesbild, ſo An. 1669 zu Hohenthurm in dem Hertzogthum Magdeburg einen neuen unmittelbaren Beruf, ſonderbare Träume, Erſcheinungen, Offenbarungen und Weiſſagungen, auch andere wider GOttes Wort laufende Dinge vorgegeben: ſie rühmte ſich abſonderlich, daß ihr Chriſtus in mancherley Geſtalt erſchienen und groſſe Verheiſſungen gethan hätte. Vid. Schneider. Anabaptiſt. & Enthuſiaſtic. Pantheon p. 89.

Forthäkeln im Spinnen,

Heiſſet, wenn das Weibesvolck den Faden, ſo von der Spule des Spinn-Rads eingenommen wird, von einem Häklein der Spule zu dem andern forthenget, damit der Faden nicht über die Spule tritt.

Forthengen im Spinnen, ſ. Forthäkeln.

Fortuna,

Die Göttin des Glücks, eine Tochter des Oceani, wiewohl auch einige dafür halten, daß ſie bloß aus dem Blute gezeuget worden. Ihre Verrichtung und Gewalt beſtehet darinnen, daß ſie aller Menſchen Handlungen und Ausſchläge der Sachen nach ihrem Gutdüncken einrichte. Wird insgemein nackend auf einer Kugel oder Rade ſtehend und über ſich ein Segel haltend, abgemahlet.

Fourbicheſſe,

Madame, ein weltberufenes und ihrer bekannten Lebens-Art wegen ſehr fameuſes Weibes-Bild, in Amſterdam: ſie ſoll in ihrer Jugend vortreflich ſchön geweſen ſeyn, und ſich durch ihre Galanterie und Liebe viel Geld erworben haben. Es wird ſo leicht kein Paſſagier durch Amſterdam gehen, welcher nicht dieſes weltbeſchrieene, nunmehr aber ſchon alte Weib ſich zuvorher weiſen lieſſe. Sie rühmet ſich vor allen andern Weibes-Bildern eine Wunderns würdige Gabe, ſo ihr die allzugütige Natur mitgetheilet hätte, zu beſitzen, ſoll auch ein Stamm-Buch bey ſich verwahren, in welches viel groſſe Printzen und Herren ihren Nahmen ehemahls einverleibet hätten.

Foxin Margaretha, ſ. Fellin.

de France,

Maria, ein gelehrtes Frauenzimmer in Franckreich, lebte ums Jahr 1260, und war in der Frantzöſiſchen Poeſie wohl erfahren. Sie hat Æſopi Fabeln aus dem Engliſchen in Frantzöſiſche Verſe überſetzet.

Franciſca,

Agathina, war eine berufene Zauberin und Hexe.

Franciſca,

Ludovici Guarnæ, eines Bürgers aus Salerno, wunderns würdige Tochter, ward in dem 15 Jahre ihres Alters unverhoft und wider alles Vermuthen in ein vollkommen Manns-Bild verwandelt, und deswegen forthin Franciſcus genennet. Fulgoſius Lib. I. c. 6.

Frangen, Frantzen, oder Franſen,

Sind ein von Seiden, Zwirn, Silber oder Goldfaden zuſammen gedreheteſ und oben her feſt verſchlungenes Gewebe, werden von dem Frauenzimmer auf die Lätze oder auch Kleider geſetzet.

Frantz-Brote,

Oder (wie ſie andere nennen) Mund-Semmeln, ſind nichts anders als eine Art von Paſteten, welche aus dem ſchönſten Weitzenmehl gebacken, und mit einem gewiſſen Ragout gefüllet werden. Der Koch brauchet ſie entweder zu Garnituren, oder läſſet ſie als ein gutes Gericht auftragen. Ihre Zubereitung und Gebrauch wird aus folgenden zu erlernen ſeyn.

Frantz-Brote zu bereiten,

Dieſe werden gantz rund und von dem feinſten Mehl gebacken. Hernach muß man ſolche auf allen Seiten mit einem Reibeiſen gantz zart abreiben. Ferner wird oben ein Deckel eines Thalers groß abgeſchnitten, und das inwendige mit einem ſilbernen und blechernen Löffel heraus gehölert; entweder in Schmaltz gebacken, oder mit Butter beſtrichen und im Backofen abgetrocknet. Sie heiſſen insgemein Semmel-Paſteten und werden folgender maſſen alſo gebrauchet.

Frantz-Brote, oder Semmel-Paſteten zur Potage oder à part,

Wenn dieſe nun zubereitet, wie ietzo gelehret worden, können ſie mit einem Ragout gefüllet, und nach Art der Potagen auf den Schüſſelrand mit andern Garnituren, ſo zierlich als es nur ſeyn kan, vereinbaret werden. Item: Man mag ſie auch alleine auf einer Schüſſel anrichten, und ſtat eines Eſſens gebrauchen. Etliche, wenn ſie ſolche gefüllet, ſetzen ſie auf eine ſilberne Schüſſel, und beſchmieren den Deckel mit Eyern, daß er anklebet, ſchieben ſolche in Backofen, und geben es alſo auf die Tafel, damit ſie fein warm bleiben. Was endlich die Ragouten betrift, ſolches wird in dem Buchſtaben R zu finden ſeyn.

Frantzen, ſ. Frangen.

Frantzöſiſche Mode-Zeuge,

Heiſſen diejenigen Zeuge, deren ſich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget, ſie ſind entweder halb ſeiden, als: Rats à la Dauphiné, Rats de Siamoiſe, Rats de Genes, Eſtamines de Reims, Eſtamines du Mann, Ras de Hompeſch, Ras de Ceſar, Ras de Maroc, Ras d'Orleans, Crepe d'Angletterre, Ferandine façonnée, Ferandine unie u. d. g. oder wollene, als: Sarge de Challons, Drap de Champagne u. d. g.

Frantzöſiſ. Rinds-Gall-Schminck-Waſſer,

Iſt ein aus friſcher Rindsgalle, weiſſem Candel-Zucker, Venediſchem Borax, Sal Gemmæ, Glas-Gall, Alaune und Campher, vermiſchtes und præparirtes Waſſer, welches dem Frauenzimmer und ihren Angeſichtern ein ſchönes Anſehen zu machen pfleget. ſ. Frauenzimmer-Waſſer.

Frantzöſiſcher Steiß,

Iſt ein rund-länglichtes weich und gelind ausgeſtopftes Küſſen oder halber Schurtz, den das Frauenzimmer unter ihre Ober- und abſonderlich platt niedergelaſſenen Kleider von hinten herum zu binden pfleget, um ihrer Taille dadurch ein Anſehen zu machen.

Frantzöſiſcher Stich,

Iſt dem Creutzſtich ziemlich nahe verwandt; denn, wie bey jenem iedesmahl über vier Faden Creutzweis geſtochen wird, ſo geſchiehet es allhier nur über einen Faden. Von dieſem Stich verfertiget man groſſe und kleine Küſſen, Stul-Uberzüge, Beutel, Kammfutter und andere Galanterien.

Frantzöſiſche weiſſe Zwirn-Spitzen,

Sind mehrentheils mit der Nadel genehet, und haben unterſchiedliche Benennungen, als Pointe à la Reine, Pointe Dauphine, Pointe de Gennes: die vornehmſten Spitzen-Manufacturen ſind zu Paris, Lyon, Dieppe, Aurillac und Havre de Grace.

Frantzöſiſch Zucker-Brot, ſiehe Zucker-Brot frantzöſiſch zu backen.

Frantzöſin,

Iſt ein aus Frantzöſiſcher Nation und Geburt entſproſſenes Weibesbild, ſo die Mütter in vornehmen Häuſern ihren Töchtern zur Erlernung der Frantzöſiſchen Sprache und anderer weiblichen Wiſſenſchaften vorſetzen, und in ihren Häuſern erhalten.

Frau oder Weib,

Iſt eine verehlichte Weibes-Perſon, ſo ihres Mannes Willen und Befehl unterworfen, die Haushaltung führet, und in ſelbiger ihrem Geſinde zu befehlen hat. Es mag auch ſelbige noch ſo geringen Standes und Herkommens ſeyn, ſo tritt ſie doch zugleich mit in die Würde ihres Mannes, genieſſet gleiche Jura mit ihm, und kan vor keinem andern Ort belanget werden, als wo ihr Mann hingehöret. Die alten Jüden müſſen die Weiber nach ihrer tollen Meinung für etwas ſchimpfliches gehalten haben, weil ſie GOtt alle Morgen dafür zu dancken pflegen, daß er ſie nicht zu Weibern hätte werden laſſen. Caſpar Neumann in ſeinen Trauen-Reden Part. I n. 4 p. 138 ſeq. Und bey denen Türcken ſind die Weiber ſo verachtet, daß ſie nicht einmahl bey ordentlichem Gottesdienſte in denen Moſcheen der Kirchen, ſondern nur vor denen Thüren liegen und beten müſſen. Ja die närriſchen Perſianer nennen die Weiber Haram, welches auf ihre Sprache ſo viel als verflucht heiſſet: von Lohenſtein in Annotat. ad Ibraim Sultan Act. 2 v. 93. Und die wilden Scythen hielten auch für unflätig den bloſſen Nahmen Weib auszuſprechen. Von Lohenſtein in Armin. P. I Lib. 3 p. 307, (edit. nov. p. 290 ſq.)

Frauenlob,

Heinrich; war ein Domherr zu Mayntz, der von dem Frauenzimmer ſolche Ehre genoſſen, dergleichen keiner weiter zu hoffen hat. Denn weil er als ein guter teutſcher Poete viel Lieder und Gedichte dieſem ſchönen Geſchlechte zu Ehren aufgeſetzet, und An. 1317 ſtarb, auch am Tage St. Andreas ſein Begräbniß angeſtellet ward, verſammlete ſich das vornehmſte Frauenzimmer aus Danckbarkeit gegen ihn, in ſeinem Hauſe, trugen ſeinen Leichnam auf ihren zarten Schultern nach der Domkirche zu, allwo ſie ſelbigen in einem Creutzgange ſelbſt beerdigten: als auch die Gruft von ihnen wieder zugefüllet war, beſprengten ſie das Grab ſo häufig mit Weine, daß derſelbe durch den Creutzgang ſtrömete, und die gantze Kirche mit deſſen Geruch erfüllet ward. Uberdiß betraureten ſie dieſen ihren lieb geweſenen Panegyriſten ein gantzes halbes Jahr, ſonder Anhörung einiger Muſic und mit Einſtellung alles Tantzens: ja ihre Hochzeiten wurden bis nach verfloſſener Trauer verſchoben.

Frauenzimmer,

Heiſſet überhaupt dasjenige ſchöne und edle Geſchlechte, ſo dem männlichen entgegen geſetzet wird. Ihr Humeur, Geiſt, Eigenſchaft, Inclination und Weſen ſcheinet nach ieder Landes-Art und Beſchaffenheit von einander unterſchieden zu ſeyn. Das Portugieſiſche Frauenzimmer wird von denen Scribenten für das ſchönſte in gantz Europa, darbey aber auch für hochmüthig, eyferſüchtig und argwöhniſch ausgegeben. Das Spaniſche ſoll nicht von ſonderbarer Schönheit, wohl aber träg und nachläßig ſeyn: es ſchläfet gerne lange, läſſet ſich am Tage ſehr ſelten ſehen, gehet es aber aus, ſo verdecket es ſich das Haupt; ſchmincket ſich ſehr ſtarck, iſt ſehr verliebt, hat insgemein garſtige und übelriechende Zähne, weswegen es ſich auch ſtarck zu parfumiren pfleget: zu Kleidern liebet es die ſchwartze Farbe, führet eine a parte Tracht; als einen ſehr weiten und ausgeſperrten Unterrock, ein kurtzes Oberwammſt mit Flügeln, einen Kragen und kleines Hütlein. Die Spendagen ſind ihnen angenehm. Wenn ſie ihren Courtiſanen eine Affection erweiſen wollen, zeigen ſie ſelbigen ihre Füſſe, wormit ſie gar ſpröde thun, weil ſie hierinnen vor allen andern Nationen etwas beſonders haben, angeſehen ſelbige nette, ſchmal und ſehr delicat ſollen gewachſen ſeyn. Ohne Erlaubniß hoher Damen in Spanien Füſſe zu ſehen, halten ſie für capital; anbey ſind ſie von mittelmäßiger Taille, doch ſehr ſchlanck. Das Frantzöſiſche Frauenzimmer hingegen iſt luſtig, beredt, neugierig, veränderlich in Moden, liſtig, verliebt,

doch leichtſinnig, frey aber ſonder Verletzung der Erbarkeit, es liebet keine Röthe im Geſichte, ſondern hält blaßſeyn für eine ſonderbare Schönheit, daher es fleißig zur Ader läſt; hiernechſt iſt es ſehr fruchtbar. Das Niederländiſche Frauen-Volck iſt meiſtens ramaſſirt, und ein wenig ſtarck, doch dabey wohl gewachſen, iſt ſparſam, fleißig, haushältig, hält viel auf Nettigkeit und Reinlichkeit im Hauſe, verdirbt keine Compagnie, und iſt ſehr complaiſant. Das Engelländiſche Frauenzimmer iſt ſchlanck und wohl gewachſen, ſchön von Geſichte, charmant, und hält viel auf Frantzöſiſche Moden, liebt die Freyheit und alle Galanterien, machet den Männern die Herrſchaft gerne diſputirlich, daher auch das Sprichwort entſtanden: Engelland ſey der Weiber Paradies; in Converſation iſt es nicht ſpröde, maſſen ein Fremder ſelbiges gar leicht ſprechen kan, machet auch ein Pfeifgen Toback mit. Das Däniſche Frauenzimmer iſt ſchön von Geſichte, häuslich und fruchtbar, doch ſehr mißtrauiſch und eigenſinnig. Das Schwediſche hingegen von etwas ſtarcker doch ſchöner Leibes-Geſtalt, liberal, converſabel und höflich, abſonderlich in der Haushaltung wohl conduiſiret. Was das Teutſche Frauenzimmer anbetrift, ſo findet man hier und dar viel ſchöne Geſichter, ſie lieben neue Moden ſehr gerne, ſind politiſch und zu allen Dingen geſchickt, curieux, können ihre Liebe ſehr verbergen, mögen auch gerne Schmeicheley vertragen, ſind begierig auf die Galanterie, laſſen ſich zur Haushaltung wohl anführen, und bey ihrer Liebe eine nicht geringe Eyferſucht mercken, ſie wiſſen ſich meiſterlich zu verſtellen, laſſen aber ihrē Wanckelmuth hier und dar blicken, ſie lieben die Muſic ſehr, können ſich in iede Tracht ſehr wohl ſchicken, und ſind meiſtens gut gewachſen. Das Ungariſche Frauenzimmer iſt artig von Geſichte, lebet ſehr eingezogen und iſt ſehr ſchamhaftig. Das Polniſche iſt gleichfalls meiſtentheils ſchöne, frey und converſabel und liebet die Frantzöſiſche Tracht mehr als die ihrige. Das Rußiſche aber findet man von kleiner Statur, wohl gewachſen und feinem Angeſichte; ſelbiges ſchmincket ſich aber dennoch und färbet die Augenbraunen. Die verheyratheten Perſonen tragen ihr zuſammen gerolltes Haar unter einer Mützen, mit Fuchs oder Biberfellen bebrämet, die Jungfern aber laſſen ſie in Zöpfe geflochten über die Schultern hengen; ſie tragen Caftrans oder Ober-Röcke, ſo weiter als der Männer ihre ſind, gehen auf Schuhen mit ſehr hohen Abſätzen und kleinen ſubtilen Nägeln beſchlagen: die Rußiſchen Weiber erkennen die Affection der Männer durch öffters Prügeln, ie heftiger der Streich, ie gröſſer iſt die Liebe. Das Türckiſche Frauenzimmer ſoll ſchön ſeyn, abſonderlich das in Sukana; ſehr annehmlich, ſie gehen meiſt verdeckt, und laſſen von ihrem gantzen Geſichte nichts mehr als die Augen ſehen, halten ſich ſehr eingezogen, maſſen ihnen keine groſſe Freyheit vergönnet wird, ſie dürfen ſich aus ihrem Hauſe nicht verlaufen, und ſollen von der Liebe nicht viel Staat machen. Das Schweitzeriſche Frauenzimmer iſt ſtarck von Leibe, arbeitſam, offenhertzig, doch manchmahl ein wenig ſimpel, es liebet die frantzöſiſche Sprache, und träget kein Gold und Silber auf den Kleidern. Das Welſche Frauenzimmer iſt höflich in Converſation, verliebt, beredt, ſchön, doch an einem Orte beſſer als an dem andern, und wird ihre Keuſchheit zu erhalten ſehr eingeſchränckt. Sehen wir in die andern drey Theile der Welt, ſo finden wir in Aſien das Japaniſche Frauenzimmer ſehr keuſch und ſchamhaftig, maſſen ſie viel lieber ſterben, als ihre Keuſchheit entweihen laſſen. In Siam iſt es arbeitſam und häuslich, in Molta aber behertzt und ſtreitbar. Hingegen in Africa trift man das Frauenzimmer von wildem und abergläubiſchen Humeur an, ſie ſind von ſchwartzer Haut, und halten es für eine ſonderbare Schönheit, wenn ſie recht ſchwartz ſind: darneben ſind ſie ſehr unflätig. Und endlich in America iſt das Frauenzimmer ſehr wild, rauch und abgöttiſch, es gehet nackend, und hat nur um den Schooß eine leichte Baumwollene Decke oder auch bunte Federn. Die Weiber ſind harter Natur, und daher im Gebähren ſehr behertzt und glücklich. In Braſilien hengen die Weiber ein von vielen Schnecken-Häuſern zuſammen gemachtes Kleinod in die Ohren, bemahlen ihr Geſichte mit allerhand Farben, und halten nicht viel von Pracht und Zierath. So unterſchieden findet man

das

das weibliche Geſchlecht von einander. Ob aber ſelbiges dem männlichen Geſchlechte vorzuziehen, mögen andere erörtern; ſo viel iſt doch gewiß zu ſagen, daß man von dieſem edlen Geſchlechte an allen Orten viel geſchickte und herrliche Subjecta antrift, welche in den Studiis und andern herrlichen Wiſſenſchaften und Künſten es viel berühmten Männern, wo nicht zuvor, doch gleich gethan haben, dergleichen in dieſem Frauenzimmer-Lexico in nicht geringer Menge zu finden.

Frauenzimmer-Bibliotheck,

Bücher, welche zum Chriſtenthum, Unterhaltung der Gottesfurcht, zu einer wohlgeſetzten Conduite und einem ehrbaren Lebens-Wandel dienen, wovon der Frau Marckgräfin von Lambert neue Betrachtungen über das Frauenzimmer, Leipzig 1731 in 8v. nachzuleſen, werden hier nicht berühret; ſondern wir wollen nur diejenigen hier beybringen, welche zur Haushaltung, Kocherey und Galanterie Anlaß geben. Solche ſind:

1) Dictionaire œconomique par Mr. Noel Chomel, troiſieme edition augmentée par J. Marret, avec figur. 2 Tom. fol. à Amſterd. 1732.

2) Allgemeines Oeconomiſches Lexicon, darinnen alles was zu einer vollſtändigen Landwirtſchaft und Haushaltung gehöret, und was im Hauſe, Küche und Keller ꝛc. vorkommet, deutlich erkläret, mit Kupfern, med. 8 Leipzig 1731.

3) Compendiöſes und nutzbares Haushaltungs-Lexicon, 8 Chemnitz 1728.

4) Die ſo kluge als künſtliche von Arachne und Penelope getreulich unterwieſene Haushälterin, oder dem Frauenzimmer wohlanſtändigen Kunſt-Buches und gründlicher Haushaltungs-Unterricht, als des Nürnbergiſchen Kochbuchs 2ter Theil, 4 Nürnberg 1703.

5) Bannormes wohlangelegtes und kurtzgefaßtes Haushaltungs-Magazin, 8 Leipzig 1730.

6) Die in ihrer Kunſt vortreflich geübte Köchin, oder auserleſenes und vollſtändig vermehrtes Koch-Buch, 4 Nürnberg 1734.

7) Das neueſte und wohleingerichtete Koch-Buch, ausgefertiget von Coccejo, 8 Franckfurt und Leipzig 1735.

8) Leipziger Koch-Buch, vorgeſtellet von Suſanna Egerin, 8 Leipzig 1732.

9) Brandenburgiſches Koch-Buch, m. K. 4 Berlin 1732; ingl. Mar. Sophiæ Schellhammerin der wohl-unterwieſenen Köchin zufällige Confect-Tafel, m. K. 4 Berl. 1732.

10) Le nouveau Cuiſinier royal & bourgeois, avec figures, 2 tom. 8 à Amſterdam 1734, und deſſen 3ter Tomus: La nouvelle Inſtruction pour les Confitures, les Liqueurs & les Fruits.

11) Paul Jacob Marpergers vollſtändiges Küch- und Keller-Dictionarium, 4 Hamburg 1716.

12) Compendiöſes und ſtetswährendes Handbuch des galanten und curiöſen Frauenzimmers, in ſich enthaltend ein kurtzgefaßtes Wäſch- und Küchen-Inventarium, 8 Leipzig 1730.

13) Paul Jacob Marpergers Beſchreibung des Haar- und Feder-Handels, 8 Leipzig 1717.

14) Ejusdem Beſchreibung des Hanfs und Flachſes, und der daraus verfertigten Manufacturen, ſonderlich des Zwirns, der Leinewand und Spitzen, 8 Leipzig 1710.

15) Gründliche Unterweiſung von Spinnen und Weben, wie viel das löbliche Frauenzimmer von allerley Garn auf iede Elle nach einer richtigen Haſpel dem Weber zu geben hat, und wie viel Ellen und Schock der Weber von allerley Garn wieder erſtatten muß, 8 Berlin 1737.

Demjenigen Frauenzimmer, welches ſich nicht viel Bücher anſchaffen mag, wird das unter der zweyten Numer erwehnte allgemeine Oeconom. Lexicon ſtat aller gnugſame Befriedigung geben.

Frauenzimmer, oder Frauenzimmer-Gemach, ſ. Gynæceum.

Frauenzimmer-Waſſer, oder L'eau des Dames,

Es iſt bekannt, daß vieles Frauenzimmer von hohem, mittlerm und niedrigem Stande, nicht allemal Biſam, Ambra und Zibet vertragen können, ſondern wohl gar von deren Geruch ohnmächtig werden, gleichwol aber doch gerne etwas wohlriechendes um ſich haben wollen; daher hat

hat man in Franckreich dergleichen Waſſer erfunden, das allgemein iſt, und keine Erregung der Mutter nach ſich ziehet:

Rec. Florentiniſche Viol-Wurtzel zwey Loth,
Citron-Sandel, des beſten ein halb Loth,
Aſphalten-Holtz, 2 Qv.
Rhodis-Holtz, anderthalb Loth,
Benzoe, 1 Loth,
Storax Calam. 6 Qv.
Styrac. liquid. Gr. vij.
Ladan. 2 Qv.
Pip. long. 1 Qv.
Calmus, eine halbe Untze,
Coriander, 1 Untze,
Lavendel-Blüt, ein halb Qv.
Eine Citrone mit Schaalen und allen in Stücklein zerſchnitten, wohlriechende Aepffel-Schaalen, Qvitten-Schaalen aa. eine halbe Hand voll,
Muſcaten-Nuß und Zimmet aa. 1 Qv.
Nelcken, Meliſſe aa. ein halb Qv.
Majoran, 1 Qv.
Hollunder-Blüt, Semi manip.
Stein-Klee, manip. 1,
Peruvian-Balſam, pro lubitu;

Dieſe Stücke werden ſamt und ſonders gröblich zerſtoſſen, alsdenn in zweyen Maaſſen des beſten Roſen-Waſſers, und einen Maaß Pomerantzen-Blüt-Waſſers eingebeitzet, in einem wohl verwahrten Geſchirr an einem warmen Ort alle Tage drey oder vier mal umgerühret, zehen Tage lang gelaſſen, ſodann per balneum Mariæ usque ad Siccitatem diſtilliret. Das hinterbliebene ſoll man alsdenn calciniren, und das Saltz mit Roſen-Waſſer nach der Kunſt heraus ziehen, hernach mit dem Waſſer vermengen und zum Gebrauch aufbehalten. Dieſes Waſſer ſtärcket das Haupt, und wenn es Löffel-weiſe eingenommen wird, das Hertz und die gantze Natur. Man kan auch den halben Theil von dieſen Speciebus mit Biſam, Ambra und Zibet imprægniren.

Fräulein,

Iſt ein junges und annoch unvermählſtes Frauenzimmer, ſo von adelichen Eltern gebohren worden.

Fraxinea,

Hadriana, in der Piccardie, ohnweit Amiens gebohren, war eine begeiſterte und beſeſſene Magd; und Petri Cottoni, des königlichen Hof-Predigers und Beicht-Vaters, zu Henrici IV Zeiten Oraculum und Haus-Prophetin, ſo ihn An. 1604 ſo wohl in politiſchen und Staats- als auch Theologiſchen und Religions-Sachen unterrichten muſte. Vid. Jac. Aug. Thuan. lib. 132 Hiſtor. ad An. 1604.

Fredegonda,

Königs Chilperichs in Franckreich erſtlich Concubine, hernachmals Gemahlin, eine geile und unerſättliche Dame, maſſen ſie mit dem Landri de la Tour heimlich zuhielte, der aber davor ſein Leben einbüſſen muſte.

Freude,

Iſt eine angenehme Bewegung des Gemüths, nach welcher es über der Genieſſung eines gegenwärtigen Gutes ſich beluſtiget.

Freundſchaft,

Iſt eine beſondere Liebe oder Zuneigung zweyer oder mehr Perſonen gegen einander, ſo durch langen Umgang beſtätiget, und durch allerhand äuſſerliche Kennzeichen in der That unterhalten wird.

Freya,

Hieſſe bey denen alten Teutſchen und Gothen ſo viel, als die Göttin der Liebe oder Venus, und ſoll das Wort Freyen von ihr herſtammen. Beſold. in Theſaur. Pract. voc. Freyen.

Frey-Frau, ſiehe Baroneſſe.

Freyen oder Heyrathen,

(Wiewol das erſtere eigentlich von dem Manns-Volck geſaget, iedoch nach heutiger Art zu reden auch insgemein von dem Frauen-Volck genommen wird) heiſſet ſich nach der in denen Rechten vorgeſchriebenen Ordnung und gehörigen Solennitæten in den Stand der Ehe begeben; worzu nicht nur der contrahirenden Perſonen ungezwungener und deutlicher Conſens, ſondern auch der Eltern Einſtimmung erfodert wird; bey denen

Waiſen, ſo keine Eltern mehr haben, erfodert zwar nicht die ſtrenge Nothwendigkeit, wohl aber die Geſetze der Ehrbarkeit und Höflichkeit, daß ihrer Curatorum, Vormünder oder näheſten Anverwandten Genemhaltung mit zuvor eingeholet wird. Nach denen alten Römiſchen Rechten waren zwar die Jahre, worinnen zu heyrathen erlaubet war, determiniret; heut zu Tage aber wird bloß auf die Capacität und Geſchicklichkeit geſehen. Wunderswürdig iſt es, daß in Mengrelien, einem Fürſtenthum in der Türckey, die Jungfern in ihrem 8 und 9 Jahre ſchon zu heyrathen pflegen; die Kinder, ſo von ſolchen jungen Leutgen ſollen gebohren werden, ſollen nicht gröſſer als bey uns die Fröſche ſeyn. Das Wort freyen ſoll von der alten Göttin Freya herkommen.

Des Freytags ſich nicht bürſten oder umbinden laſſen,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da einige in denen Gedancken ſtehen, ob bekämen ſie Ungeziefer, woferne ſie ſich an dem Freytage das Haar bürſten und einflechten lieſſen.

Friandiſen,

Sind niedliche Speiſen, Naſch- und Leckerbißgen, und werden insgemein auf Entremets aufgeſetzet.

Fricandeau,

Iſt ein gutes Eſſen, welches aus dünne geſchnittenem Kalbfleiſch bereitet wird; es muß aber diß fein zart geklopfet, mit Speck ſauber geſpicket, in Butter geröſtet, mit allerhand guten Gewürtz-Kräutern verſetzet, und gute Bouillon und Brühe drauf gegoſſen werden, in welcher man es dämpfen und kochen läſt, und dieſes alles iſt aus nachfolgender Beſchreibung deutlich zu erſehen.

Fricandeau von dünn-geſchnittenem Kalbfleiſch,

Man nehme eine Kalbskeule, und ſchneide gantz dünne Stückgen, woran aber keine Flechſen und Haut dürfen hangen, klopfe dieſes Fleiſch mit einem Meſſerrücken fein zart, hernach ſchneide man Speck, wie zum Rebhüner-Spicken, und ſpicke es auch ſo ſauber, als ein Rebhun, und lege es auf eine Schüſſel oder Spickbret. Wenn es nun alles zuſammen geſpickt worden, ſo ſetzet man eine Caſſerole mit Butter aufs Feuer, leget das geſpickte Fleiſch drein, läſſet es eine ziemliche Weile paſſiren, ſo wird ſie viel Jus zeigen. Dieſe ſeiget man herunter auf eine Schüſſel, thut zu dem Fleiſch ein Paar gantze Zwiebeln, Ingber, Muſcaten-Blüten, ein wenig Thymian, Lorbeer-Blätter, Citronenſcheler und etwas Saltz, läſſet es alſo ferner dämpfen; hernach gieſſet man Wein und gute Brühe dran, und läſſet es alſo kochen, ſtreuet auch ein wenig geriebene Semmel darzu oder gieſſet fertige Jus drauf, und läſſet es noch ein wenig kochen. Wenn man nun bald anrichten will, ſo läſſet man die abgeſeigete Jus drein laufen, es wird einen guten Geſchmack bekommen, drücket Citronen-Saft drüber her, ſo iſts fertig und gut. Dieſes geſpickte Kalbfleiſch wird auch ſonſten gebrauchet, wie im G bey der Grenade beſchrieben iſt; man kan auch Rolergen daran machen, welches an gehörigem Orte wird zu ſehen ſeyn.

Fricandelle,

Iſt ein angenehmes Gerichte, welches aus einer ſonderlichen Farce zubereitet wird, die man hernach auf ein Kälber-Netz, ſo erſt in beliebige Stücke geſchnitten worden, träget, wie kleine Würſte zuſammen rollet, in Butter backen, und mit einer guten Brühe verſehen läſſet; nachfolgende Beſchreibung dieſes Gerichts wird es deutlicher zeigen.

Fricandelle oder Netzwürſtgen,

Man nehme eine Kalbskeule und brate ſie ab, hernach thue man die Haut alle herunter, und ſchneide nur das derbe Fleiſch mit einem Schneide-Meſſer gantz klein; ſtoſſe es in einem Mörſel, thue zuvor in Milch geweichte Semmel drein, ein Stückgen Butter, Muſcaten-Blüten, vier Eyerdotter, ein gantzes Ey, ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln und Saltz, dieſes alles reibe man wohl durch einander, thue es wieder heraus, ſchneide friſchen Speck gantz klein würflicht, und rühre denſelben auch drunter: darnach nehme man Kälber-Netze, ſchneide ſie Stückweis, ſo groß als die Würſtgen werden ſollen, lege auf

ge auf die geſchnittenen Stück Netze etwa zwey Finger ſtarck von der gemachten Farce, und rolle es zuſammen, mache deren ſo viel als man brauchet; beſtreiche auch eine Tortenpfanne mit Butter, lege die Würſte drein und ſetze ſie in Backofen. Wenn ſolche nun fein gelb braun gebacken, ſo kan man ſie auf eine Schüſſel anrichten. Will man eine Sardellen-Soſſe darzu machen, ſo nehme man 3 bis 4 Eyerdotter, thue die in ein Töpfgen, gieſſe ein wenig Coulis, oder ſonſt gute Brühe drüber, ingleichen ein wenig Wein und Citronen-Saft, qvirle dieſes zuſammen an einem Kohlfeuer, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich gieſſe man von dem Fett, worinnen die Würſtgen gelegen und gebraten, auch hinein, ſchütte dieſe Brühe in eine Schüſſel, ſprenge von vorigem Fett etwas drüber, richte die Würſtgen auf den Schüſſelrand herum an, und garnire ſie mit Citronen oder Blumwerck. Dieſe Würſtgen können unterſchiedlich, als Beylagen, gebrauchet werden, zu Erbſen, Bohnen, braunen Kohl ꝛc. Sonſt kan gedachte Fricandelle auf vielerley Art gemachet werden, von Kalbs-Leber, Lungen, rohem Schweinfleiſch, Schöpſenfleiſch ꝛc. Und zu dergleichen Dingen ſind die Einfälle am allerbeſten; nur muß man ein Fundament haben, was man gelinde, oder hart machet. Dahero ſind bey ſolchen Würſtgen die Eyer zu menagiren, und nicht viel geriebene Semmel zu gebrauchen: Nieren-Talg aber und eingeweichte Semmel iſt hierzu am dienlichſten. Den Geſchmack zu verändern, können es die Würtzwaaren thun, als: Citronen, Sardellen, Zwiebeln, und dergleichen. Viele thun auch ein ziemlich Theil Cardemomen darzu, nachdem man der Herrſchaft den Gout abgemercket.

Fricaſſée,

Heiſſet ein ſolches Eſſen, da z. E. Fleiſch, Hüner, u. d. g. in Butter nebſt Gewürtz, Eyern, Eßig, und andern Dingen dämpfen und gleichſam braten müſſen. Es wird das Fleiſch in Stücken zerſchnitten, in einer Pfanne in Butter etwas abgeſchwitzet, nechſt dem gute Fleiſchbrühe, Saltz, Pfeffer, Muſcaten-Blumen, eine halbe Zwiebel daran gethan, zuſammen gekochet, und wenn es angerichtet werden ſoll, ſo rühret man von etlichen Eyern die Dotter mit ein wenig Eßig ab, thut ein wenig gehackte Peterſilie darein, und gieſt es an das Eſſen, läſſet es auf dem Feuer dicklich werden. Ein dergleichen Eſſen zubereiten heiſſet Fricaßiren.

Frieſe,

Sind ungeſchorne grobe wollene Zeuge, ſo zu Unter-Röcken und gemeinen Weibs-Kleidern gebraucht werden.

Frieſel,

Denen Medicis Purpura genannt. Iſt eine beſondere Art der Befleckung der Haut, mit Röthe und Aufſchieſſung kleiner Bläslein in Geſtalt der Hirſe-Körner, wormit insgemein an etlichen Orten die Sechswöchnerinnen überleget werden, und dergleichen Zufall auszuſtehen haben: wird ſonſt eingetheilet in den rothen, wenn groſſe Röthe und Hitze dabey verhanden iſt, und in den weiſſen Frieſel, wenn die Bläslein und Haut nicht ſo gar roth ſind. Man muß ſich bey beyden ſehr warm halten.

Friſin,

Carola Juſtina. Des berühmten Carl, Freyherrn von Frieſen, Chur-Sächſiſ. Geheimden-Raths und Präſidentens des Ober-Conſiſtorii, Fräulein Tochter, war ſchon in ihrer Jugend ſo gelehrt, daß ſie ſehr nette Frantzöſiſch und gut Lateiniſch reden konte. Vid. Junck. Cent. Fœm. illuſtr. pag. 40, 41.

Friſche Milch,

Iſt eine entweder roh und bloß abgekühlte, oder mit Eyern vorher abgeſottene Milch, worein man Semmel, Zwieback, oder nur Brot einzubrocken pfleget. Soll ſie beſonders gut zubereitet werden, kan man rein geleſene und gewaſchne Corinthen, geſchnittene Mandeln und einen Theil guten Rahm darzu thun.

Friſir-Buch, ſiehe Trenchir-Buch.

Friſiren,

Heiſſet dem Frauenzimmer etwas mit Bande, Spitzen, Frantzen oder andern Streiffen bekräuſeln oder falbaliren.

Friſiren Servietten, ſiehe Servietten brechen.

Frölichin,

Eva Margaretha, eine zwar gelehrte und in Theologiſchen Sachen wohl beleſene Weibes-Perſon, aber auch darbey wunderſeltſame Wiedertäufferin und Qväckerin kömmt, ihrem fanatiſchen Geiſte nach, faſt der bekannten Burignon bey, auſſer daß ſie mehr Grillen vom tauſendjährigen Reiche als jene heget. Man findet ein Buch von ihr, unter nachſtehendem Titel: Evangelium vom tauſendjährigen Reich Chriſti, Matth. 24, 14, Offenbarung Joh. 20, 4. Auslegung über die Sieben Gemeinen in der Offenbarung Johannis, auf welche Potentaten ſie zielen in der Chriſtenheit, durch den Geiſt der Wahrheit, ſo der groſſe GOtt mir gegeben, aus altem und neuen Teſtamente bewieſen. Weil nun die Chriſtenheit ſoll verſtöret werden, das Pabſtthum untergehen, Jeruſalem gebauet, die Jüden zum Chriſtlichen Glauben bekehret, und ein Hirte und eine Heerde in der Chriſtenheit auf Erden, ein Glaube ſoll werden. Und dieſes wird geſchehen zu der Zeit, wenn Chriſtus, Carl und Chriſtian werden zuſammen gehen, ſo iſt es mit dem Pabſt gethan, ſie können nicht beſtehen. Dieſes verſichere aus Gottes Wort ich Eva Margaretha Frölichin. Gedruckt zu Amſterdam den 1 Jun. An. 1687. In der Vorrede dieſes Büchleins weiſſaget ſie: An. 1691 würden die Frantzoſen nach Stockholm kommen, aber im folgenden Jahr würde Chriſtus für Carl den XI, König in Schweden ſtreiten, und alsdenn würde das tauſendjährige Reich Chriſti durch Hülffe dieſes Carls, Chriſtiani V in Dännemarck, wie auch der Sächſiſchen und Lüneburgiſchen Hertzoge auf Erden aufgerichtet werden. Sie hat auch noch ein anderes Buch von der Jüden Gnadenwahl geſchrieben. Zu Amſterdam ſoll ſie ein Schild mit dieſer Uberſchrift: Hier wohnet eine tauſendjährige Prophetin, welche heiſſet Eva Margaretha Frölichin, ausgehangen haben; auch überall in der Welt herum gereiſet, und ihre tollen Lehren ausgeſtreuet haben. Vid. D. Rangon. Sueciam Orthodox. P. III cap. 21 p. 332, Tenzel. Monatliche Unterredung ad An. 1692 pag. 524, Colberg. Chriſtian. Plat. P. I p. 261.

Froſch,

Rana, Raine, (Grenouille) iſt das bekannte Animal amphibium oder Thier, ſo in- und auſſerhalb dem Waſſer lebet, daraus zwar die Frantzöſiſchen Köche ein wohl-ſchmeckendes Gericht zuzurichten wiſſen, vor welchem aber unſere Leute zum Theil einen Eckel bekommen dürfften. Es hält ſich gerne in ſumpfichten Waſſern auf, und iſt an Gröſſe und Farbe unterſchiedlich, grün, grau und fleckicht. Eine beſondre Gattung iſt der Laub-Froſch, welcher ſich auf den Sträuchern aufhält, und von ſchöner grüner Farbe iſt. In den Apothecken braucht man von den grünen, als der beſten Art, faſt alle Theile; die Laubfröſche ſind ebenfalls wider vielerley Zufälle nützlich zu gebrauchen. Von der gedörreten und zu Pulver gemachten Galle ein Qventlein eingenommen, ſoll das viertägige Fieber vertreiben. Das Froſch-Laich, woraus die jungen Fröſche kriechen, kühlet und lindert äuſſerlich allen Glieder-Schmertz, und ſtillet mit Roſen-Eßig auf einen Schwamm gelegt, das unmäßige Bluten, ziehet die übermäßige Röthe aus dem Geſichte, und macht die Hände glatt und ſauber. Es wird auch davon das bekannte Froſchlaich-Pflaſter bereitet, welches zu allerhand Wunden und Schaden dienet. Mehrere und beſonders curiöſe Umſtände von den Fröſchen giebt das Oeconomiſche Lexicon. Die Zubereitung derſelben haben nicht nur die teutſchen Köche denen Frantzoſen abgelernet; ſondern ſie können auch ſolche auf vielerley Art und Weiſe noch verbeſſern. Hierzu brauchen ſie nur die groſſen gelben weiſſen Fröſche, nicht aber die grün- und ſchwartz-ſprenglichten aus Teichen oder Sümpffen, noch viel weniger die Laub-Fröſche, die zwar nach Loniceri Bericht ein gewiſſes Experiment für die unnützen Weinſäuffer ſeyn ſollen, daß ſie gar keinen Wein mehr trincken mögen, wenn man einen ſolchen Laubfroſch in einem Maaß Wein erſticken läſt, und hernach einem durſtigen Weinſchlauch von ſelbigem unwiſſend zu trincken gäbe, würde er ſein Lebtage einen Eckel vor dem Wein bekom-

bekommen: welches auch etliche an denen ihrigen wegen des läſterlichen Brantweinſauffens verſuchet, und ſelbigen dadurch einen Keil zu ſtecken vermeinet haben. Es mag dieſes in ſeinem Wehrt oder Unwehrt ſo lange beruhen, bis andere die Probe hiervon geſehen. Vielmehr wollen wir ietzo vernehmen, wie unſer Koch die Frösche auf teutſche Art zurichtet, und hiervon dieſe Nachricht ertheilet: 1) Frösche zu bereiten; 2) Frösche fricaſſiret; 3) Frösche gebacken.

Frösche zu bereiten,

Man fänget im Majo und Junio, da die Frösche am beſten, ſelbiger ſo viel als man nöthig hat, ſchneidet ihnen das Vordertheil weg; darnach ziehet man ihnen die Haut über die Hintertheile, gleich als wenn man ein paar Hoſen auszichet, hacket ihnen die Beine weg, leget ſie über Nacht in kaltes Waſſer, daß ſie ſich auswäſſern, ſo können ſie hernach gebrauchet und zugerichtet werden, wie es beliebet.

Frösche fricaſſiret,

Wenn die Frösche zubereitet worden, wie ietzo beſchrieben iſt, ſo leget man Butter in einen Tiegel oder Caſſerole, ſetzet ſolche auf das Kohlfeuer und leget zugleich eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſtecket hinein. Hernach wirfet man die Frösche in die Butter, gleich als ob es junge Hüner wären, paſſiret oder dämpfet ſie eine Weile, ſchüttet Jngber, Muſcaten-Blüten und Citronſcheler darzu, gieſſet auch etliche Löffel voll Rindfleiſchbrühe und ein wenig ſcharfen Eßig hinein, thut noch etwas Pfeffer dran, und läſſet es alſo kochen. NB. Solch Froſchfleiſch muß ſchärfer als ander Fleiſch tractiret werden, weil es an ſich ſelbſt gar eckel und ſüſſe iſt. Wenn ſie nun kochen, ſo ſehe man ja wohl zu, daß ſolche nicht zu weich werden. Zum Abziehen nimmt man vier Eyerdotter, qvirlt ſie mit ein wenig Eßig gantz klar, läſſet die Brühe von Fröſchen, wenn ſolche im Sud iſt, drunter laufen, ſchüttet es wieder in den Tiegel oder in das Geſchirr, wo die Frösche ſind, und läſſet ſie ein wenig anlaufen. Letztlich richtet man ſolche an, ſprenget zerlaſſene Butter und gehackte grüne Peterſilie drüber, ſo wird es von hunderten nicht erkannt werden, ob es junge Hüner oder Frösche ſind, weil ſolche mit jenen gar gleich kommen.

Frösche gebacken,

Dieſelbe werden bereitet, wie oben beſchrieben iſt: wenn ſie ausgewäſſert, ſo ſaltzet man ſie ein, ſchneidet eine groſſe Zwiebel ſcheiblicht, leget dieſe oben drauf, ſprenget etwas Eßig drüber, und läſſet ſie eine Weile liegen, hernach trocknet man ſolche ab, und mehlet ſie ein. Man kan auch ſtat des Mehls Grieß nehmen, welches noch weit beſſer iſt: ferner ſetzet man eine Pfanne mit Schmaltz aufs Feuer, und läſſet es heiß werden, thut die eingemehlten Frösche drein, und backet ſie gantz gelb: zuletzt richtet man ſolche an, als junge gebackene Hünergen, ſtreuet aus Schmaltz gebackene grüne Peterſilie drauf, und giebet ſie hin. Wie dieſe ferner als junge Hüner können zugerichtet werden, wird weitläuftiger unten im Buchſtaben H von jungen Hünern zu finden ſeyn: kömmt auch hauptſächlich auf die Invention eines geſchickten Kochs mit an, der ſich nach dem Appetit anderer Leute wird zu richten wiſſen.

Froſchlaich,

Jſt nichts anders als Eyer von Fröſchen, ſo in einem Schleim eingeſchloſſen liegen, und an der Sonnen deſtillirt werden; das Frauenzimmer wäſcht ſich mit ſolchem deſtillirten Waſſer, welches die Haut zart und glatt erhalten ſoll. ſiehe Froſch.

Fröſchlein unter der Zungen bey jungen Kindern,

Soll nach der Medicorum Bericht entweder ein kalter zäher Schleim oder eine Geſchwulſt mit abwechslender Inflammation ſeyn.

de Frotte Ludovica, ſiehe de Windſor.

Früchte zu glaſiren, daß ſie den gantzen Winter friſch bleiben,

Man läutert ſchönen Zucker mit Roſen- oder ſchlechtem Waſſer, läſſet ihn aber ſehr ſtarck ſieden, thut ihn von Feuer und läſſet ihn ein wenig verkuhlen, nimmt von den Früchten, welche man glaſiren will, als

als Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirſchen, Morellen, Johannis-Stachel-Erdbeeren u. ſ. f. tuncket es in dem Zucker, und nimmt es alſobald wieder heraus, leget es auf ein ſauberes Stroh, bis es trocken wird. Darnach thut man es in ein Glas oder ſteinern Gefäß, bindet es feſte zu, daß keine Luft dazu kommen kan, ſetzet es in einen tieffen Keller. Iſt er nicht friſch genug, ſo vergrabe man es noch dazu in die Erde. Auf dieſe Art halten ſich ſolche Früchte den gantzen Winter und bleiben, als wenn ſie vom Baume oder Stock kommen. Wenn man nun ſolche will auf den Tiſch geben, ſo klopfet man nur mit einem Finger daran, ſo fället der Zucker gantz ab; man kan es mit dem Zucker geben, aber in Winters-Zeit iſt es beſſer ohne Zucker, ſo verwundert man ſich deſto mehr, und weiß nicht, wo ſolche Früchte herkommen.

Fuchſin,

Anna Rupertina, Johann von Pleitners, Obriſtens der Stadt Nürnberg über dero Regiment zu Fuß, Tochter, war den 19 Dec. 1657 zu Elbingen in Preuſſen gebohren, heyrathete 1696 George Chriſtoph Fuchſen, Rectorem der Schule zu Sultzbach, und hernach Predigern daſelbſt. In der Poeſie beſaß ſie eine ſolche Fertigkeit, daß ſie nicht allein ihre Gedancken in ungezwungene Verſe bringen, ſondern auch gantze Gedichte, ohne eine Feder anzuſetzen, machen, und herſagen können. Sie ſchrieb nebſt viel andern Gedichten unter dem Nahmen Daphne eine Dramatiſche Repræſentation des im Glauben wohl geübten Hiobs, und ſtarb den 23 Novemb. 1722. Ihre ſämtlichen poetiſchen Schriften hat Friedrich Rothſcholtz nebſt deren Lebens-Beſchreibung 1726 zu Nürnberg mit einander heraus gegeben.

Fuggerin,

Sidonia Iſabella, des Augſpurgiſchen Patricii Fuggers gelehrte Tochter, ſo den Freyherrn von Villingen in Schwaben heyrathete, konte nicht nur nette Latein reden, ſondern war auch in andern edlen Wiſſenſchaften ſehr erfahren. Sie hatte noch zwo Schweſtern, die man gleichfalls für gelehrt, geſchickt und künſtlich halten muſte. Vid. Muſler. in Orat. I p. 157, conf. Cruſ. lib. X part. III Annal. Suevic.

Fugia,

War eine alte Göttin, ſo von denen flüchtigen und in die Flucht geſchlagenen Soldaten verehret und angeruffen ward.

de Fuiguirede,

Vaſconcella Gomeſia, wird auch ſonſt Gillot und Gomes genennet, hat des Arioſti Italiäniſche Gedichte in 2 Tom. ins Frantzöſiſche überſetzet, und über dieſes noch eine Romaine heraus gegeben unter den Titel: Le Mary Jaloux, gedruckt zu Paris A. 1688 in 12, die ſie an den Gouverneur zu St. Germain, Marquis de Montchevreuil dediciret. Vid. Richelet les plus belles lettres des meilleurs Auteurs François avec des Notes p. 373 in Act. Erudit. Lipſ. 1690 p. 283. In dem Mercur. Polit. ad An. 1686 Menſ. April. p. 350 wird ſie ſehr gerühmet, dergleichen auch der Welt-berühmte Thomaſius in ſeinen Monatlichen Gedancken A. 1689 p. 127 & 29 gethan.

Fulbicke,

Emerentia, eine gelehrte Weibes-Perſon aus der Marck, ſo nicht allein in der Latinitæt vollkommen erfahren, ſondern auch darneben der Vocal- und Inſtrumental-Muſic, wie auch der Rechenkunſt völlig kundig war.

Fulgoſia,

Conſtantia, eine gelehrte Italiänerin von Padua, lebte in ihrem Vaterlande, unter denen Gelehrten, in groſſem Anſehen, und war ihrer Gelehrſamkeit wegen in ſolchem Æſtim, daß die gelehrteſten Männer ſich an ihren Diſcourſen zu delectiren pflegten, ſie auch täglich beſuchten. Paulus Gualdus in Vita Pinelli pag. 362 & 63 rühmet ſie ſehr, und ſaget, daß der gelehrte Johan. Vincentius Pinellus ſie vor andern ſehr hoch gehalten. Vid. Juncker. Centur. fœm. illuſtr. p. 42 & 43.

Fülle, ſiehe Farce, it. Hachis.

Füllen,

Heiſt ausgenommene Tauben, Lammes-

mes- und Kälber-Brüſte, Truthähne, ausgehölerte Krauthäupte mit allerhand gutem Füllſel von Milch, Semmel, Eyern, Peterſilie, Muſcaten-Blumen, u. d. g. inwendig ausſtopffen und unterfüllen.

Füllhals, ſiehe Trichter.

Füll-Kanne,

Heiſt dasjenige höltzerne Gefäß, mit welchem man den Wein und Bier auffüllet.

Fulvia,

P. Clodii, hernachmals M. Antonii Weib, ein kluges, verſtändiges, recht heroiſches und erfahrnes Weibesbild, welches am Regimente mit zu ſitzen in der That verdiente. Sie hatte den Antonium, den die Cleopatra zum Gemahl hernachmals bekam, in dergleichen Wiſſenſchaft vortreflich informiret. Sie entdeckte heimlich bey Nachzeit dem Ciceroni des Catilinæ Schalckheit und Untreu, ermahnte auch ſelbigen durch ihre kluge Vorhaltungen und Rathſchläge gar ſehr, daß er ſich bey ſo geſtalten Sachen bey Zeiten proſpicirte. Dieſes iſt die berühmte und behertzte Fulvia, ſo ihren Mann wider den Cæſarem angeflammet und aufgebracht, auch gar öfters mit dem Degen in der Fauſt denen Soldaten einen Muth zugeſprochen. Vid. Hoffmanni Lex. Univerſ. pag. 667, Vellej. Patercul. Hiſt. Lib. II c. 74.

Fumannin,

Maria, war ein in der Griechiſchen Sprache, ſo wohl als Lateiniſchen, ſehr gelehrtes Weib. Vid. Melchior. Adami Vitas Theolog. Ext. pag. 24.

Fundana,

Des berühmten Fundani Tochter, war ein ſchönes und ſehr gelehrtes Frauenzimmer, welches vom Plinio in ſeiner 16 Epiſtol. 5 ad Marcellin. ſehr gerühmet wird. Nur iſt es ſchade, daß ſie ſo frühezeitig geſtorben, und kaum das 14de Jahr ihres Alters hingeleget.

Fund-Zettel,

Heiſſet an etlichen Orten, als in Breßlau und andern Städten, ein Verzeichniß alles desjenigen, was eine Frau an Gelde, Silberwerck, Kleidern und Hausrath von Stück zu Stück dem Manne in die Ehe mit bringt.

Fünffinger-Kraut, oder Fünf-Blat,

Ein Kraut, treibt lange zarte Stengel, mit länglichten Blättern, ſo rings am Rande herum gekerbt und unterwerts weißlicht ſind, deren allezeit fünf beyſammen an einem Stiele, und die Figur einer ausgeſperrten Hand machen; die Blumen ſind gelbe, und beſtehen aus fünf Roſen-förmig zuſammen geſetzten Blätlein. Die Wurtzel iſt einen kleinen Finger dick, lang, auſſen ſchwärtzlich oder dunckelbraun, inwendig aber roth; und eines herben Geſchmacks. Sie ſoll in vielen Kranckheiten, ſonderlich wider das Blut-Auswerfen dienlich ſeyn: Ein Qventlein pulveriſirt, in einem Glas Waſſer einem Patienten, der an einem abwechſelnden Fieber darnieder lieget, vor dem Paroxyſmo eingegeben, ſoll denſelben gewiß davon befreyen. Sonderlich wird der Fünffinger-Kraut-Wein ſehr gerühmt, daß er denen mit Flüſſen behafteten vortreflich nütze, wider alle Glieder-Schmertzen diene, die Verſtopfung der Leber und Miltz eröfne, keinen Stein in den Nieren und Blaſen laſſe, und alle Bauch-Flüſſe verſtopfe. Die Zubereitung ſolchen Weines iſt folgende:

Rec. Fünffinger-Kraut-Wurtzel 6 Loth; Benedicten-Wurtzel 3 Loth; Tormentill-Wurtzel 4 Loth; Fünffinger-Kraut, Betonien, Gamanderlein, Cardobenedicten, Tauſendgülden-Kraut, Wermut, iedes drey Hände voll; Man zerſchneide alles gröblich, thue es in ein Fäßlein, ſo 30 Maß hält, ſchütte darüber ſo viel guten weiſſen Moſt, laſſe es wohl vergähren, und 6 bis 8 Wochen ſtehen, alsdenn kan man des Morgens nüchtern oder beym Mittags-Eſſen nach der Suppe ein Gläsgen voll trincken. In Ermangelung des Moſtes, kan man guten weiſſen Wein dazu gebrauchen.

Funia,

Eine in geiſtlichen und theologiſchen Sachen wohlerfahrne Römerin, deren

der

der H. Hieronymus erwehnet. Vid. Danhauer. abgenöthigte Rettung pag. 3.

von Fuhrlohn,

Fräulein, eine galante Poetin aus Schleſien, des Kayſerlichen und Königl. Ober-Amts-Raths in Breßlau, geſchickte und qualificirte Tochter; ſie wird in des von Roſenroth ſeinen Poematibus öfters erwehnet.

Fürbinder,

Heiſſet denen Weibesbildern in Augſpurg derjenige kleine Umſchlag und Streif von weiſſer Leinwand, den die Mägde oder gemeinen Weiber bey denen Leichen über das Kinn und Mund ziehen.

Fürfleck,

Heiſſet den Augſpurgiſchen und Ulmeriſchen Weibesbildern dasjenige, was in Leipzig eine Schürtze bedeutet: der Vornehmen ihre ſind von ſchwartzem Damaſt, Atlas oder Taffet mit Spitzen um und um eingefaſt, der Gemeinen aber von weiſſer Leinwand. In Straßburg und Saltzburg nennen ſie es ein Fürtuch, in Nürnberg aber einen Fleck.

Furiæ,

Die drey Plag-Göttinnen und hölliſchen Töchter des Acherontis, Alecto, Tiſiphone und Megæra genennet.

Furina,

Hieſſe bey denen Alten die Göttin, ſo über die drey hölliſchen Furien, Alecto, Tiſiphone und Megæra geſetzet war.

Fürſtin,

Iſt eine Dame hohen Standes, ſo entweder aus einem Fürſtlichen Hauſe und Stamm entſproſſen, oder durch Vermählung eines Fürſtens in dergleichen Stand erhaben worden.

Fürtuch,

Heiſſet denen Saltzburgiſchen Weibesbildern ſo viel als eine Schürtze.

Fußbad,

Iſt ein von allerhand Kräutern, als Halmergen, Feld-Kümmel ꝛc. und wohlriechenden Blumen abgeſottenes warmes Bad, worinnen das Frauenzimmer ihre Füſſe zu waſchen pfleget.

Futter,

Iſt insgemein alles, was die Thiere, es ſey entweder daß mans ihnen giebet, oder ſie ſichs ſelbſt ſuchen, zu ihrer Nahrung brauchen, beſonders aber was dem Vieh gegeben wird. Das Futter wird gemeiniglich in rauh und hart Futter unterſchieden; Jenes beſtehet in Heu, Gras, Stroh, dieſes in Gerſte, Haber und andern Körnern. Ein mehrers ſiehe Oeconom. Lexicon.

G.

Gabel,

Ein bekanntes Inſtrument, welches man nebſt dem Meſſer über der Mahlzeit zum Speiſen gebraucht, um ſolche beqvem zu zerlegen, und zum Munde zu führen. Die gewöhnlichſten ſind zweyſpitzig, man hat aber auch drey- und vierſpitzige. In der Küchen braucht man die Fleiſch-Gabeln.

Gabriella Bourbonia,

Grafens Louis von Bourbon, aus der Familie derer von Montpenſier, Tochter, und Louis, Hertzogs von Tremouille, Gemahlin, florirete zu Caroli VIII Königs in Franckreich Zeiten, und war eine vortreflich gelehrte und in allerhand Wiſſenſchaften wohl-erfahrne Dame. Sie ſchrieb: le Voyage du penitent; le temple du Saint Eſprit; l'Inſtruction des jeunes pucelles; les contemplations ſur le myſtere de l'incarnation de Jeſus Chriſt, und ſtarb den 31 Dec. 1516 auf dem Schloſſe Touars in Poitou.

Gabrielle,

Von Eſtrée, die Schöne genannt, war eine Maitreſſe Henrici IV, Königs von Franckreich. Sie ſtarb 1599 in Kindes-Nöthen.

Gärtnerin,

Iſt ein gewiſſes Weib, ſo über die Luſt-Gärten beſtellet iſt, das darinnen gewachſene Obſt, Früchte und Blumen zu Marckte träget, denen Spatziergehenden die Garten-Thüre auf- und zuſchlieſſet, und ihnen bey dem Abtritt ein Blumen-Bouquet gegen ein Trinck-Geld zu præſentiren pfleget.

Gätter-Haube oder Bund-Haube,

Iſt ein aus Gold oder ſilbernen Schnürlein geſtricktes Netz und Häublein, ſo die Weiber zu Saltzburg über ihren ſo genannten Bund zu tragen pflegen.

Gaillarde,

Johanna, eine gute Poetin von Lion, ſo in dem 16 Seculo ſehr bekannt war: ſie wird ſonderlich von dem bekannten Clement Marot in ſeinen Epigrammatibus gerühmet. Vid. Les Oeuvres de Clement Marot p. 325 & 26 Edit. Lyonn. 1561.

Galanthis,

War die Magd der Alcmena, welche durch ihre Liſt ihrer in harten Kindes-Nöthen liegenden Frau daraus glücklich half. Ward aber dafür von der Lucina, der Göttin der Geburt, zum Danck in eine Wieſel verwandelt.

Galathea,

Eine Waſſer-Nymphe, des Nerei und Doridis Tochter, welche der Polyphemus heftig liebte. Als dieſer Liebhaber aber erſahe, daß er kein Gehör im Lieben bey ihr fande, indem ihm ein anderer Rival, Accis, vorgezogen wurde, hat er ſelbigen vor Schmertz und Ungedult von einem hohen Felſen herunter geſtürtzet, über welchen ſich endlich die Götter erbarmet, und in einen Fluß nach ſeinem Nahmen verwandelt.

Galerana Baratotti, ſ. Tarabotti.

Galgant,

Ein Gewächs, ſo in Oſt-Indien und in Italien um Verona wächſet, welchen letztern man bey uns insgemein den wilden Galgant nennet. Die Wurtzel, ſo wohlriechend und eines ſcharf beiſſenden Geſchmacks iſt, hat kleine Knollen, wie Mandeln oder Oliven, mit einer runtzlichten gelbröthlichten Schale, welche zu Verona nach der Tafel unter dem Obſt und Confect aufgetragen, der Saft durch das Kauen ausgeſogen, die Haut aber und andere zum Eſſen undienliche Materie weggeworfen werden. Man pflegt ſie auch daſelbſt zu ſieden, mit weiſſem Senf-Waſſer oder Hanen-Brühe in einem Mörſer zu zerſtoſſen, und durchzudrucken, bis ſie eine Milch geben, welche als ein Getrăncke Kannen-weis verkauft und als ein herrliches Confortativ ſo wol der abgenommenen Kräfte, als wider die Mängel der Bruſt, Keichen, und Seitenweh ſehr gerühmet wird. Sie ſtärcket den Magen, und macht eine gute Dauung; in Wein geſotten und getruncken, ſtärcket und macht ſie einen wohlriechenden Athen; in die Naſe geſchnupfet, ſtärcket ſie das Gehirn. Bey uns werden ſie durch den aus Italien gebrachten Saamen gezogen, da denn die Wurtzeln oder daran hangende Nüßlein im Sommer ſo ſtarck werden, daß man ſie im folgenden Winter zur Speiſe gebrauchen kan. Sie werden vor dem Winter ausgegraben, und in Sand verwahret: Im Frühling muß man die jungen Knollen oder Nüßlein im Abnehmen des Lichtes wieder in die Erde, und zwar drey Zoll weit von einander, pflantzen, und mit Ausjätung des Unkrauts fleißig warten: So kan man denſelben allemal zur Speiſe nützlich und wohl gebrauchen. Dieſe Wurtzel dauret fünf Jahre unverſehrt, und wird ihre Güte erkannt, wenn ſie röthlich und ſchwer iſt, auch daß ſie nicht ſtäube, wenn ſie zerbrochen wird.

Galindo,

Beatrix, eine gelehrte Hof-Dame der Königin Iſabella von Caſtilien, aus Salamanca bürtig, ward an Franciſcum Ramirez, Königlichen Secretarium, verheyrathet, und wegen ihrer Wiſſenſchaft in der Lateiniſchen Sprache Latina genannt. Sie hat zu Madrid ein Hoſpital und andere Profeß-Häuſer geſtiftet, und iſt An. 1535 den 23 Nov. geſtorben.

Galla,

Des Römiſchen Bürgermeiſters und Patricii Symmachi Tochter, ein wundernswürdiges Weibes-Bild, maſſen ſie nach ihres Mannes Tode, welchen ſie nur ein Jahr lang gehabt, einen groſſen und langen Männer-Bart bekam. Vid. Gregor. Magn. L. 4 Decalog. c. 13.

Galla,

Ein Quäckeriſches und Sectiriſches Weibes-Bild und Adhærentin des Priſcilliani,

cilliani, ſo den ſo genannten Gnoſticiſmum mit ausbreiten und dieſes Gift ausſtreuen helfen. Vid. Schüſſelburg. Diſp. d. Gnoſticis § 13 p. 39.

Gallæa,

Johanna, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Galle,

Ein bitterer ſcharfer und der Farbe nach gelber Saft, der aus einem Oel und flüchtigem Saltze beſtehet. Sie entſpringet aus dem Geblüte, davon ſie in der Leber durch eigne Drüsgen abgeſondert und in der Gallen-Blaſe geſammlet wird. Dieſes Bläsgen iſt ein häutiges Gefäß in der Form einer Birne, liegt am unterſten Theile der Leber, daraus alsdenn die Galle zu ihrer Zeit in die Gedärme geführet wird. Ob man nun wol geglaubet, daß einige Thiere gar keine Galle beſäſſen; ſo hat man doch nach Unterſuchung das Gegentheil befunden. Das Frauenzimmer bedienet ſich der Galle als einer Waſſer-Farbe zum Mahlen. Bey dem Karpfen-Reiſſen hat es Sorge zu tragen, daß die Galle nicht getroffen werde, ſondern daß man ſolche gantz heraus nehme; widrigen falls des Karpfen Geſchmack vergället würde. Dergleichen Karpfen-Galle getreuget, und damit geräuchert, ſoll die Roſe vertreiben.

Gallerie,

Wird ein langes Gemach oder Gang zum Spatzierengehen genannt.

Gallerte,

Galreda, (Gelatina) Gelée, Sultze, iſt ein dicker zäher Saft, der aus cartilaginoſen oder knorpelichten Theilen der Thiere, als aus Kalbs-Füſſen, Fleiſch, Fiſchen und Hirſchhorn ꝛc. gekochet, und hernach bey andern Speiſen kalt aufgeſetzet wird. Gemeine Leute nennen ſie eine geſtandene Schüſſel, und bereiten ſie oft ſchlecht genug. Wer Appetit zu dergleichen hat, kan ſolche nach der Vorſchrift unſers Kochs zurichten. Hier iſt 1) eine Gallerte von Schweins-Füſſen und Ohren; 2) Gallerte von Kälber-Füſſen; 3) Gallerte von Karpfen; 4) Gallerte von Kalber-Füſſen, Kälber-Ohren und Kalbs-Köpfen; 5) Gallerte von Meerrettig; 6) Gallerte vom Span-Ferckel; 7) Gallerte Portugieſiſche.

Gallerte von Schweins-Füſſen und Ohren,

Man nehme vom Schwein die Füſſe, Ohren und Maul, ſchneide die Füſſe in der Mitte entzwey, ſenge die Haare davon ab, und laſſe ſie in einem Waſſer blanchiren oder anlaufen. Wenn denn ſolches geſchehen, ſo putze man ſolche fein ſauber, ſetze ſie mit Waſſer und Saltz zum Feuer, und laſſe ſelbige eine Weile kochen. Darnach nehme man ſie heraus, und kühle ſolche im kalten Waſſer aus, thue ſie wieder in einen Topf, gieſſe die Brühe mit Eßig drauf, lege eine gantze Zwiebel und gantze Würtze darzu, und laſſe es alſo vollends gar kochen. Nun nehme man ſolche heraus; habe aber erſt eine Schüſſel fertig, darum man, wenn ſolche ſehr flach, ein Kräntzgen von Teig machen ſoll, und richte ſie drauf an. Die Brühe, ſo Gallerte werden ſoll, ſeiget man durch einen Durchſchlag in ein ander Geſchirr, fänget das Fett ein wenig herunter; leget Löſch-Papier oben drauf, ſo wird ſich das Fett alle vollends hinein ziehen. Hierauf ſtreuet man geſchnittene und abgezogene Mandeln, nebſt etwas groſſen Roſinen drüber her, machet die Brühe mit Safran gelb, gieſſet ſie auch drüber und läſſet es geſtehen. Wenn man es zu Tiſche geben will, und es nun geſtanden iſt, ſo thut man den Teig-Rand von der Schüſſel, reibet Zucker drauf, und giebet ſie hin.

Gallerte von Kälber-Füſſen,

Man bereitet dieſe eben wie vorige: hernach, wenn ſolche gekochet, ſo putzet man ſie reinlich aus, ſeiget die Brühe darvon in einen neuen Tiegel, oder der ſonſt ſauber iſt, nimmt alles Fett herunter, gieſſet Wein darzu, ſchüttet allerhand Gewürtz, als: Muſcaten-Blüten, Pfeffer, Ingber, Näglein, Citronen, ein wenig Zucker, wie auch etwas Eßig dran, und läſſet es alſo durch einander kochen. Nach dieſen ſeiget man ſolches durch eine Serviette, richtet die Füſſe in einer Schüſſel an, gieſſet die Gallerte drüber, ſetzet ſie an einen kühlen Ort, ſo wird ſelbe geſtehen.

Gallerte von Karpfen,

Man nimmt Karpfen, ſiedet ſie, láſſet aber ſolche nicht gar zu ſehr einſieden. Hernach ſeiget man die Brüh herunter, thut ſolche in einen Topf und gieſſet Eßig darzu, wirft auch ein wenig Hauſen-Blåtter, und Gewürtz dran; wenn man viel Karpfen-Schupen hat, ſo leget man die Kópfe von ſelben auch drein, und kochet es alſo eine Weile. Indeß ſiedet man einen feinen Karpfen fein blau, leget ſolchen, wenn er geſotten, in eine Schüſſel, und noch etliche Stücke von obigen darzu, gieſſet die Brühe drüber, und láſſet es geſtehen.

Gallerte von Kálber-Füſſen, Kálber-Ohren und Kópfen,

Man putzet obige Stück von Kálbern zurechte, leget ſolche hernach ins heiſſe Waſſer, und láſt es einen Aufwall thun. Hierauf nimmt man ſie heraus, ſetzet ſelbige mit einem reinen Waſſer zum Feuer, ſaltzet es ein wenig, ſiedet es auch ſo lange, bis es ziemlich eingeſotten und weich iſt. Darnach ſeiget man die Brühe herunter, láſſet die gekochten Füſſe, und was darbey iſt, erkalten, daß ſie hart werden. Sind ſolche nun hart, ſo ſchneidet man ſie klein als Nudeln, hacket grüne Schnittlinge, Citronen-Scheler und Muſcaten-Blüten, miſchet es nebſt etwas Ingber drunter. Nun nimmt man die abgeſeigete Brühe, gieſſet ein wenig Wein dran; thut das geſchnittene in einen zinnernen Napf oder neuen Tiegel, gieſſet die Brühe drüber, ſchüttet es durch einander ſo lange, bis ſich alles fein gleichet und alſo recht vermenget iſt; (denn ſich keines von andern abſondern darf;) ſetzet ſolches an einen kühlen Ort und láſſet es geſtehen. (Andere Kóche miſchen auch Piſtacien drunter.) Man kan es darnach heraus nehmen und gantz geben: Oder, man kan auch feine dünne Schnittgen ſchneiden, ſelbige ordentlich auf eine Schüſſel legen, und ófter als einmal gebrauchen.

Gallerte von Meerrettig,

Man nimmt Meerrettig, ſo viel man nóthig hat, ſchabet und reibet ihn klar, thut ſelbigen in ein Nóſſel Milch, wirfet Zucker und geſtoſſene Mandeln drein, und láſſet es alſo kochen. Darnach ſeiget man ihn durch ein Haar-Tuch auf einen Teller, und láſſet ihn kalt werden.

Gallerte vom Span-Ferckel, ſiehe Span-Ferckel-Gallerte.

Gallerte, Portugieſiſche,

Dieſe iſt gelbe, und wird mit Pommes de Sina, ſo in Schnittlein zertheilet, ausgezieret, desgleichen mit Citronen, darinn an ſtat des heraus genommenen ſauern, weiſſe Gelée oder Gallerte iſt, und mit der zart ausgehólerten, auch noch eine Schale habenden Citrone gantz gegeſſen werden kan.

Gallone,

Iſt eine Art von gold- oder ſilbernen, auch ſeidenen gewebten und auf allerhand Façon verarbeiteten Borten, oder ſtarcke durchbrochene Spitzen, deren ſich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Zierath zu bedienen pfleget.

Galloſchen,

Heiſſen in Franckreich diejenigen hólzernen und angeſchnallten Uberzüge und Schuhe, deren ſich die bedürftigen und gemeinen Weibesbilder bey dem Ausgehen zu bedienen pflegen.

Gamanderlein,

Ein Kraut, ſo eine Spanne hoch wáchſet, und kleine bittere und ringsherum ausgekerbte Blátter mit ſchónen purpurfarbnen, bisweilen auch blauen Blümlein hat. Es ſtárcket das Haupt und die Nerven, befórdert den Schweiß, treibet den Harn, und dienet, inſonderheit in Wein oder Waſſer geſotten und alle Morgen davon warm getruncken, wider die Gicht und Láhmung. Aeuſſerlich wird es bey bóſen freſſenden Geſchwáren und Schåden heilſamlich gebraucht, und am Ende des May-Monats zum Diſtilliren geſamlet.

Gambara,

Charitas, war eine begeiſterte Nonne im Pabſtthum, ſo mit ihrer Schweſter, Maria à S. Dominico, ſehr viele Offenbarungen und Ecſtaſes ſoll vorgegeben haben. Die Papiſten ſollen allezeit bey Nennung ihres Nahmens den Hut abgezogen und

und ihre Heiligkeit ſehr hoch gehalten haben.

Gambara,

Veronica, Fürſtin zu Correggio in Italien, eine Tochter Graf Johann. Franciſci Gambara, und Gilberti VIII von Correggio Gemahlin; ſo um das Jahr 1550 gelebet. Sie wird von Giraldo und Pierio Valeriano für die beſte Italiäniſche Poetin gehalten, und hat auch auſſer der Poeſie viel herrliche Wiſſenſchaften beſeſſen. Es ſind einige Italiäniſche Gedichte und Briefe zu Correggio gedruckt und ſehr hoch gehalten worden. Sie hielt ſich auch eine Weile zu Bologna auf, als Carolus V und Clemens VII allda zugegen waren, und war ihr Haus nicht anders als eine Academie, allwo die gelehrteſten Leute zuſammen kamen, und von denen wichtigſten Materien diſcourirten. Der bekannte deutſche Poete Martin Opitz hat unterſchiedenes aus ihren Schriften ins Deutſche überſetzet. Vid. Opitz in ſeinen weltlichen Poemat. T. II l. 4, Hilar. de Coſte de Fœm. Illuſtr.

Ganatia,

Nicolæa, war eine beruffene Zauberin und Hexe zu Mazil.

de Gandretheim,

Eine gelehrte Nonne, lebte im XI Seculo, war nicht allein etlicher Sprachen kundig, ſondern auch eine gute Poetin, geſtalt ſie ein ſchönes Carmen Heroicum ſchrieb, auch ſechs Comödien nach des Terentii Art und Vorſchrift verfertigte. Uber dieſes hat ſie die Märtyrer von S. Denys und S. Pelage, auch auf Befehl Othonis II das Leben Othonis I entworfen. Vid. Juncker. Centur. Illuſtr. Fœm. pag. 43 & 44.

Gang,

Wird ein Aufſatz von Speiſen genennet, womit in gewiſſer Zahl und Ordnung eine Tafel zierlich beſetzet wird. So oft nun ein ſolcher Aufſatz abwechſelt, aus ſo viel Gängen beſtehet die Mahlzeit.

Ganna,

War bey denen alten heydniſchen Teutſchen eine Göttliche Weiſſagerin und Prophetin, ſo nach der Velleda abſonderlich bey denen Celtis ſehr hoch gehalten ward. Dio Lib. 57.

Gano ruffen,

Heiſſet im L'Ombre-Spiel das Spiel, wenn man ſich ſelbiges wegen des allzuſchlechten Kaufs zu gewinnen nicht getrauet, niederlegen, und ſich bey Zeiten zu der Bête verſtehen. Es muß aber ſolches vor Ausſchlagung der dritten Leſten geſchehen, denn ſonſten kan es codille verlohren gehen.

Gans,

Anſer, Oyer. Ein bekanntes Feder-Vieh, welches theils zahm, theils wilde; Das zahme iſt in der Haushaltung ſehr nützlich, denn auſſer dem, daß das Fleiſch der Gänſe eine angenehme, beydes geräucherte, gekochte und gebratene, aber nicht gar zu geſunde Speiſe abgiebet; ſo kan man auch von denſelben die Federn zu Betten und zum Schreiben ſehr wohl gebrauchen. Die wilden Gänſe geben wegen ihrer vielen Bewegung etwas geſündere Nahrung: Sie ſind entweder graue, deren man am meiſten ſiehet, oder weiſſe, welche klein ſind, hoch fliegen, und Schnee-Gänſe genennet werden. Es giebet auch Meer-Kropf- und Löffel-Gänſe. Einen weitläuftigen Bericht von Gänſen und ſonderlich von deren Auferziehung und Wartung findet man in dem Oeconomiſchen Lexico. Diejenigen Gänſe ſchmecken am beſten, welche man mit gutem alten Hafer mäſtet, hernach mit Wolgern von rocknem Mehl ſtopfet, dabey ſie vollauf rein Waſſer zu ſaufen bekommen müſſen. Ihr Fleiſch wird davon ſüſſe und fett: das Gänſekleint aber, ſo aus dem Kopf, Flügeln, Füſſen und Magen beſtehet, deſto fleiſchichter: ſo werden auch die Lebern ſehr groß, welche hernach ein à part gutes Gericht geben. Um Martini ſchmecken ſie am beſten, und freuen ſich viel Leute recht ſehr auf ihre Martins-Gans, wiewohl ſie auch zur andern Zeit nicht zu verwerfen, abſonderlich wenn ſie in der Küche recht zubereitet werden. Hier entdecket der Koch unterſchiedene Arten der Zubereitung, ſo wohl der zahmen, als wilden Gänſe, davon ſich ein ieder nach ſeinem gout welche erwehlen kan: 1) zahme Gänſe zu würgen; 2) zahme Gänſe in einer Paſte-

te; 3) Gänſe zu räuchern; 4) geräucherte Gänſe mit Braunkohl auf Weſtphäliſch; 5) geräucherte Gänſe noch anders mit Braunkohl und Caſtanien; 6) geräucherte Gänſe mit braunen Rüben; 7) friſche Gänſe mit braunen Rüben; 8) Gänſe gebraten mit Meerrettig; 9) Gänſe gebraten mit Caſtanien; 10) Gänſe gebraten mit Aepfeln oder Birnen; 11) Gänſe à la daube; 12) Gänſe-Kleint; 13) Gänſe-Kleint mit Schweiſſe; 14) Gänſe-Kleint mit Peterſilienwurtzeln; 15) Gänſe-Kleint mit Semmel-Schnitten; 16) Gänſe-Kleint gelb mit Safran; 17) Gänſe-Lebern zuzurichten; 18) Gänſe-Lebern mit Citronen; 19) Gänſe-Lebern mit Auſtern in einer Paſtete; 20) Gänſe-Lebern mit Sardellen; 21) Gänſe-Lebern mit Muſcheln; 22) Gänſe-Lebern gebacken; 23) wilde Gänſe zu putzen; 24) wilde Gänſe zu braten; 25) wilde Gänſe in Eßig zu beitzen.

Gans zu würgen,

Man nimmt Gänſe, ſchneidet ihnen die Kehle, oder, wie bey etlichen der Gebrauch, das Genicke ab; thut in ein Töpfgen etwas Eßig, und läſſet den Schweiß hinein lauffen. Hernach rupfet und fänget man ſolche; nimmet heiſſes Waſſer und brühet ſie damit, beſtreuet ſelbige mit Kleyen, machet von Stroh ein Wiſchgen, und ſcheuret die Gans, gleich als ob man eine Schüſſel oder Teller ſcheuret. Endlich nimmet man ſolche aus, ſo ſind ſie zu recht gemacht, und können unterſchiedlich gebraucht werden.

Gans in einer Paſtete,

Wenn die Gänſe oder nur eine geputzet iſt, ſo ſchläget man ihr oben das Bruſt-Beinlein, ingleichen die beyden Flügel und Beine mit einem groſſen Meſſerrücken entzwey, doch ſo, daß die Haut gantz bleibet, ſaltzet ſie ein wenig, und läſſet ſolche auf dem Roſt über einem Kohlfeuer ein wenig anlaufen; hernach leget man die Gans in ein irden oder höltzern Gefäß, gieſſet Eßig drauf, und läſſet ſolche etliche Tage darinne liegen, iedoch nach Gelegenheit der Ausrichtung; ſonſt kan ſie ehe wieder aus dem Eßig genommen und eingeſchlagen werden. Hierauf, wenn ſelbe aus dem Eßig geleget worden, ſchneidet man Speck eines dünnen Fingers dicke und lang, beſtreuet ſolchen mit Ingber, Pfeffer und Nelcken, ſpicket die Gans mit einer darzu gemachten Spicknadel; machet einen Teig, als wie bey den Auerhähnen beſchrieben worden; nimmet davon die Helfte, und welgert ſelbigen aus, leget ſie auf einen Bogen Papier, nach Proportion der Paſtete; beſtreichet das aufgewaltzte Blat mit Eyern, ſchneidet Striemgen von Teig, und machet ſolche gleich einem Brat-Roſt auf das Blat; darnach leget man Speck drauf, beſtreuet es mit Ingber, Pfeffer, Nelcken ꝛc. thut auch Rosmarin darzu, bringet die Gans auf den gemachten Teig-Roſt, und aufs Gewürtzlich, machet einen Rand eines Fingers dicke um die Gans, und formiret es fein zierlich: Es muß aber noch der Teig zwey Finger breit überbleiben, wenn obiger Rand um die Gans gemachet iſt. Nun leget man Butter, Citronenſcheler, auch etliche Citronenplätzgen zu der Gans, und machet einen Deckel drüber. Darnach ſind gewiſſe ausgeſchnittene Höltzer, welche Paſteten-Bänder heiſſen; man machet zwey ſolche Bänder, und umziehet die Paſtete damit fein zierlich; ſchneidet oben am Deckel etwas aus: drehet unten einen Rand fein ſauber, vermachet die Paſtete alſo, daß ſie nicht auslaufe; und ſetzet ſolche hernach in einen Backofen. Wenn ſie nun eine Viertelſtunde daſelbſt geſtanden, ſo ſticht man oben in die Paſtete ein Löchlein hinein, daß die Luft heraus kan. Ferner nimmet man eine Caſſerole, wirfet Butter drein, läſſet ſolche braun werden, rühret ein wenig Mehl drein, läſſet es auch bräunen; gieſſet Brühe, Wein und Eßig drein, ſo viel, als man vermeinet gnug Brühe zu haben. Endlich, wenn dieſes zubereitet iſt, nimmet man die Paſtete heraus, machet oben ein Löchlein hinein, und läſſet dieſe Brühe durch einen Trichter in die Paſtete lauffen, ſetzet ſolche hierauf wieder in den Backofen, darinnen ſie vollends gar backen muß. Will man ſelbe anrichten, ſo nimmet man ſie heraus, beſchmieret ſie mit Speck, und garniret ſie auf der Schüſſel ſo ſchön man kan.

Gans zu räuchern,

Man nehme recht ſchöne fette Gänſe: wenn ſolche vor beſchriebener maſſen erſt geputzet

geputzet und rein gemacht worden, ſo ſchneide man ſie am Rücken hinunter auf. Hernach vermiſchet man Saltz mit Salpeter, (darbey man ſich nach denen Gänſen richten muß, ob man dieſelben viel oder wenig räuchern will) und zwar unter eine Kanne Saltz ein Loth Salpeter; ſaltzet die Gänſe in einem Geſchirr damit ein, und reibet das Saltz ziemlich hinein: es muß aber das Geſchirr unten ein Löchelgen haben, damit man die Brühe, welche ſich da ſetzen wird, abzapfen kan. Hierauf ſchälet man eine rothe Rübe, ſchneidet Plätzgen daraus, leget ſolche auf die Gänſe; beſchweret ſelbige mit einem Gewichte, und gieſſet alle Tage die Brühe, die man abzapfet, wieder drüber: dadurch wird ſich die Röthe aus denen Rüben in das Gänſefleiſch hinein ziehen, und gleich einer Corallе werden. Wenn ſie nun etliche Tage gelegen (doch zum wenigſten drey Tage) ſo nehme man ſelbige heraus, binde ſie an Spieſſe, hange ſie hin, damit ſie erſt ein wenig ausſeihen: ſetze ihnen ein paar Spreiel in den inwendigen Leib, daß ſolche in dem Räuchern nicht zuſammen gehen. Nach dieſem hänget man die Gänſe in eine Rauch-Kammer oder Feuermäuer, woſelbſt keine ſtarcke Hitze dazu kömmet. Sind ſolche nun ein wenig angelaufen, ſo verbindet man ſie über und über mit Papier, und läſſet ſie alſo vollends gar werden. Man nimmet auch bisweilen nur die Brüſte von Gänſen zu räuchern; und bey ſolcher Räucherung iſt es gut, wo ſie an demjenigen Ort geſchicht, da viel Wachholder-Holtz wächſet, davon kan man alle Tage brennen, und bekommet das Gänſefleiſch von ſolchem einen guten Geſchmack. Wo man aber dergleichen Holtz nicht hat, müſſen auch Hack- und Segſpäne angehen, die ebenfalls viel Dampf und Rauch geben. Die Enten, wenn ſie fett ſind, werden auch eben alſo geräuchert, und kan ſie hernach ein Koch nach folgender Beſchreibung, wie die Gänſe, brauchen, und zubereiten.

Gans geräucherte mit Braunkohl, auf Weſtphäliſch,

Man nehme 1 oder 2 geräucherte Gänſe, mache ein Wiſchgen von Grummet oder Stroh, und waſche damit ſolche in warmem Waſſer reinlich ab. Hernach lege man ſie über Nacht ins kalte Waſſer, auf daß ſie ein wenig auflaufen. Hierauf ſchneide man ſolche in Stücken, und ſetze ſie in einem Topf mit Waſſer zum Feuer, ſaltze ſie aber ja nicht, ſondern laſſe ſie nur gar kochen. Darnach nehme man guten braunen Kohl, ſtreife ſelbigen von Strüngen herab, werfe ihn in friſches Waſſer, waſche ſolchen ſauber aus, thue ihn in einen Topf, auch die Strünge ſchäle man wie Kohl-Ravi, ſchneide ſie ebenfalls zum Kohl, gieſſe Waſſer drauf, aber nicht viel, ſetze ihn, wenn er vorhero ein wenig geſaltzen worden, zum Feuer, decke einen Deckel drauf, und laſſe ihn eine Weile kochen. Ferner ſetze man in einem Tiegel oder Casſerole ein Pfund Butter aufs Feuer, daß ſie weich werde, thue auch einen Löffel Mehl drein, und rühre es ſo lange bis es braun wird. Endlich nehme man den braunen Kohl, ſchütte ſolchen nebſt dem Waſſer in die heiſſe Butter, lege noch ein Stück Butter nebſt weiſſem Pfeffer, Jngber, gantz gebrockten Muſcatenblüten dran, vergeſſe auch nicht zwey Loth Zucker hinein zu werfen, und laſſe es alsdenn zuſammen kochen. Letztlich nehme man die geräucherten Gänſe, lege ſolche zum braunen Kohl hinein; fange oben das Fett ein wenig herunter, und gieſſe es auf den braunen Kohl, laſſe es alſo ein wenig mit einander kochen. Das Anrichten kan man nicht allezeit ſo ausführlich beſchreiben. Wenn es nun fertig iſt, ſo wird ſchon ein jeder ſich leicht drein finden lernen.

Gans geräuchert noch anders mit braunen Kohl und Caſtanien,

Wie die Gänſe ſollen zugeſetzet werden, iſt klar genug beſchrieben. Hierauf nehme man Braunkohl, ſtreife ſelben von Strüngen, rolle ihn zuſammen, als wolle man Kraut-Sallat ſchneiden, ſchneide ihn etwa eines halben Fingers breit, und ſo viel als man brauchet, waſche ſelbige hernach ſauber aus, ſetze in einem Keſſel Waſſer aufs Feuer, laſſe es ſieden, werfe ein wenig Saltz dran, und thue den Kohl darzu. Wenn er nun eine Viertelſtunde geſotten, denn ſeige man ihn ab, ſetze eine Caſſerole mit Butter aufs Feuer, laſſe ſie braun werden, rühre einen Löffel voll Mehl drein, bis es ein wenig gelblicht wird. Hernach ſchütte man den Kohl in die vermiſchte Butter; gieſſe

gute Fleiſch-Brühe drauf, und würtze ihn als wie den vorigen. Nach dieſem nehme man ein Pfund Caſtanien, ſiede dieſelben in Waſſer, ſchele ſie ſauber, und ſchütte ſie auch zum Kohl; (Etliche ſchneiden einen Schnitt in die Caſtanien) thue ſie in eine Pfanne, oder darzu gemachtes Geſchirr: beſſer aber iſts, man ſtecke ſie in heiſſe Aſche, und laſſe ſie darinnen braten, ſo werden ſie gantz mürbe. Endlich putze man die Gänſe recht ſauber, lege ſolche zum Kohl; das Fett, welches aus denen Gänſen gekochet iſt, gieſſe man auch an den Kohl, welches alles zuſammen fein gemählich kochen muß, ſo iſt es fertig. Viele ſtreuen auch eine Hand voll Haber-Grütz drein; man röſtet braune Rüben, rothe Rüben, und thut ſolches nach Belieben mit drunter.

Gans geräuchert mit braunen Rüben,

Man nimmet weiſſe Rüben, oder auch Steck-Rüben und dergleichen, wie ſie nur genennet werden, ſchälet oder ſchabet, und ſchneidet ſie fein ſauber ſtückweis, länglicht oder breit. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole oder eiſernen Pfanne geſchmeltzte Butter aufs Feuer, damit ſolche heiß werde. Ferner reibet man ein Loth oder ein halb Loth Zucker drein, und läſſet es zuſammen ſehr heiß werden, ſo wird der Zucker als ein brauner Schaum ſich præſentiren. Wenn nun ſolcher anfähet ſich auszubreiten, ſo ſchüttet man die geſchnittenen Rüben, wenn ſelbige zuvor recht trocken gemachet worden, hinein, ſo bekommen ſie alsbald eine ſchöne braune Farbe; ſolche ſetzet man aufs Feuer, und rühret ſie öfters um: Sind ſie nun braun genug, ſo thut man ſie in ein Geſchirr, darinnen ſie ſollen gekochet werden; gieſſet gute Fleiſch-Brühe darzu, brennet ein wenig braun Mehl, und ſchüttet es drein; man vergeſſe auch nicht ſelbige zu würtzen, mit Pfeffer und Ingber. Hierauf nimmet man die Gans, wenn ſolche, wie im vorigen beſchrieben worden, zubereitet iſt, leget ſie zu den Rüben, und läſſet es ferner kochen. Zu ſolchem Eſſen darf aber niemahl kein ſtarck Feuer gebrauchet werden; ie gemählicher es kochet, ie beſſer es wird, es muß auch immer zugedecket bleiben.

Gans ſo friſch mit braunen Rüben,

Dieſe kan man alſo bereiten und zurichten, wie oben bey den Enten ausführlich iſt gelehret worden.

Gans gebraten mit Meerrettig,

Wenn die Gänſe oben berichteter Maſſen zugeputzet worden, ſo ſaltzet man ſie in- und auswendig, ſpreilet ſie auch, und leget ſelbe zum Feuer, daß ſie fein ſaftig braten. Darnach nimmet man Meerrettig, ſchabet und reibet ſolchen; ſetzet ein Nöſſel Rahm zum Feuer, ziehet eine Hand voll Mandeln ab, ſtöſſet ſie klein, und rühret ſie auch unter den Meerrettig; leget ein Stück Zucker drein, und läſſet ihn alſo ein wenig ſieden. Man richtet ſolchen endlich auf eine Schüſſel, worinnen die Gans ſoll zu Tiſche getragen werden, an, ſetzet ſolche auf ein Kohlfeuer, ziehet die Gans vom Spieß, leget ſie auf den Meerrettig, beſprenget ſolche mit etwas Fett, ſo aus der Gans gebraten, ſtreuet ein wenig Semmel drüber, und giebet ſie hin.

Gans gebraten mit Caſtanien,

Iſt eine Gans wohl und ſauber geputzet, ſo ſchneidet man ſolche bey einem Bein auf, machet aber kein zu groſſes Loch, und nimmet das Eingeweide ohne Fett heraus. Hernach ſchneidet man ihnen die Beine, Flügel und den Hals ab, wie man insgemein eine Gans zum Braten pfleget zubereiten. Nun nimmet man Caſtanien, bratet oder ſiedet ſolche auf die Manier, wie bey dem braunen Kohl gelehret worden; ſteckt die Caſtanien nebſt etwas Beyfuß in die Gans; vermachet den Aufſchnitt mit einem Spreilgen; ſaltzet ſelbe ein, ſtecket ſie an Spieß, und läſſet ſolche fein gemählich bey Kohlen oder hartem Holtz braten. Wenn ſie nun Farbe hat, ſo beſtecket man ſolche mit Papier, und läſſet ſie immer fort braten, dadurch wird ſie fein mürbe, und recht im Saft gebraten werden. Will man dieſelbe abziehen, ſo begieſſet man ſie erſt noch einmal, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel drüber, und läſſet ſolche noch ein wenig am Feuer gehen, damit die Semmel

etwas bräunlich wird; zuletzt richtet man ſie an, und giebet ſolche zu verſpeiſen hin. Es kan hierzu eine kalte Meerrettigs-Gallerte gegeben werden.

Gans gebraten mit Aepfeln oder Birnen,

Man bereitet die Gans wie vorige, darnach nimmet man Aepfel oder Birnen, ſtecket ſolche in die Gans und bratet ſie, gleich wie vorige mit denen Caſtanien. Die Aepfel können auch ungeſchelt bleiben; nur daß die Stiele und Butzen aufgeſchnitten und weggethan werden.

Gans à la daube,

Dieſe wird eben alſo verfertigt, wie die Türckiſchen Hähne à la daube, und wird ſolches in dem Buchſtaben A, unter der A la daube zu finden ſeyn.

Gans-Kleint zu putzen,

Wenn man Gänſe recht reinlich geputzet hat, ſo werden ihnen die Hälſe, Beine oder Pfoten, um welche in denen gemeinen Küchen das Gedärme gewickelt wird, und die Flügel abgehackt, die Mägen aufgeſchnitten, die inwendige Haut abgezogen, die Leber heraus genommen, und alles ſauber ausgewaſchen, welche Stück hernach zuſammen das Gänſe-Kleint, oder die kleine Gans, auch Gänſe-Gekröſe genennet werden.

Gans-Kleint, mit Schweiß, oder Gänſe-Schwartz,

Sind ietzt berührte Stücke von Gänſen recht zugeputzet, und aufs reineſte ausgewaſchen worden, ſo ſetzet man ſie nebſt ein wenig Saltz mit Waſſer zum Feuer, und läſſet es alſo kochen. Hernach kühlet man ſolche aus; thut ſie in einen Tiegel, leget eine gantze Zwiebel darzu, gieſſet von der Brühe, worinnen ſie gekochet, wie auch Wein und Eßig drauf; wirfet Citronenſcheler, Nelcken, Jngber und Pfeffer hinein, und läſſet es alſo zuſammen kochen. Unter währender Zeit machet man braune Butter fertig, gieſſet ſelbe darzu, daß ſie auch mit koche. Endlich wenn man bald anrichten will, ſo läſſet man den von den abgewürgten Gänſen aufgefangenen Schweiß durch einen Durchſchlag lauffen in obigen Tiegel, weil es noch im völligen Sud iſt, rüttelt es oft um, richtet es hernach an, ſtreuet Zucker und klein geſchnittene Citronenſcheler drüber, und läſſet es zu Tiſche tragen.

Gans-Kleint mit Peterſilien-Wurtzeln,

Hat man das Gänſe-Kleint beym Feuer mit Waſſer und behörigem Saltz gekochet, wie vorher gelehret worden, ſo kühlet man es aus, thut es in einen Tiegel, gieſſet von der Brühe, darinne das Kleint gekochet, auch in den Tiegel, wirfet Muſcaten-Blüten, Jngber und Butter dran, darnach nimmet man Peterſilien-Wurtzeln, ſchabet und ſchneidet ſie in Stücken, wie es einem gefället, ſiedet ſolche mit Waſſer ein wenig ab, wirfet alsdenn ſelbe zum Gänſe-Kleint, und läſſet es alſo mit einander kochen. Letztlich ſtreuet man geriebene Semmel dran, daß die Brühe ein wenig dicke wird, ſo iſt es fertig.

Gans-Kleint mit Semmel-Schnitten,

Wenn das Gänſe-Kleint auf vorige Art gekochet iſt, ſo richtet man ſolches hernach in einer Caſſerole oder Tiegel an, (bey gemeinen Leuten muß auch ein Topf angehen) thut Muſcaten-Blüten, Jngber, und geriebene Semmel, und ein Stück Butter dran, und läſſet es alſo mit einander kochen, bis es gantz dicklicht wird. Hierauf ſchneidet man Semmel-Schnitten, bähet ſolche auch auf einem Roſt fein goldgelb, ſtecket ſie beym Anrichten unter das Gänſe-Kleint, ſtreuet Muſcatenblüten und Jngber drauf, darnach kan es aufgetragen werden.

Gans-Kleint gelb mit Safran,

Jſt nun dieſes abgemachet worden, nach obiger Beſchreibung, ſo wirfet man noch um drey Pfennige Safran drein. Wenn es angerichtet wird, muß man grüne gehackte Peterſilie drüber ſtreuen, und es darnach hingeben. Man kan ſolches auch, wie obiges, mit Semmel-Schnitten anrichten.

Gänſe-Leber zuzurichten,

Man nehme Gänſe-Lebern, lege ſolche, wenn ſie ſauber ausgewaſchen, in warme Milch

Milch, ſtreue weiſſen Pfeffer drüber, und laſſe es alſo einen Tag oder 2 ſtehen, unter währender Zeit muß man für und für friſche Milch drauf gieſſen, da laufen ſie auf, und werden noch einmahl ſo groß, als ſie ſonſt in der Gans geweſen. Andere hingegen gieſſen Brantewein drauf, welcher eben dergleichen Auflauffen verurſachet.

Gans-Lebern mit Citronen,

Man wäſchet erſtlich die Gänſe-Lebern aus, hernach ſetzet man einen tiefen Tiegel oder wohl verzienntе Caſſerole mit einem ziemlichen Stücke Butter, welche wohl ausgewaſchen iſt, aufs Kohlfeuer, thut eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſtecket, nebſt Muſcaten-Blüten, Citronen-Schelern hinein, und leget die Lebern oben drauf, welches zuſammen gantz gemählich dämpfen muß; ſo wird alsdenn ſehr viel Brühe dran werden. In ſolche Brühe ſtreuet man noch eine geriebene Semmel, gieſſet ein wenig guten Wein darzu, und läſſet es mehr dämpfen; doch nicht zu lange, ſonſt werden die Lebern hart. Beym Anrichten kan Citronen-Saft drauf gedrückt und hingegeben werden.

Gans-Lebern mit Auſtern in einer Paſtete,

Man machet die Gänſe-Lebern, wie ſolche beſchrieben ſind, zu rechte, und trocknet ſie mit einer Serviette recht ab. Darnach leget man in einen Tiegel oder Caſſerole ein Stück Butter, Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüten und ein wenig weiſſen Pfeffer; ſetzet ſelben aufs Kohlfeuer, thut die Lebern auch darzu, und paſſiret ſolche eine gute Weile, ſo wird viel Jus dran werden; man ſetzet ſie hernach wieder vom Feuer, ſeiget die Jus herab in ein ander Geſchirr, und thut ſie bey Seite. Ferner machet man einen mürben Teig, wie ſolcher unter dem Buchſtaben T wird beſchrieben ſeyn; formiret die Paſtete in eine Torten-Pfanne oder auf eine Schüſſel, oder auch aus freyer Hand, wie einem ſelbiges am beqvemſten düncket, leget unten auf dem Boden Butter, Muſcaten-Blüten, Citronen-Scheler, ein Stück Speck, und eine gantze Zwiebel; ingleichen friſche Auſtern, oder in Ermangelung der friſchen, nur Fäßgen-Auſtern, die aber über Nacht erſt wäſſern müſſen; gieſſet auch ein wenig Wein in die Paſtete, machet ſie auf das zierlichſte zu, ſetzet ſie hierauf in einen Backofen, und läſſet ſie backen, hat ſolche nun genug gebacken, ſo nehme man ſie heraus; bevor aber ſetzet man die aufgehobene Jus in einen Tiegel aufs Feuer, wenn ſie kochet, ſo ſchläget man ein Paar Eyer-Dottern dran, und qvirlt es gantz klar, daß es nicht zuſammen rinne; machet ein Loch in die Paſtete, gieſſet die Klare durch einen Trichter hinein, rüttelt es fein durch einander, und giebet es alſo zugemacht auf die Tafel, ſo werden die Lebern gantz weich ſeyn. Wenn aber die Paſtete erſt aufgeſchnitten wird, denn gehet der Dampf weg, und die Lebern werden hart.

Gans-Lebern mit Sardellen,

Man ſetzet eine Caſſerole oder Tiegel mit Butter aufs Feuer, wirfet Citronen-Scheler und Muſcaten-Blüten drein, thut die Gänſe-Lebern, wenn ſie beſchriebener Maſſen bereitet ſeyn, auch darzu, und läſſet ſie eine Weile paſſiren. Hernach nimmet man vier gewäſſerte Sardellen, thut die Gräten heraus, hacket ſolche klein, und ſchüttet ſie zu den Gänſe-Lebern; ſtreuet klein geriebene Semmel dran, gieſſet ein wenig Wein darzu, und läſſet es eine kurtze Zeit kochen, iedoch nicht zu lange, damit die Lebern nicht hart werden. Iſt etwa zu wenig Brühe drauf, ſo gieſſet man gute Bouillon darzu; denn die Brühen an ſolchen Eſſen dürfen nicht gar zu lang ſeyn. Wenn man nun ſolche anrichten will, ſo drücket man viel Citronen-Saft drein, und läſſet ſie aufſetzen.

Gans-Lebern mit Muſcheln,

Dieſe werden eben alſo, wie die vorigen mit Sardellen zugerichtet, nur putzet man die Muſcheln erſt recht ſauber, und wenn die Lebern wie die vorigen mit der Brühe fertig, ſo leget man die Muſcheln zu denen Lebern hinein, und läſſet ſie, doch nicht ſo lange, mit einander dämpfen; denn die Muſcheln werden ſonſt zu weich, verlieren den Geſchmack, und das Anſehen und die Säure wird zu groß.

Gans-Lebern gebacken,

Man ſchneidet die Lebern Scheibenweis, ſaltzet ſie ein wenig ein, beſtreuet ſolche mit etwas Ingber und Pfeffer, und

läſſet ſie alſo eine Weile liegen. Hernach muß eine Pfanne mit Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, die Lebern beſtreuet man mit Mehl, leget ſie ins heiſſe Schmaltz, und ſorget, damit ſolche fein Gold-gelb heraus backen. Oder man nehme ein paar Eyer, ein wenig Milch und Mehl und qvirle es fein klar ab, alſo, daß es ein wenig dünner als Strauben-Teig werde; laſſe auch etwa einen Eß-Löffel voll Schmaltz in die Klare laufen; ſaltze ſie ein wenig, mache hernach das Schmaltz heiß, tuncke die Lebern ein, als ob man Aepfel backen wolle, und richte ſie auf eine Schüſſel an.

Gans, wilde, zu putzen,

Sie werden wie die wilten Enten tractiret; iſt dahero unter denen Enten nachzuſchlagen.

Gans, wilde, zu braten,

Wenn eine wilde Gans jung iſt, ſo bratet man ſie wie eine wilde Ente, iſt es aber eine alte, ſo wird es am beſten ſeyn, daß man ſie etliche Wochen lang in Eßig lege, und drauf in eine Paſtete ſchlage, damit ſie etliche Stunden backe: denn im Braten kan es nicht wohl gezwungen werden.

Gans, wilde, im Eßig zu beitzen,

Erſt muß ſie rein gemachet, und dann ziemlich geprügelt werden, damit ſelbiger die Beine entzwey gehen. Hierauf beſprenget man ſie mit Saltz, leget ſie auf einen Roſt, und läſſet ſie ein wenig anlaufen. Nach dieſem leget man ſelbige in ein Geſchirr, nebſt Lorbeer-Blättern, Roſmarin, Thymian und etlichen gantzen Zwiebeln, gieſſet ſo viel Eßig drauf, daß ſolcher über die Gans gehe, und läſſet ihr alle drey Wochen friſchen Eßig geben, ſo wird ſie recht mürbe und in die Paſtete zu ſchlagen tüchtig werden. Man kan ſie wol ein halb Jahr lang in Eßig liegen laſſen, ſie verdirbt nicht.

Gänſe-Fett, oder Schmaltz,

Iſt das aus den Gänſen genommene und ausgebratene Schmaltz, welches an ſtat der Butter pfleget gebraucht zu werden.

Gänſe-Gekröſe, ſ. Ganſekleint.

Gänſe-Holtz,

Iſt ein länglicht, ſchmales, an beyden Seiten zugeſpitztes Holtz, in der Mitten mit einem viereckigten Loche verſehen, ſo bey Bratung derer Gänſe dicht an die Gans mit an den Spieß geſtecket wird, damit ſich nicht ſolcher Braten in dem Herumlaufen um den Spieß herum drehet, und durch die Hitze ſchlapp wird.

Ganſekrös, ſiehe Ganſekleint.

Gänſe-Mädgen,

Iſt ein kleines armes Bauer-Kind, ſo denen Bauern die Gänſe auf den Dörfern zu hüten und zu treiben pfleget.

Gänſeſchwartz, ſ. Ganſekleint mit Schweiß.

Gänſe-Stall,

Iſt ein von Bretern zuſammen geſchlagenes, vornher mit langen Löchern und einer kleinen Krippe verſehenes Behältniß, worinnen die Gänſe, ſo man verſpeiſen will, ſitzen und gemäſtet werden.

Gänſerich, Gänſert,

Iſt das Männlein unter den Gänſen, welches man an ſeinen hohen Beinen und Schreyen erkennen kan.

Gar,

Wird von den Speiſen geſagt, wenn ſie gnugſam gekocht oder gebraten ſind, daß ſie zu eſſen taugen. Etliche Reißlein von Feigenbaum in Topf geworfen, oder nur etwas Saltz unter den Topf geſchüttet, macht das zäheſte Fleiſch bald gar und mürbe.

Garberini Benti detta la Romanina,

Maria Anna, eine Virtuoſe und berühmte Sängerin in Italien.

Garde Antonia, ſiehe des Houlieres Madame.

Gardenetia,

Dorothea, eine Engelländiſche Qvackerin, ſo ſich in Neu-Engelland zu Boſton ſetzen

ſetzen wolte, um daſelbſt ihr qvackeriſches Gift auszuſtreuen; Es gieng aber dieſer Gardenetin eben ſo, wie denen andern Qvackerinnen, maſſen ſie nicht nur mit Ruthen geſtäupet, ſondern ihr auch die Ohren abgeſchnitten wurden. Vid. Jan. Brimchorſt. de Hæreſi Tremul. p. 14, Crœſ. Hiſtor. Quacker. p. 505.

Gardie,

Ebba Maria de la, des An. 1693 zu Stockholm verblichenen berühmten Generals, und Schwediſchen Reichs auch Königl. Geheimden Raths Ponti Friderici, Grafens de la Gardie, älteſte Tochter, war ein ſehr gelehrtes Fräulein, wie ſie denn einen geſchickten Schwediſchen, Frantzöſiſchen, Teutſchen und Niederländiſchen Vers geſchrieben, auch einige devote Meditationes in teutſcher Sprache verfertiget, welche die gelehrte Schwediſche Dame, Frau Sophia Eliſabeth Brennerin geſehen, auch ihnen eine gute Approbation ertheilet. Sie muſte An. 1697 im Julio die Zeitlichkeit verlaſſen. Vid. Epiſt. Soph. Eliſabeth. Brenner. ad Petr. Hedengran Diſſert. ejus de Mulierib. Philoſophant. annex. Upſal. 1699, it. Hiſtoriſche Remarquen über die neueſten Sachen in Europa 1700 p. 324.

Gardinen,

Heiſſen die Vorhänge vor denen Fenſtern, Betten und Thüren.

Gardſeer-Oel,

Wird von der Gegend, wo die Oliven wachſen, und woraus es geſchlagen wird, nemlich dem Lago di Garda, alſo genennet, und iſt das allerfeineſte, reineſte und ſchmackhafteſte Baumöl.

Garn,

Iſt ein aus Flachs, Werck, Hanf, Wolle und Baumwolle geſponnener und zuſammen gedreheter Faden, ſo Strehnweiſe zuſammen geweifet wird, dasjenige, ſo aus Flachs geſponnen wird, heiſt Leinen-Garn.

Garn äſchern, ſ. Aeſchern Garn.

Garniren,

Heiſſet auszieren, in der Küche bedeutet es den Rand der Schüſſel belegen.

Garniture,

Heiſſet eine wohl zuſammen geſuchte Ausſtaffirung der Kleider, ingleichen der Haupt-Schmuck und Putz eines Frauenzimmers von Spitzen, Band u. a. d. g.

Garniture der Speiſen,

Heiſſet in denen Küchen alles dasjenige klein gebackene Zeug, oder anderes Weſen, wormit die Trachten und Speiſen auf den Schüſſel-Rändern umleget, garniret und angeputzet werden; Die Garnituren ſind bey ieder Speiſe an gehörigem Ort zu finden.

Garn-Knaul,

Iſt ein von Garn rund und derb gewundener Ball, worvon das Frauenzimmer bey dem Stricken die Fäden herab ziehet.

bey dem Garn ſieden brav lügen,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung der Weiber, ſo in denen Gedancken ſtehen, es könte das Garn bey Aeſcherung und Einſiedung nicht weiß werden, wenn man nicht darbey einem Menſchen eine dichte und derbe Lügen aufhienge.

Garten,

Iſt ein nach Kunſt angelegter und mit allerley Gewächſen oder Obſtbäumen bepflantzter Ort. Ein Luſt-Garten wird mit ſolchen Dingen beſetzet, die zur Luſt, aber nicht eben zum Nutzen ſind, als Spatziergängen, Hecken und Blumen: In die Küchen-Gärten gehöret, was an Kräutern, Wurtzeln und Früchten in die Haushaltung dienet: In die Baum-Gärten Obſtbäume: In die Wein-Gärten Wein: In die Würtz-Gärten Pomerantzen, Citronen, Cypreſſen ꝛc. und endlich in die Artzney-Gärten allerhand zur Medicin dienliche inn- und ausländiſche Gewächſe.

Garten-Beete,

Sind lange und ſchmale, auch oft nach gewiſſen Zügen abgetheilte und eingefaßte Stücklein Landes, in welche erſtere abſonderlich ein Küchen-Garten abgetheilet, und worauf alles, was an Kräutern, Salaten, Wurtzeln und andern Pflantzen für eine Haushaltung nöthig iſt, in geſchickter Ordnung geſäet und gepflantzet wird.

Garten-Eppich, ſ. Peterſilie.

Garten-Gewächſe,

Nennet man alle zur Speiſe oder Artzney dienende und in den Gärten erzeugte Kräuter, Wurtzeln und Früchte.

Garten-Hüner, oder gefüllt Kraut zu machen,

Man nimmt feine derbe und dichte Kraut-Häupte, putzet ſelbige rein ab, ſchneidet von unten her bey dem Kraut-Strunq über das gantze Kraut-Häupt einen Deckel ab, hölert das gantze Haupt mit einem Meſſer ſauber und gemach aus, hacket das ausgehölerte Kraut vollends gantz klein und etliche Zwiebeln darunter, thut es in eine Caſſerole mit Fett, und läſſet es über dem Feuer weich braten; gieſſet indeſſen in einen Topf Milch oder Rahm, ſchläget Eyer drein, ſo viel man deren nöthig zu ſeyn erachtet, wirfet auch zugleich geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackte Peterſilie hinein, und qvirlt es alles wohl und klar unter einander; Man ſchüttet es nunmehr in die Caſſerole über das gebratene Kraut her, rühret es wohl unter einander, und füllet darauf die ausgehölerten Kraut-Häupte darmit, leget den abgeſchnittenen Deckel oder Teller von dem Kraut wieder oben drauf, beleget es mit etlichen Kraut-Blättern, damit die Fülle nicht heraus kochen kan, und umwindet ein iedes gefülltes Kraut-Häupt feſte mit einem Faden. Wenn dieſes geſchehen, ſo leget man ſie fein behutſam in einen Topf, gieſſet gute Jus oder Rindfleiſchbrühe daran, und läſſet ſelbige ſo lange darinnen kochen, bis ſie weich ſind; beym Anrichten nimmt man etwas von der Fülle, (von welcher NB. allezeit bey Ausfüllung des Kraut-Häupts etwas zurücke muß geſetzet werden) vermiſchet ſolches mit guter Rindfleiſch-Brühe; gieſſet ſolches auf die in die Schüſſel gelegten Kraut-Häupte, beſtreuet ſie mit ein wenig Pfeffer und Muſcaten-Blüten, und giebet ſie hin.

Garten-Kreſſe,

Naſturtium hortenſe, du Creſſon, iſt faſt wie die Brunnen-Kreſſe; nur daß dieſe an Bachen und in naſſen Wieſen wächſet, jene aber in Garten geſäet wird, und kan man ſolche den Winter durch in Holland ſtets haben. Sie wird entweder mit Wein abgerieben, und ſtat einer Salſe aufgetragen; oder man verbraucht ſie zum Salat 2c.

Gaſpertin,

Anna, eine gelehrte uud in der Poeſie nicht unerfahrne Wittib, ſo viel wohlklingende Lieder aufgeſetzet.

Gaſt-Betten,

Heiſſen denen Weibern diejenigen abſonderlichen Betten, ſo ſie in ihrer Haushaltung für die bey ihnen einkehrenden Gäſte und guten Freunde in ihren Gaſt-Kammern parat halten.

Gatterſtadt,

Clara, Sub-Priorin im St. Jacobs-Kloſter vor Creutzburg an der Werra, war eine gute Künſtlerin und Mahlerin, maſſen ſie alle Fuldiſchen Aebte vom erſtern bis auf den funfzigſten, Henrich von Wilnau dem V, abgemahlet. Vid. Johan. Crämers Chronic. Monaſt. S. Petri in monte Crucis.

Gaultier,

Lezine, ein gelehrtes Frauenzimmer in Franckreich, von Mans gebürtig, lebte Anno 1548, und verfertigte viel nette Epiſteln.

Gaum,

Unter denen, welche verſpeiſet werden, hält man die aus den Ochſen-Mäulern für die beſten; daher ſie auch in den Küchen, als ein ſonderlich guter Biſſen, unter die Ingredientien der Paſteten mit genommen werden.

Gaxeta,

Barbelina, war ein zauberiſches Weib und beruffene Hexe.

Gaze-Flohr, oder Gage,

Iſt ein von weiſſem zarten Neſtel-Garn oder auch Seide dünn und leicht zuſammen geſchlagenes Gewebe, ſehr ſtarr gemacht, woraus die Fontangen verfertiget werden. Iſt entweder gantz Neſtel-Garn, oder gantz ſeiden, wie die Engliſchen, oder auch nach ietziger Façon halb

Seide

Seide und halb Neſtelgarn, ſo Cantillje benennet wird. Die Nähterinnen heiſſen auch dasjenige weitlöcherichte und dünne fläch ſene Gewebe Gaze, worein ſie die Stuhl- und Teppicht-Naht zu nehen pflegen.

Gebacken Obſt,

Wird das im Back-Ofen oder auf der Obſt-Darre theils gantz und in Schalen, wie die Pflaumen, Holtz-Aepfel und Birnen, theils halb oder in Viertel geſchnittene, nach und nach dürre gemachte Obſt genannt.

Gebackens,

Iſt ein angenehmes Eſſen, welches aus einem guten mürben Teig beſtehet, daraus der Koch gewiſſe Sorten bereitet und bäcket, als: 1) gebackener Aal; 2) gebackene Aepfel; 3) Gebackenes mit Blättern; 4) gebackene Büchſen-Kuchen; 5) Gebackens mit dem Eiſen: 6) gebackene Engliſche Schnitte; 7) gebackene Genueſer Paſtetgen; 8) gebackene Hollunder-Blüten; 9) gebackene Hollippen; 10) gebackene friſche Kirſchen; 11) Leichtgebackenes; 12) gebackene Mandeln; 13) gebackene Mandelſpäne; 14) Dito anders; 15) gebackene Mehlſtrauben; 16) gebackene Milch oder Schüſſel-Koch; 17) gebackene Plintzen; 18) gebackener Reiß; 19) gebackene Roſinen; 20) gebackene Roſinenſtrauben; 21) gebackene Salbey; 22) gebackene Schlange; 23) gebackene Schnee-Ballen; 24) dito; 25) Spritzkuchen zu backen; 26) gebackenes Weſpen-Neſt; 27) Zucker-Hertzen; 28) Zuckerſtrauben; 29) gebackene Kräpfgen; 30) gebackene Pfannenkuchen.

Gebackener Aal oder Schlange,

Man nehme von einem guten Butter- oder mürben Teig, deſſen Verfertigung unten aus der Beſchreibung des Teiges wird zu ſehen ſeyn, treibe ein langes Stück aus, und zwar ſo lang, als man den Aal haben will, welches Stück Teig auch nach der Form eines Aals beſchnitten werden muß, damit es um den Schwantz herum ſpitziger, als oben und in der Mitte werden möge. Hierauf beſtreichet man es mit Eyern, leget eines Daumens hoch Fülle in der Mitten durch, es ſey was es wolle, und kan man deßwegen die Beſchreibung der Torten aufſchlagen. Darnach ziehet man eine Seite vom Teig über die Fülle, beſtreichet es wieder mit Eyern, ziehet die andere Seite auf die erſte und klebet es an; hieraus formiret man einen rechten Aal, beſtreichet ihn gantz über und über mit Eyern, leget ihn auf ein Papier oder Back-Blech, rollet ihn als eine Schnecke, oder wie es man ſonſt beliebet, backet ihn hernach ſauber, und bereibet ſolchen beym Anrichten mit Zucker. Noch andre Arten lehret das *Oeconomi*ſche *Lexicon* p. 3, 4, 7.

Gebackene Aepfel, ſiehe Aepfel gebackene.

Gebackens mit Blättern,

Man ſuche auf, wie der Teig von Butter und Blättern zu machen. Dieſen nehme man und treibe ihn, wenn er nach unten beſchriebener Art geſchlagen iſt, wohl aus, ſchneide Stückgen daraus nach Belieben, beſtreiche ſolche oben mit Eyern, ſetze ſie auf Papier oder aufs Back-Blech, und backe ſie ſauber ab; wenn ſie fertig, mögen ſie angerichtet und aufgetragen werden.

Gebackene Büchſen-Kuchen,

In ein Nöſſel gute Milch rühret man Mehl, bis es wie ein dünner Brey wird; hernach ſchläget man zwölf Eyer hinein, ſchüttet Muſcaten-Blüten darzu, ſaltzet es ein wenig, und rühret es glatt ab; hierauf beſtreichet man eine Büchſenkuchen-Forme mit Butter, und ſchüttet ſie mit dieſem abgerührten Teig voll, ſtecket oben den Deckel feſt drauf, thut dieſe in einen Topf, darinne ſiedend Waſſer iſt, und läſſet ſelbiges kochen, bis der Teig in der Büchſe hart worden, alsdenn nimmt man ſie heraus, wie auch den Teig, und machet den andern Teig vollends fertig, wie den erſten. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſchneidet man den zurecht gemachten Teig, eines kleinen Fingers dick, Scheibenweiſe, läſſet Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, leget etliche Stückgen hinein, und kochet ſie gar langſam, doch nur nicht zu heiß, fähret damit fort, bis man deren gnug hat, richtet ſie hernach an, und gieſſet ſie hin.

Gebackens mit dem Eiſen,

Man ſchüttet Mehl in einem Tiegel oder Caſſerole, gieſſet Milch dran, rühret es gantz klar ab, bis es als ein dünner Brey wird; ſchläget alsdenn drey gantze Eyer, und von dreyen die Dotter drein, ſaltzet es, und rühret auch etliche Tropfen Schmaltz drunter. Ferner ſetzet man in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, leget zugleich die Form, ſie mag von Meßing oder Eiſen ſeyn, in das Schmaltz, und läſſet ſolche darinne heiß werden; man hat auch ein Tuch gleich bey der Hand, damit man die Form bey iedem mal abtrocknen könne. Wenn nun die Forme heiß worden und abgetrocknet iſt, ſo tuncket man ſie in die abgerührte Klare, und giebet Acht, damit ſelbige nicht in die Form laufe, thut die Forme mit der anklebenden Klare in das heiſſe Schmaltz, und hält ſo lange, bis es anfängt harte zu werden, ſo fället es von der Form herunter, welche man fein goldgelb heraus backen, und derer ſo viel machen muß, als man nöthig hat.

Gebackene Engliſche Schnitte,

Es wird eine Klare wie bey denen Büchſenkuchen abgerühret, hernach ſchmieret man eine Tortenpfanne mit Butter an, gieſſet die Klare drein, ſetzet ſolche in einen Backofen, der nicht gar zu heiß iſt, und trocknet dieſes ab. Wenn es nun aus- und innwendig trocken iſt, ſo ſchneidet man Stückgen draus, wie man will, keferbet ſie um und um, ſetzet zugleich auch Schmaltz aufs Feuer, darein thut man, wenn es heiß worden, etliche Stückgen, und backet ſie gantz kühle heraus, man begieſſet ſie auch mit einer Kelle ohne Unterlaß, davon laufen ſie deſto ſchöner auf, und mögen ſolcher Schnitten ſo viel gebacken werden, als man bedarf.

Gebackene Genueſer-Paſtetgen,

Abgebratenes Kalbfleiſch nebſt Rindermarck muß man gantz klein unter einander ſchneiden, dieſes zuſammen ein wenig in Butter paſſiren, mit Muſcaten-Blüten und Citronen-Schelern würtzen, von ein Paar Citronen den Saft drein drücken, auch kleine Roſinen drunter miſchen; hernach machet man einen Teig, wie unten bey den Kräpfgen gelehret worden, an, treibet ſolchen ziemlich dünne auf, beſtreichet das aufgetriebene Blat und zwar nur die Helfte mit Eyern; alsdenn ſetzet man von der abgemachten Fülle Häufgen etwa eines gantzen Thalers groß drauf, und ziehet nach dieſem das Blat vollends drüber, umgehet ein iedes Häufgen mit denen Fingern, drücket es letzlich mit einer darzu gemachten höltzernen oder blechernen Forme ab, verkehret ſie alſo, daß das unterſte heraufwärts komme, ſetzet es ſauber als eine aufgeſetzte Paſtete auf, darnach backet man ſie fein kühle aus Schmaltz und ſetzet ſie warm, damit ſie fein warm auf den Tiſch kommen.

Gebackene Hollunder-Blüten, ſiehe Hollunder-Blüten gebacken.

Gebackene Hollippen, ſiehe Hollippen.

Gebackne Kirſchen, ſo friſch ſind,

Man machet hierzu eine Klare eben alſo, wie bey denen gebackenen Aepfeln; nimmet alsdenn ſchöne ſchwartz-ſaure Kirſchen, an welchen die Stiele ſeyn müſſen. Inzwiſchen ſetzet man Schmaltz aufs Feuer, und läſſet es heiß werden; hierauf faſſet man iedes mal 2 bis 3 Kirſchen bey den Stielen zuſammen, tuncket ſelbige in die Klare, ſetzet ſie in das Schmaltz, und backet ſie fein röſch heraus, ſo viel man derer nöthig hat. Oder: Man kan auch nur dieſe Klare von Eiſen-Gebackens nehmen, ſie gehet hierzu ebenfalls an.

Gebackenes leichte,

Man nehme Mehl, ſchlage 3 bis 4 Eyer drein, lege ein Stückgen Butter als ein halbes Hüner-Ey groß dran, und wircke den Teig zuſammen. Darnach treibe man ſolchen glatt aus, lege ihn doppelt zuſammen, und treibe ihn wieder ſo dünne als vorhero; wenn dieſes geſchehen, ſo mache man draus allerhand Arten, wie es einem beliebet; ferner ſetze man Schmaltz aufs Feuer und laſſe es heiß werden, alsdenn thue man von dergleichen Gebackens hinein, und begieſſe es immer mit einer Kellen, ſo läuft es

es fein auf, doch darf es nicht zu braun werden.

Gebackene Mandeln,

Man thut Mehl auf einen Backtiſch, ſchläget zwey Eyer und noch von zweyen das Weiſſe darzu, ſchüttet vier Loth Zucker und ein Loth geſtoſſenen Zimmet hinein, wirckt daraus einen nicht gar zu feſten und auch nicht gar zu weichen Teig, treibet ihn hernach auf, daß er etwa als ein halber Finger dicke bleibet; nun muß man eine blecherne Forme, die als eine Mandel gemachet worden, in Bereitſchaft haben, mit dieſer ſticht man den Teig, als ob es Mandeln wären, darnach ſetzet man in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und wenn es bald heiß iſt, ſo thut man dergleichen Mandeln hinein, und backet ſie nicht gar zu heiß heraus, continuiret auch ſo lange damit, bis deren gnug ſind.

Gebackene Mandelſpäne,

Man nehme Mandelteig, deſſen Zubereitung man unter M bey der Mandel-Torte finden wird, ſchneide aus Oblaten nach Gutdüncken viereckigte Stückgen, länglichte und halb-runde Hertzen ꝛc. ſtreiche auf ſelbige etwa eines Fingers hoch Mandel-Teig, beſtreue ſie mit buntem Zucker, ſetze ſie aufs Backblech, thue ſolches in eine Tortenpfanne und backe die Späne gantz gelinde heraus; man kan ſie auch in einem Backofen, wenn erſt das gröſte Gebackens heraus iſt, abbacken.

Gebackene Mandel-Späne anders,

Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, ziehet ſolche in heiſſem Waſſer ab, und wirffet ſie drauf in kaltes Waſſer, hernach läſſet man ſelbige im Mörſel mit ein wenig Roſen-Waſſer, aber nicht gar zu klar abſtoſſen. Inzwiſchen nimmet man von acht Eyern das Weiſſe, und peitſchet ſolches mit einer birckenen Ruthe zu einem Schnee; ſtreuet vier Loth Zucker drunter, und peitſchet es ferner, darnach rühret man die Mandeln drunter ſo geſchwind, als es nur möglich, und peitſchet oder ſchläget ſolche ſo lange, bis es alles zuſammen klar iſt; endlich ſtreichet man ſie, wie die vorigen, auf Oblaten, und backet ſie nicht gar zu heiß.

Gebackene Mehlſtrauben,

Man ſetzet Mehl an einen warmen Ort, thut einen Eß-Löffel gewäſſerte Weißbier-Hefen drein, ſaltzet es ein wenig, gieſſet warme Milch dran, und rühret einen Teig ab, der ziemlich zähe iſt, hernach ſchläget man zwölf Eyer in einen Topf, aber nur von ſechs Stücken das Weiſſe mit, dieſe qvirlt man ab, ſchüttet ſie hierauf zu dem angemachten Teig und arbeitet ſolchen gantz klar ab. Nun ſetzet man Schmaltz aufs Feuer, und läſſet es nicht gar zu heiß werden, nimmet alsdenn einen nicht gar zu weiten Trichter, ſchüttet von dem Teig drein, dadurch ſolcher in das Schmaltz lauffen muß; man drehet aber den Trichter öfters herum, damit es als ein Zug werde, oder eine gedrehete Form bekomme, und begieſſet ſie immer mit Schmaltz, nur daß es nicht gar zu heiß wird; man mag auch dieſe Strauben nach eigenem Gefallen groß oder klein machen.

Gebackene Milch, oder Schüſſel-Koch,

In anderthalb Nöſſel gute Milch qvirlt man einen Eß-Löffel Mehl, ſchläget darnach zehn Eyer drein, und qvirlt es zuſammen klar ab, man muß noch ſechs Loth Zucker und nach Belieben einen Eß-Löffel Roſen-Waſſer drein ſchütten. Wenn dieſes geſchehen, ſo machet man einen Krantz von Teig, etwa ein Paar Qver-Finger hoch um diejenige Schüſſel, darauf ſie kommen ſoll, gieſſet die abgerührte Milch hinein, ſetzet ſolche in einen darzu geheitzten Backofen, der nicht gar zu heiß iſt, läſſet ſie abbacken, und beſtreuet ſie bey dem Anrichten mit Zucker.

Gebackene Plintzen,

In ein Nöſſel guten Rahm qvirlt man ſo viel Mehl, als ob man eine Klare abqvirlt; ſchläget ſieben Eyer drein, und rühret es klar ab, ſaltzet es ein wenig, und ſetzet es gegen die Wärme, nur daß es ſich nicht anlegt; inzwiſchen wäſchet man ein halb Pfund Butter und thut ſie auf einen Teller. Darnach ſetzet man einen Dreyfuß auf, machet von gehacktem

harten Holtz ein Feuer an, ſtellet das Blech, worauf ſie gebacken werden, drauf, thut ein Stückgen Butter einer Welſchen Nuß groß auf ſelbiges, läſſet dieſe hin und wieder lauffen, bis ſie anfängt braun zu werden. Nach dieſem läſſet man ſie auf die Aſſiette oder dem Teller, worauf man die Plintzen anrichten will, lauffen, ſchüttet nun von der abgerührten Klare einen Löffel voll aufs heiſſe Plintzen-Blech, welche über das gantze Blech auch lauffen muß, ſetzet ſelbiges aufs Feuer und drehet es immer herum, damit es nicht braun werde. Hernach kehret man es um, und wenn es noch ein wenig geſtanden, ſo ſchläget man es auf dem Teller, wo man die braune Butter hinlauffen läſſet, thut wieder ſo viel Butter auf das Blech; Wenn ſie braun iſt, ſchüttet man ſolche auf den gebackenen Plintzen, und ſtreichet dieſen damit über und über. Inzwiſchen aber gieſſet man wieder von der Klare aufs Blech, und bereitet ſolche wieder als wie vorhergehende; man kan auf ſolche Art derer ſo viel machen, als nöthig ſind; man ſetzet ſie auch mit dem Teller auf heiſſe Aſche.

Gebackener Reiß, ſiehe Reiß gebackener.

Gebackene Roſinen,

Man nimmt ein halb Pfund Roſinen oder Eibeben, qvellet dieſe in heiſſem Waſſer ab, damit ſie ein wenig auflauffen und weich werden. Darnach machet man eine Klare, eben als wie dieſe bey den gebacknen Aepfeln, nimmet eine Spicknadel, ſpieſſet damit die Roſinen an, tuncket ſie in die Klare und thut ſie ins heiſſe Schmaltz; man muß aber geſchwind darmit ſeyn, auch fein Gold-gelb ſelbige heraus backen.

Gebackene Aepfelſtrauben, ſiehe Aepfelſtrauben;

Weil ſie auf eben ſolche Art gebacken werden.

Gebackene Salbey,

Man nehme Salbey, die am Stengel feine Blätter hat, und da immer 3 bis 4 Blätter dran ſeyn, tuncke ſie in die Klare und bringe ſie ins heiſſe Schmaltz, backe ihrer ſo viel als man brauchet.

Gebackene Schlange, ſiehe Gebackener Aal.

Gebackene Schnee-Ballen,

Man ſetzet in einer Caſſerole drey Viertel-Nöſſel ſchlechte Milch aufs Kohlfeuer, und thut ein Stückgen Butter eines Hüner-Eyes groß darzu; wenn nun die Milch ſiedet, ſo rühret man ſo viel Mehl drein, als man hinein bringen kan, und rühret es auf dem Feuer ab, damit der Teig gantz trocken werde; hernach ſchüttet man ſolchen in eine irdene Schüſſel, ſaltzet ihn ein wenig, thut Muſcaten-Blüten und Safran hinzu; ſchläget ein Paar Eyer dran, und mercket darbey, daß man die Eyer, ſo man hinein bringen will, in das laulichte Waſſer legen muß. Hierauf durchknetet man den Teig, ſchläget wieder 5 bis 6 Stück Eyer dran, und knetet ſelben klar ab; ſchläget hernach ſo viel Dotter darzu, als man vermeinet, daß der Teig dünne gnug ſey. Wenn er nun gantz glatt abgearbeitet iſt, ſo ſtreichet man ihn glatt zu; ſetzet alsdenn Schmaltz ans Feuer, das aber nicht gar zu heiß werden darf, nimmt einen ſilbernen Löffel und tuncket ihn erſt ins Schmaltz ein; denn machet man ein rundes Stückgen von dem Teig; bey iedem Stückgen aber tuncket man den Löffel ein, thut ihrer ſo viel als man gedencket ins Geſchirr zu bringen, ins Schmaltz, damit begieſſet man ſie auch ohne Unterlaß, daß ſie nicht gar zu heiß backen, und backet bis der Teig alle, welche hernach, wie es einem gut düncket, angerichtet werden können.

Gebackene Schnee-Ballen, oder gebrannte Kuchen,

Man nehme eine Kanne kalt Waſſer in einem reinen Topf, qvirle darein gut Weitzen-Mehl ſo viel, bis der Teig etwas dicklicht wird, iedoch vom Qvirl abläuffet, ſchütte ihn ſodann in einen inwendig mit Schmaltz-Butter wohl beſchmierten eiſernen Tiegel, oder Caſtrol, ſetze ihn ſodann übers Feur, und rühre den Teig über ſelbigem darinne, bis er gantz trocken wird, und daß er, wenn man mit den Fingern drauf fähret, gantz trocken iſt, iedoch nehme man ihn in Acht, daß er nicht anbrennen möge; den trocknen Teig laſſe

man nachgehends in etwas überkuhlen, iedoch daß er noch laulicht bleibet, alsdenn nehme man zehen Eyer, lege ſie in laulicht Waſſer, ſchlage davon ſieben mit den Eyerdottern und Weiſſen, und drey mit den Dottern allein und ohne dem Eyerweiſſe eines nach dem andern in den laulichen Teig, knete dieſen ſo lange, bis er gantz geſchmeidig wird, unter einander, alsdenn nehme man ihn in die Hände, und formire aus ſelbigem runde Kugeln, ſo groß man ſie haben will, backe ſie hernach in Schmaltz-Butter wohl aus: Begieſſe ſie fleißig mit heiſſer Schmaltz-Butter, damit ſie wohl auflauffen und ausbacken mögen.

Gebackene Spritzkuchen,

Man machet den Teig, gleich als bey vorhergehenden Schnee-Ballen, ab, bringet ſolchen in die darzu verfertigte Spritze, die vorne einen Stern haben muß. Hernach ſetzet man Schmaltz aufs Feuer, nimmt den Stempel, der zur Spritze gehöret und ſtecket ihn in ſelbige; und wenn das Schmaltz heiß iſt, ſo ſtöſſet man etwas von dem Teig heraus ins Schmaltz, ziehet es immer hin und wieder, als ob man eine Schnecke machen wolle; man ſchneidet alsdenn den Teig ab, und machet es wieder alſo, begieſſet ſie auch im währenden Backen mit Schmaltz, ſo werden ſie ſchön auflaufen und recht gut ſeyn.

Gebackenes Weſpen-Neſt,

Mit dem Mehl richtet man ſich hier nach der Menge dieſes Gebackens, thut ſolches in eine Schüſſel und ſetzet es warm. Hernach gieſſet man ein Paar Löffel voll gewäſſerte Hefen drein, ſchläget 3 bis 4 Eyer darzu, ſaltzet ſolches, läſſet ein halb Pfund Schmaltz zergehen und drunter laufen. Nun machet man das Mehl mit laulichter Milch an, (es darf aber der Teig nicht gar zu dicke werden,) ſchläget ihn gantz glatt ab, und wieget ein halb Pfund kleine Roſinen drunter. Nach dieſem thut man den Teig auf einen Backtiſch, ſtreuet Mehl drunter, wircket ihn klar ab, und treibet ſolchen auf, daß er eines halben Fingers dicke bleibet. Darnach ſchneidet man mit einem Backrädgen lange Striemgen ein Paar Qver-Finger breit, beſtreichet den Teig über und über mit zerlaſſener Butter. Ferner läſſet man Schmaltz in einer Tortenpfanne zergehen; rollet hierauf die zwey Striemen Teig, iedes beſonders zuſammen, und ſetzet ſie in die Tortenpfanne, wo das zerlaſſene Schmaltz iſt, doch nicht gar zu enge bey einander. Wenn nun dieſe alle hinein gethan worden, ſo ſetzet man die Tortenpfanne auf einen warmen Ort, und läſſet die Weſpenneſter gehen; ſind ſie dann gnug gegangen, ſo ſchiebet man ſolche in einen Backofen, darinne ſie aber nicht zu heiß backen dürfen; hernach können ſie verſpeiſet werden.

Gebackene Zucker-Hertzen,

Man thut ſchönes weiſſes Mehl auf einen Backtiſch, ſchläget 2 oder 3 Eyer drein, reibet ſechs Loth Zucker dran; leget ein Stückgen Butter als ein Ey groß darzu, machet den Teig, doch nicht gar zu feſte an, etwa als einen Nudelteig, und treibet ihn aus. Hernach ſchneidet man Stückgen über den gantzen Teig, ungefehr ein wenig breiter als zwey Qver-Finger: alsdenn nimmt man ein Backrädgen und ſchneidet die Qver durch, doch alſo: Der eine Schnitt darf nicht gar durchgehen, der andere aber muß durch und durch geſchnitten werden; hernach ziehet man die beyden Enden rücklings zuſammen, ſo wird ein Hertz draus, das drücket man zuſammen, und machet ihrer ſo viel, als man Teig hat; hierauf ſetzet man Schmaltz in eine Backpfanne aufs Feuer, und wenn ſolches heiß worden, ſo thut man von denen Zucker-Hertzgen hinein, läſſet ſie aber nicht zu heiß backen, weil der Zucker ſonſt bald ſchwartz werden würde; backet ſie alle fein goldgelb heraus, richtet ſie an und bereitet ſie mit Zucker. Sonſt können von dieſem Teig allerhand Art Formen gemacht und gebacken werden, darein ſich ein ieder, der Luſt zu dergleichen Beckerey hat, gar bald wird finden lernen.

Gebackene Zuckerſtrauben,

Man nimmt ſchönes Mehl, thut das in einen Topf, ſchläget von zwölf Eyern das Weiſſe drein, rühret es gantz glatt ab, daß es wie ein dünner Brey wird; reibet hernach ein Viertel Zucker drein,

und

und rühret es wieder glatt ab. Hierauf ſetzet man Schmaltz aufs Feuer in einem kleinen Tieglichen oder Pfännigen, ſo groß, als man die Strauben haben will, denn da darf iedesmal nicht mehr, als ein Stück gebacken werden; man muß auch das Schmaltz nur über Kohlen heiß machen. Nun nimmt man einen Strauben-Trichter, oder in Ermangelung deſſen nur ein kleines Töpfgen, ſo unten am Boden etliche Löcher hat, ſetzet das Töpfgen auf ein Kartenblat und gieſſet von dem abgerührten Strauben-Teig hinein. Darnach läſſet man was davon ins heiſſe Schmaltz laufen, und ziehet in währendem Guß das Töpfgen immer hin und wieder; es darf aber nur ſo viel hinein laufen, bis daß es überall zuſammen hängt. Man kehret endlich die Straube um, und läſſet ſie recht goldgelb backen; thut ſie darnach heraus, und leget ſie über ein rundes Holtz, daß ſie halb wird. Denn weil ſie warm iſt, ſo iſt ſie gantz weich, daß man ſie ziehen kan, wie man will; wenn ſie aber kalt worden, ſo zerſpringet ſie vor Härte, daran der Zucker ſchuld iſt. Und auf eben ſolche Art müſſen die übrigen alle gebacken werden.

Gebackene Kräpfgen, ſ. Kräpfgen.

Gebackene Pfann-Kuchen, ſiehe Pfann-Kuchen.

Gebet-Buch,

Dergleichen ſind: Johann Arndts Paradis-Gärtlein; Johann Chriſtian Beers andächtiger Jungfer tägliches Hand- und Gebet-Buch, Leipzig 1726, it. Beers andächtigen Frauenzimmers geiſtliches Hand-Haus- und Kirchen-Buch, Leipzig 1714; Amadei Creutzbergs betend-lobend- und danckendes Chriſten-Hertz, 12 Leipzig 1710; Johann. Cundiſii geiſtl. Perlen-Schmuck des Frauenzimmers 1738; Nicolai Haaſens die in GOtt andächtige Jungfer, Leipzig 1722; Haaſens in GOtt andächtiges Frauenzimmer, Leipzig 1725; Salomon Liſcovii Frauenzimmers Tugendſpiegel in 12; Joh. Laſſenii Bibliſcher Weyrauch, 12 Leipzig 1731; Erdmann Neumeiſters GOtt ſuchendes und davon lebendes Chriſten-Hertz, 12 Hamburg 1730; Joh. Gottfr. Olearii Crone der Alten, 8 Leipzig; Hieronymi Ortelii geiſtlicher Frauenzimmer-Spiegel; Joh. Qvirsfelds des mit JEſu verlobten Frauenzimmers allerſchönſter Seelen-Schmuck; Joh. Qvirsfelds Garten-Geſellſchaft; deſſelben Myrrhen-Garten; Einer hohen Reichs-Gräfin auserleſenes Gebet-Buch, 4 Leipzig 1716; Benjamin Schmolckens Morgen- und Abend-Andachten, in gebundener und ungebundener Rede, 8, 1737; Chriſtian Zeiſens Königliche Braut-Kammer 1714; Zeiſens himmliſcher Braut-Schmuck; Die GOtt wohlgefällige Prieſter-Frau u. a. d. g. m.

Gebett Betten,

Heiſſet dem Weibes-Volck der Innbegrif aller derjenigen Küſſen und Stücken, ſo zu einem vollkommenen Bette gehören, als da ſind Indelte, Pfühle, Haupt-Küſſen und Deckbette.

Gebinde Garn, ſiehe Zahl.

Gebrannter Teig, ſiehe Teig zu allerhand groſſen Paſteten, ſo ein gebrannter Teig heiſſet.

Gebratens,

Das allgemeine Kochbuch, ſo A. 1734 zu Nürnberg in Quarto heraus gekommen, lehret P. V p. 247 ſqq. 103 Arten des Gebratens, und giebet noch dazu einen deutlichen Bericht, wie viel Stunden iedes Stücke braten müſſe: Das Brandenburgiſche Kochbuch aber weiſet 120 Arten des Gebratens zu verfertigen an p. 175 ſqq. Hier in dieſem Buche aber wird bey iedem Thiere und Geflügel gezeiget, wie ſolche wohl zu braten ſeyn.

Gebräude Bier,

Heiſſet dasjenige, was der Brau-Bottig in ſich faſt; und iſt entweder ein gantzes oder halbes; das gantze hält 16 Faß in ſich, das halbe aber nur achte.

Geburts-Mäler, ſiehe Mutter-Mäler, it. Feuer-Mal.

Gebütte, ſiehe Bindel.

Gedämpftes Eſſen,

Nennet man die Speiſen, ſo nicht nach gewöhn-

gewöhnlicher Art in offen ſtehenden Töpfen und mit vieler dran gegoſſener Brühe abgekocht, ſondern in wohl zugedeckten Caſſerolen oder Tiegeln mit ſehr weniger Brühe, und in ihrer eigenen ausſchwitzenden Kraft, welche in offenen Töpfen meiſt mit dem Dampfe fortgehet, in ſich ſelbſt langſam durchgekocht werden. Dergleichen Zurichtung nennen einige auch Geſtovt. ſ. auch Etuvée.

Geflecht oder Umgeſchläge,

Sind von Haaren, und meiſtentheils rothen Atlas-Wülſten in einander geſchlungene Zöpfe über das Haupt, mit güldenen Schnürlein, auch Stein verſetzten Röslein, ſo die Jungfern in Ulm zu tragen pflegen.

Gefüllt Kraut, ſ. Garten-Hüner.

Gegen-Vermächtniß,

Iſt ein zwiſchen Weib und Mann aufgerichteter Contract, vermöge deſſen der Frau von dem Manne etwas gewiſſes, von beweglichen oder unbeweglichen Gütern zur Sicherheit und Wieder-Vergeltung ihrer Mitgift ausgemachet wird. Zeit währender Ehe hat das Weib keinen Uſum-fructum oder Nutzen dran, und wenn ſie vor dem Manne verſtirbt, verbleibet ſolches dem Mann. Carpz. P. II Conſt. 42 Dec. 1 n. 7.

Gehäck, ſiehe Farce.

Gehackte Gerſte, ſ. Suppe, gehackte Gerſte genannt.

Gehenckelte Goldſtücken,

Sind güldene Müntzen von leichten oder ſchweren Sorten, mit einem kleinen güldenen Henckel verſehen oder auch nur gekrümt, ſo an etlichen Orten das Frauenzimmer zur Zierath an den Hals zu hengen pfleget.

Gehirn,

Iſt das feuchte, ſchleimige und daher weiche Weſen, welches in ſeine Häutgen eingeſchloſſen iſt und das Gehirn auszufüllen pfleget. Das von den Vögeln ſoll geſünder ſeyn, als das von den vierfüſſigen Thieren, wird auch für trockener gehalten. Das Gehirne aus den Kalbs- und Lammes-Köpfen wird am meiſten verſpeiſet, wegen ſeines ecklen Geſchmacks aber gut mit Gewürtz zugerichtet, und auf die in Butter geröſtete Semmel-Schnittgen aufgeſtrichen. Das Gehirn von Ochſen, Schafen und Schweinen wird wenig gebraucht; das von Haſen und Caninichen aber gar nicht, weil es dem Gedächtniß ſchädlich ſeyn ſoll.

Geifer-Lätzgen,

Iſt ein kleines, viereckigtes, aus weiſſer oder blauer Leinwand geſchnittenes Flecklein, ſo den kleinen Kindern um den Leib oben her von vorne gebunden wird, damit der aus dem Munde rinnende Schaum und Geifer drauf fallen möge, und den andern Habit nicht beflecken kan.

Geilheit,

Denen Medicis Salacitas genannt, iſt bey etlichen Weibes-Bildern eine continuirliche Begierde und ſteter Apperit nach dem Liebes-Werck, ſo von einer hitzigen, ſaftreichen, zärtlichen und wollüſtigen Structur derer Theile des Leibes herrühret, und ſie dahero immer mehr und mehr zur Wolluſt anreitzet.

Gekrätze im Gold und Silber ſpinnen,

Heiſſet der Abgang und die kleinen Enden, ſo im währenden Spinnen von dem Gold und Silber-Lahn abſpringen und nicht mit in den Faden können geſponnen werden.

Gekröſe, ſ. Kalbs-Gekröſe.

Geländer,

Iſt ein niedrig durchſichtig Werck, darauf man ſich mit den Armen legen kan, wird gemacht an den Treppen, Altanen u. ſ. f.

Gelée,

Heiſt bey dem Frauenzimmer, wenn das Dupée wie gefroren oder candiret, oder bethauet, accommodiret iſt; man nennet es auch Roſée, und wird durch die Wachs-Pommade auf dieſe Art zugerichtet.

Gelée,

Iſt eine Gallerte, oder geſtandener Saft, der

der aus Fleiſch, Elfenbein, Hirſchhorn, Hünern, Capaunen, Kälberfüſſen und andern knarpelichten Theilen der Thiere ꝛc. gekochet, hernach auf vielerley Art und Weiſe gefärbet und bey andern Eſſen mit aufgetragen wird. Hiervon ſind folgende Beſchreibungen, daraus die Zubereitung derer Gelées kan erlernet werden: 1) Gelée von Hirſchhorn; 2) Gelée von Elfenbein; 3) Gelée von Kälberfüſſen; 4) Gelée von Kälber-Hechſen; 5) Gelée von Schöpfsfüſſen; 6) Gelée von Hünern oder Capaunen; 7) Gelée von Hüner-oder Türckiſchen Hüner-Beinen; 8) Gelée von puren Hauſen-Blättern; 9) Gelée roth zu färben mit Torneſoll; 10) Gelée roth zu färben mit Bezetta rubra; 11) Gelée roth zu färben mit der Brühe von rothen Rüben; 12) Gelée blau zu färben mit Kornblumen; 13) Gelée gelb zu färben mit Safran; 14) Gelée grün zu färben mit Korn; 15) Gelées auf einander zu gieſſen; 16) Gelée zu ſtürtzen; 17) Gelée naturel mit Croquant.

Gelée von Hirſchhorn,

Man nehme drey Viertel-Pfund klein geraſpelt Hirſchhorn, thue es in einen neuen Topf, gieſſe helles Brunnenwaſſer drauf, und laſſe es eine halbe Stunde ſtehen. Hernach ſeige man das Waſſer davon ab, gieſſe anders drauf, ſetze ſolches in einen Topf von zwey Kannen zum Feuer, davon aber über ein Nöſſel einkochen muß; unter währender Zeit werfe man ein halb Loth geſchnittene Hauſen-Blätter darzu, und laſſe ſelbe auch eine halbe Stunde mit kochen; hierauf nehme man mit einem Eßlöffel ein wenig heraus, thue es auf einen zinnern Teller, ſetze es in einen kühlen Ort, daß ſolches erſtarre, hebe den Topf mit dem Hirſchhorn vom Feuer, laſſe es ein wenig fallen, daß das trübe unten kömmt. Nun ſeige man ſolches wieder in einen andern neuen Topf, thue es bey Seite, welches, wenn es eine Weile geſtanden, trübes oder fettes oben zeigen wird; alsdenn decke man ſo lange Leſch-Papier drüber, bis man alles herunter hat. Iſt nun das auf dem Teller zur Probe hingeſetzte ſehr hart worden, oder iſt es, wie gebräuchlich, geblieben, ſo muß man den Zuſatz darnach einrichten. Nach dieſem thut man den Stand in eine gute verzinnte Caſſerole oder reinen Tiegel, nimmet von ſechs Citronen den Saft, und gieſſet ſolchen nebſt drey Viertel Nöſſel Wein auch dran, ingleichen bindet man in ein ſauber Tüchlein allerhand gantze Würtze, (nur keinen Safran) und leget ſolches nebſt ein halb Pfund Canarien-Zucker gleichfalls darzu, welches zuſammen auf einem Kohlfeuer eine halbe Stunde einen guten Sud thun muß. Man wäſchet ferner Eyer ſchön weiß ab, ſchläget ſolche auf, thut das Weiſſe in eine irdene Schüſſel, und das Gelbe ſetzet man ſonſt wohin, zerdrücket die Schalen, leget ſie zum Eyerweiß und machet es alſo auf dieſe Art mit allen ſechs Stücken. Nach dieſem nimmet man eine Schneepeitſche, welche von birckenem Reißig gemacht, weiß abgeſchabet, und wie eine Ruthe zuſammen gebunden wird, ſchläget die Eyer nebſt denen Schalen zu einem Schnee. Wenn die Gelée nun in völligem Kochen iſt, dann ſchüttet man den geſchlagenen Eyerſchnee hinein, rühret ſolchen im Tiegel wohl um, und läſſet die Gelée noch einen Sud thun, ſo wird ſich alle Unreinigkeit in den Schnee, und an die Schalen legen; hernach ſetzet man es vom Feuer, läſſet ſolches eine Weile ſtehen, ſo wird ſie ſich läutern. Inzwiſchen nimmet man einen Gelée-Sack, der iſt von weiſſem dicken Tuch gemacht, oben in der Rundung eine Elle weit und unten aus gantz ſpitzig, er muß aber ſehr feſte genehet, und die Naht mit weiſſem Zwirn-Band beſetzet ſeyn; ſo ſind auch an dieſem Sack oben Bändergen angenehet, damit man denſelben an ſeinen eiſern oder höltzern Reifen binden kan. Der eiſerne Reif iſt alſo beſchaffen: Er hat eine Schraube einer Quer-Hand lang, und wird an einem Ort geſchraubet, wo es am beqvemſten die Gelée zu gieſſen, und an dieſen Reiffen wird nun der Sack gebunden. Ehe man aber begieſſet, ſo leget man unten in die Spitze des Sacks ein wenig reine Baumwollen, und oben über den Sack breitet man eine Serviette, gieſſet alsdenn etwas von der Gelée drauf, und läſſet es laufen; unter dem Sack aber muß ein reines Geſchirr ſtehen, das mit Papier bedecket ſeyn ſoll, damit kein Staub darein fliegen kan, mitten im Papier muß ein Loch ſeyn, über welches die Spitze des Sackes juſt hengen und die Gelée nach und nach durchlaufen muß. Iſt ſolches

nun geſchehen, und wird doch zum erſten mahl die Gelée nicht klar genug, ſo läſſet man ſie öfters durchlaufen. Jm Winter muß man mit dergleichen Arbeit in einer Stube ſeyn, oder 2 bis 3 Kohlfeuer um den Sack herum ſtehen haben: denn wenn die Gelée zu kalt wird, läuft ſolche nicht wie es ſeyn ſoll.

Gelée von Elfenbein,

Dieſes wird mit ein wenig geſchnittenen Hauſen-Blättern vermiſchet, und zu ſechs Loth Elfenbein und ein Loth Hauſen-Blättern eine Kanne oder auch drey Nöſſel Waſſer genommen, welches alles man zum Feuer ſetzen und die Helfte einkochen laſſen ſoll. Mit dem Stand wird verfahren, wie in voriger Gelée von Hirſchhorn ausführlich beſchrieben worden.

Gelée von Kälberfüſſen,

Man putzet acht auch mehr Kälberfüſſe, nachdem man viel machen will, gantz ſauber, blanchiret ſie im ſiedenden Waſſer, daß ſolche ſchön weiß werden, und das rothe heraus gehet; hernach ſetzet man ſelbige in reinem Brunnwaſſer zum Feuer, und läſſet ſie fein weich kochen. Nach dieſem machet man eben eine Probe, wie bey voriger Gelée mit dem Hirſchhorn beſchrieben worden; denn dieſe gantze Gelée muß nach derſelben in allen Stücken tractiret werden.

Gelée von Kälber-Hechſen,

Dieſe müſſen gleich wie die Füſſe von Kälbern blanchiret und zum Feuer geſetzet werden, hernach machet man dieſe Gelée, wie die vom Hirſchhorn.

Gelée von Schöpsfüſſen,

Nicht anders werden dieſe tractiret, als wie die Kälberfüſſe, nur daß dieſe mehr Fett bey ſich haben: dannenhero man gerne den Stand erſtlich geſtehen läſſet, damit das Fett deſto beſſer könne abgenommen werden. Ubrigens wird damit verfahren, wie mit denen vorigen allen.

Gelée von Hünern oder Capaunen,

Dieſe zerhacket man Stückweiſe, wie man kan, blanchiret ſolche in heiſſem Waſſer, ſetzet ſelbe mit hellem Brunnen-Waſſer hierauf zum Feuer, wirfet ein Loth geſchnittene Hauſenblätter drein, und läſſet es alſo kochen. Man nehme auch eine Probe, nur darf es nicht geſaltzen werden, und verfahre mit dem Stand, wie oben bey dem Hirſchhorn gelehret worden.

Gelée von Hüner- oder Türckiſchen Hüner-Beinen,

Dergleichen Beine blanchiret und hacket man zu kleinen Stücken; ſetzet ſie hernach zu, und tractiret ſelbige wie vorige Gelées alle. Dieſe Gelée iſt eine von denen beſten und kan bald noch am kläreſten gezwungen werden.

Gelée von puren Hauſen-Blättern,

Man nehme 3 bis 4 Loth dergleichen Blätter, ſchneide und wäſſere ſie erſt ein wenig ein; gieſſe das Waſſer wieder davon ab, ſetze ſelbe hernach in einem Brunnen-Waſſer zum Feuer und laſſe es ziemlich einkochen. Man muß auch eine Probe machen, und ſonſt durchaus damit verfahren, wie bey der Gelée vom Hirſchhorn iſt gezeiget worden.

Gelée roth zu färben mit Torneſoll,

Man gieſſet von der Gelée in ein beſonders Geſchirr, ſo viel als man roth haben will; und leget Torneſoll hinein. Wenn ſie nun lange gnug gelegen, dann nimmet man ſolche mit einem ſpitzigen Holtz heraus, und drücket ſie ja nicht mit den Fingern aus, ſonſten wird dieſe Gelée davon trübe. Die Gelée muß aber ein wenig warm ſeyn, ehe man Torneſoll hinein thut; denn auf ſolche Art läſſet ſelbe die Farbe beſſer kochen.

Gelée roth zu färben mit Bezetta rubra,

Dieſe wird gleichfalls tractiret wie vorhergehende, und iſt kein Unterſcheid unter beyden Farben, nur daß die Bezette reiner und zarter iſt; ſiehe Bezette.

Gelée roth zu färben mit Brühe von rothen Rüben,

Man thut erſtlich die Gelée, ſo man färben will, in ein Geſchirr. Hernach nimmet

met man eine rothe Rübe, ſchabet und ſchneidet ſolche Scheibenweis, thut es auf einen Teller, gieſſet Eßig oder Wein drauf, ſo ziehet er alle Röthe heraus, davon ſchüttet man ſo viel in die Gelée, bis ſie roth wird. Oder: Man nimmet nur von eingemachten Rüben etwas ſolche Brühe, und gieſſet ſie an die Gelée, man muß aber nicht zu viel hinein gieſſen, auf daß man den Geſchmack nicht ſo ſehr von Rüben ſpüren kan. Dieſe Farbe iſt ſchöner als die vorigen beyde, auch wohlfeiler und eher zu bekommen.

Gelée blau zu färben mit Korn-Blumen,

Man reibet die Korn-Blumen zu einem Saft, drücket ſelben durch ein rein Tuch, thut ſolches hernach unter die Gelée, ſo viel man färben will, entweder Hochblau, oder bleumourant nach eines ieden Belieben.

Gelée gelb zu färben mit Safran,

Man bindet nur gantzen Safran in ein rein Fleckgen, und leget es in ſo viel Gelée, als man färben will; machet ſolche erſt ein wenig warm, hernach drücket man das Bündgen zuſammen, daß der Saft heraus gehet.

Gelée grün zu färben mit Korn,

Man nehme grünes Korn, ſchneide ſolches mit einem Schneidemeſſer gantz klein, ſtoſſe es hierauf in einen Mörſel, damit es Saft gebe; ſolches thue man in ein rein Tüchlein, und ſtreiche den Saft durch daſſelbe, färbe damit ſo viel Gelée als gebrauchet wird. Oder: Man nehme gleich das abgeſtoſſene Korn, vermiſche ſelbes mit ſo viel Gelée, als man nöthig hat, und zwinge es durch eine Serviette. Auf dieſe Art kan die Gelée grün gefärbet werden mit Peterſilie, Spinat, Löffelkraut, und ſonſt mit allen grünen Kräutern: Nur iſt dieſes dabey zu beobachten, daß man nicht zu heiß färbe, ſonſt verlieren die Kräuter ihre Farbe und werden gar bleich.

Gelées auf einander zu gieſſen,

Wenn man die Geléen eine iede beſonders, die da ſind gefärbet worden, in ein Gefäß gebracht hat, ſo werden ſolche alle geſtanden ſeyn; alsdenn ſetzet man ein Kohlfeuer mit Kohlen zur Hand, wo man ſie will auf einander gieſſen; man mag ſolche in Porcellan-Gefäß oder in Gläſer bringen wollen, ſo muß es auf folgende Art geſchehen: Erſtlich gieſſet man eine Farbe, welche man will, etwa zwey quer Meſſerrücken hoch, und läſſet ſolche wieder geſtehen, darzu man im Sommer Eiß haben muß. Iſt es nun geſtanden, ſo gieſſet man wieder eine andere Farbe drauf, und treibet ſolche ſo lange, als es einem beliebet. Es iſt aber dieſes darbey zu mercken, daß die Gelée niemals heiß drauf gegoſſen wird, ſondern ſelbe darf nur zergangen ſeyn. In breite Porcelanene Gefäß kan man allerhand Figuren gieſſen, welches alſo angehet: Erſtlich muß man von einer Art Gelée das gantze Gefäß, es ſey Schüſſel oder Teller, übergieſſen, und alſo geſtehen laſſen. Hernach kan man mit einem Meſſer dieſelbe nach Belieben ausſchneiden, was man will, und andere Farben wieder hinein gieſſen. Dieſe Gelée muß aber zu ſolchen Dingen härter, als die vorige, abgemacht werden, und iſt keines beſſer darzu, als die Blanc manger, welche im B zu finden, und ausführlich beſchrieben worden.

Gelée zu ſtürtzen,

Wenn man die Gelée entweder in Gläſer oder Porcelanene Schälgen gebracht hat, und man ſolche gerne gantz heraus hätte, ſo nehme man ein Tuch, tauche ſelbiges in heiß ſiedend Waſſer, oder mache es beym Feuer recht warm, und lege es um die Gläſer oder Schälgen, ſo wird die Gelée gantz heraus fallen, wie man ſolche verlanget.

Gelée naturel mit Croquant,

Iſt ungefärbte Gallerte mit hartem Backwerck, worinnen eingemachte Stachel-Beere u. d. g.

Gelée-Sack,

Iſt ein von weiſſem dicken Tuch verfertigter Sack, oben in der Rundung eine Elle weit, und unten zu gantz ſpitzig, worinnen die Geléen gegoſſen und verfertiget werden. ſ. p. 558.

Gelte,

Iſt ein von hoͤltzern hohen und ſchmalen Tauben mit Reifen zuſammen getriebenes Faß, mit zweyen oben heraus ragenden Handgriffen verſehen, ſo zu allerhand kan gebrauchet werden.

Gelte-Vieh,

Iſt entweder, welches gar noch nicht getragen hat, oder das das vorige Jahr ein Kalb getragen, und dieſes Jahr gelte gehet, oder nicht traͤchtig iſt.

Geminæ,

Eine gelehrte Mutter und Tochter, waren Schuͤlerinnen des Plotini eines Platoniſchen Philoſophi, ſo zu ihrer Zeit ſehr beruͤhmt geweſen. Menagius in Hiſtor. Mulier. Philoſ.

Gems,

Dama, (Rupicapra) Daim: Iſt eine Art von einer wilden Ziege, ſo haͤufig auf denen Alpen- und Carpathiſchen Gebirgen anzutreffen, ein braun rothes Fell und ſchwartze gebogene auch von vielen Cirkeln rauhe Hoͤrner hat. Sie koͤnnen gewaltig ſpringen; und wenn ſie auf denen hoͤchſten Klippen ſich befinden und von denen Jaͤgern verfolget werden, ſollen ſie ſich, um der Gefahr zu entgehen, mit ihren krummen Hoͤrnern an die Steinfelſen hengen. Man pfleget ſie mehrentheils um der Art Kugeln, oder Steine willen, die ſie im Leibe haben, und Gems-Kugeln genennet werden, zu ſchieſſen, und nach des gelehrten Velſchii Experienz in der Medicin anzuwenden; wiewohl auch hernach ihr Wildpret als was ſonderliches, und geſundes geruͤhmet, und nur auf vornehmen Tafeln aufgeſetzet wird. Hier zu Lande ſind ſie zwar nicht gaͤnge; doch iſt ihre Zubereitung dieſe: 1) Gemſen-Keule oder Schlegel gebraten; 2) Gemſen-Schlegel gebeitzt.

Gemſen-Keule oder Schlegel gebraten,

Wenn der Gems als ein Hirſch oder Rehe zerwircket iſt, ſo nehmen ſie eine Keule oder Schlegel, wie es genennet wird, ſchneiden die duͤnne Haut, welche uͤber das Wildpret zuſammen gehet, mit einem ſcharfen Meſſer oben herunter, ſchneiden auch Speck fein ſauber uͤber ein, und ſpicken ihn ſo zierlich, als es nur immer seyn will. Iſt er nun recht geſpickt, ſo werfen ſie ihn ein wenig ins Waſſer, daß ſich die Roͤthe ausziehet. Hernach thun ſie ihn heraus, ſaltzen ihn ein, nehmen groſſe Zwiebeln, ſchelen und ſchneiden ſie Scheibenweis, und legen ſie uͤber den gantzen Schlegel. Hierauf, wenn ſie dieſes gethan haben, ſo ſtecken ſie ihn an einen Spieß, legen ſelben zum Feuer und laſſen ihn bey hartem Holtz oder Kohlen fein gemaͤhlich braten; begieſſen ſolchen auch oͤfters mit Butter, die nur zergangen und gar nicht heiß worden iſt. Faͤnget nun der Schlegel an zu braͤunen oder bekoͤmmt Farbe, ſo verbinden ſie ihn mit Papier, denn ſo wird er fein muͤrbe und ſaftig gebraten. Wann er ſoll angerichtet werden, ſo legen ſie ihn auf die darzu gehoͤrige Schuͤſſel, gieſſen von der heraus gebratenen Jus (oder Bruͤhe) aus der Bratpfanne drunter, machen ein wenig giſchichte Butter, die aber nicht zu braun worden, und gieſſen ſelbe druͤber, garniren es auch ſo gut, als es die Jahreszeit mit ſich bringet, oder wie es die Kuͤche vermag.

Gemſen-Schlegel gebeitzt,

Dieſen haͤuteln ſie, wie den vorigen, darnach ſetzen ſie ſolchen auf einen Roſt, und laſſen ihn auf dem Kohlfeuer ein wenig anlaufen. Hierauf legen ſie ihn in ein Geſchirr, ſaltzen ſelben ein, nehmen Eßig und laſſen ihn ſieden, thun Kraͤuter, als Thymian, Lorbeer-Blaͤtter, Rosmarin, Iſop und gantze Zwiebeln hinein; beſtecken den Schlegel oder Keule mit gantzem Gewuͤrtz und gieſſen dieſen geſottenen Eßig druͤber; decken ſolchen zu, ſetzen ihn an einen Ort, da er nicht gar zu warm ſtehet, ſo mag er wohl ein halb Jahr gut bleiben. Soll er verſpeiſet werden, pflegen ſie ſolchen zu daͤmpfen, zu braten, auch in eine Paſtete zu ſchlagen auf die Art, wie bey dem Hirſch-Wildpret alles ausfuͤhrlich wird dargethan werden.

Gemuͤſe, ſ. Tiegel-Brey.

Genebria,

Eine gelehrte Dame von Verona aus der Venediſchen Lombardey gebuͤrtig, lebete in der Mitten des XV Seculi zu den

Zeiten des Pabſts Pii II, und hat ſich durch ihre Gelehrſamkeit unſterblich gemacht. Ihre Epiſteln ſind ſehr nett und gelehrt, wie ſie denn auch überdiß geſchickt war, eine vortrefliche Rednerin und zwar mit einer ſonderbaren Gravitæt abzugeben, ſintemahl ſie an annehmlicher und zierlicher Ausſprache viele der beſten Redner übertroffen. Mart. a Baldhofen Nobil. Sileſ. in Catalog. doctar. Virg. & Fœminar. pag. 9.

Genotte,

Iſt eine gewiſſe Art eines Rauchwercks von Katzen-Fellen, ſo aus Holland und andern Oertern gebracht werden, deſſen ſich das Frauenzimmer zu Winterszeit ſtat Unterfutters unter ihre Peltze und Kleider zu bedienen pfleget.

Gentileſca, ſiehe Artemiſia Gentileſca.

de Genua Catharina, ſ. Catharina Genuenſis.

Gerade,

Iſt ein Inbegrif aller derer jenigen Mobilien und Sachen, ſo nach denen Sächſiſchen Rechten des verſtorbenen Mannes Frau, oder der nechſten Anverwandtin ordentlich zukommen und gehören.

Gerade-Stücken,

Sind diejenigen Sachen, ſo von dem weiblichen Schmuck, Kleidern und Geräthe dem weiblichen Geſchlechte nach des Mannes Tode in der Erbtheilung zuvor ausgeſetzet werden und ihnen eigenthümlich zugehören. Zur vollen Gerade (woferne die abſonderliche Landes-Art und Statuta nicht etwas darvon ausgenommen) gehören folgende Stücke: 1) Alle der Frauen verlaſſene Kleider, an Ober- und Unter- auch Schlaf-Röcken, Hoſen, Strümpf-Bändern, ſie haben Nahmen, wie ſie wollen, und ſeyn gleich von wollnen, leinen, ſeidnen oder haarnen Zeugen zubereitet, allerley Stirn-Bänder, Hals-Zobeln, Schleif-Nadeln, Flohr- und andere Kappen, Zöpfe, Müffe, Handſchuhe, Strümpfe, Schuhe und darzu gehörige Roſen und Schnallen, Blanck-Scheite, Sonnenfecher ꝛc. 2) Alle Köthen, Küſten, Kaſten, Truhen, Laden, ſo aufgehabne Lider haben, unangeſehen, daß ſie in Form eines Tiſches, oder andern Hausraths zubereitet; ingleichen die Siedeln, Schachteln, Käſtlein, darinnen die Gerade verwahret, daferne ſie nur darzu den Schlüſſel gehabt, ſolche Behältniſſe auch nicht eingemauert, oder, wenn die überlebende Wittibe die Gerade nimmt, von des verſtorbenen Ehemanns Verlaſſenſchaft mehr Erb- als der Frauen Gerade-Stücken, und zwar nicht nach der Anzahl, ſondern nach dem Werte darinnen enthalten geweſen. Hingegen ſind die genannten Preſſen, darinnen die Tiſch-Tücher, Servietten und anderes Tiſch-Geräthe geleget und wircklich dazu gebrauchet worden, ohne Unterſcheid für Gerade zu achten. 3) Alles geäſcherte und ungeäſcherte Garn und Zwirn, nicht aber die Wolle, und das daraus geſponnene Garn, ingleichen ungebrauchte Seide, ungenehete Frantzen und Spitzen. 4) Aller abgemähete Lein, Flachs, gebrochen und ungebrochen, gehechelt und ungehechelt, nicht aber der Hanf. 5) Alle Leinwand, Zwillig oder Barchent, zerſchnitten und unzerſchnitten. 6) Alle Feder-Betten, wenn gleich die Kinder und das Geſinde drauf geſchlafen, oder ſolche auf der Reiſe gebrauchet worden, wenn ſie nur das Weib im Beſchluß gehabt, nicht aber diejenigen, ſo in- und auſſerhalb der Meſſe zur Gaſtung gebrauchet worden, es hätte denn das Weib nach dem Gebrauch ſolche allezeit wieder zu ſich in Beſchluß genommen, ſo ſind ſie auf ſolchen Fall auch zu denen Gerade-Stücken zu rechnen. 7) Alle Banck-Pfüle, Stul-Küſſen, Windel-Küſſen, Stul-Kappen, ſo täglich zu gebrauchen, und wenn die Ehe-Frau die Gerade nimmt, ſolche von dem Manne zu ſonderbarem Zierath nicht angeſchaffet worden. 8) Alles leinen Geräthe, an Bett-Tüchern, Ziechen, Tiſch-Tafel- auch Teller- und Schnupf-Tüchern, Bade- und Haar-Mantel, Handqvelen, Schleyer, Brüſtgen, Hemden, Schürtzen, Hals-Kragen, Hals-Tücher, Ermel u. d. g. ſie haben gleich Spitzen oder nicht, und haben Nahmen, wie ſie wollen. 9) Alle Um- und Vorhänge, Teppichte und Tapezereyen, ſo die Frau zum täglichen Gebrauch gehabt, der Ehemann auch ſolche zu ſonderbarer Zierath in das

Haus nicht angeſchaffet. 10) Geſchloſſene und ungeſchloſſene Federn. 11) Bade-Tücher, Bade-Becken, Bade-Keſſel, nicht aber die Bade-Mulde und Wanne. 12) Alle Decken, Matratzen, Sattel-Decken und Sattel, er ſey qver oder recht, wenn nur die Frau darauf geritten. 13) Die Trauer-Schleyer. 14) Alle Leuchter, ſo nicht aufgehencket, als da ſind: Wachs-Scheeren oder Klemmen und andre Tiſch-Leuchter, ſie ſeyn aus Silber, Zinn, Meßſing, Cryſtal oder ſonſt ausgearbeitet, wenn gleich des Mannes Nahmen drauf geſtochen, ingleichen die Nacht-Lampen, und flachen Käſtgen, darein die Leuchter, damit das Licht keinen Schaden thue, geleget und geſetzet werden, ſamt denen Poſtementen, worauf die Leuchter ſtehen, und heut zu Tage Gueridons genennet werden; hingegen werden hiervon ausgeſchloſſen die Kronen- oder groſſen hangende und nicht abgenommene Leuchter, die Laternen und flachen Wand-Leuchter, auch Lichtputzen, ſamt denen darzu gehörigen Käſtlein, nicht weniger diejenigen Leuchter, ſo der Ehemann nicht zum täglichen Gebrauch, ſondern nur zum Zierath angeſchaffet. 15) Waſch-Keſſel, ſie ſeyn eingemauert oder nicht, it. der Laugen-Napf. 16) Die Brau-Pfanne, ſo ums Geld vermiethet wird, und nicht eingemauert, oder ſonſt zum ſteten Gebrauch an einem gewiſſen Orte nicht ſtille ſtehen muß. 17) Alles Tuch, Zeug und Gewand, woraus man etwas zubereitet, ingleichen zwirne, ſeidene, gold- und ſilberne Spitzen, ſo zum Frauen-Schmuck und Kleidung gehören, auch zum Tragen zugeſchnitten ſind. 18) Alles Geſchmeide aus Gold und Silber, es ſey mit Edelgeſteinen verſetzet oder nicht, als da ſind: Ketten, Hals- und Arm-Bänder, Ohren-Gehencke, Haar-Nadeln, Vorſtecke-Roſen, Agraffen, Contrafait, Capſulen, Kayſer-König- Chur-Fürſtliche Bildniſſe, Uhren, ſo alſo zubereitet, daß ſie von dem Frauenzimmer vorgeſtecket oder getragen werden können, allerhand Bäumelgen und Pandelotten, worunter auch die groſſen Perlen, ſo Ohren oder Häcklein haben, ingleichen Balſam-Büchslein und Ringe (nicht aber der Petſchaft-Ring, er ſey denn mit Edelgeſteinen verſetzt) auch gekrümmte Ducaten und angehenckelte Thaler und Schau-Stückgen, ſamt andern zum Zierath und Tragen gemachte Stücke zu rechnen, wenn ſolche nach üblicher Mode getragen werden können; denn auſſer dem, wenn ſie nach Gelegenheit der ietzigen Zeit nicht zu tragen, anders nicht für Gerade zu achten, als wenn ſie die Frau zum wenigſten einmal getragen; ferner alles Gold und Silber zum Zierath zubereitet, Perlen-Kräntze, auch der Bräutigams-Krantz, ſo die Frau in ihrer Verwahrung gehabt, Perlen, Corallen, Edelgeſteine, Elends-Klauen, gülden und ſilberne Körner, Granaten, Pacifical oder güld- und ſilberne Schau- und Gold-Stücken mit Oerlein, iedoch anderer Geſtalt nicht, als wenn ſie angereihet, geſchnüret und zum Tragen bereitet, wenn ſie gleich nicht wircklich getragen ſind, güldne und ſilberne zum Zierath geſchnürte Beutel, Futterale, Zahn-Stocher, Bändereyen, die Poudre-Schachteln, Hauben und Kappen, das Windel-Küſſen, Laugen-Napf, Blanckſcheit, Sonnenfecher, alle wohlriechende Seife, Olitäten, Balſam und die darzu gehörigen Gläſer, Büchslein, auch andere Behältniſſe; nicht aber ſolche Stücken, ſo zur Handlung, Gewerbe oder Ausleihung gebrauchet werden, ob es gleich an ſich ſelbſt Gerade-Stücken ſind. 19) Alle Bücher, darinnen die Frau geleſen, es ſeyn geiſtliche oder weltliche, Artzney-Hiſtorien-Bücher, Romane, ſamt denen ſo genannten Tabuletgen und Repoſitoriis, darauf ſie pflegen geſetzet zu werden. 20) Alles weibliche Gebäude und Gewebe, ſo etwan zur weiblichen Arbeit gehöret, als Rocken, Spinn-Räder, Weifen, Haſpeln, Wirck- und Nehe-Rahmen, Kleppel-Küſſen, Scheren, ſamt ihren Futteralen, Nadel-Büchſen, Nadel- und Nehe-Küſſen, Nehe-Pulte, Fingerhüte, Spindeln, Bürſten, Kämme, Kamm-Futter, Platt-Eiſen und Plattglocken, Zahnſtocher und andere zu den Zähnen dienliche Inſtrumenta. 21) Die Spiegel, ſo die Frau zu ihrem täglichen Gebrauch gehabt, worunter aber diejenigen, ſo in denen Gaſt-Stuben ſich befinden, oder welche der Mann zur ſonderbaren Zierath und Staat angeſchaffet, nicht gehören. 22) Uber dieſe Stücke gehören noch zu einer adelichen Frauen Gerade alles Schaf-

Vieh

Vieh weiblichen Geſchlechtes, alle Gänſe, Enten, die Kutſche nebſt dem Wagen-Tuch, worauf die Frau gefahren, nicht aber die Kutſch-Pferde. Hingegen werden von oberzehlten Gerade-Stücken ausgeſchloſſen: 1) Die Wochen-Kanne. 2) Löffel, Tiſchbecher, Kannen, Handfaſſe, Gießkannen, Handbecken, Wärmflaſchen, Pfannen, Gicken, Meſſer, Gabel und Löffel mit ihren Futteralen, Lichtzieher, Fiſch-krüge, Fiſchhamen, Handkorb, Fiſch-oder Henckeltopf. 3) Hunde-Hals-Bänder. 4) Wolfs-Zähne und Pater-noſter, ſo man den Kindern anhänget. 5) Laugenkorb, Waſch-Doſen und andere zum waſchen und ausſpülen gebrauchte Gefäß, ſamt Rollen oder Mangel, Nacht-Tiſch und was darauf gehöret, wenn daſſelbe ſeiner Natur und Eigenſchaft nach unter die Gerade ſonſt nicht zu rechnen. 6) Pathen-Geld und baares Geld, wenn es gleich zu Erkaufung der Gerade-Stücken ausgeſetzet oder daraus gelöſet worden. 7) Teller, Suppen-Näpfe, Schüſſeln, Töpfe, Tiegel, Krüge, wenn ſie gleich ſilbern und von der Frau in Sechswochen gebrauchet worden. 8) Alle Span- und eiſerne Himmel-auch zuſammen gelegte Reiſe-Betten, ungeachtet die Frau in Sechswochen darinnen gelegen. 9) Der Mahlſchatz, ſo dem Manne gegeben worden, wenn er nicht für ſich ſelbſt ein Gerade-Stücke iſt, und in des Weibes Beſchluß angetroffen worden. 10) Alle Bilder und Schildereyen. 11) Aller Weiber-Schmuck und Geräthe, wormit die Frau handelt oder darauf geliehen; ingleichen die Perlen und Edelgeſteine, ſo nicht angereihet und geſchnüret. 12) Wollen-Garn, ungebrauchte Seide, ungenehete Frantzen und Trotteln.

Gerardina Johanna, und Roſa Gerardina,

Waren zwey berühmte Zauberinnen und Hexen.

Geräthe,

Nennet das Frauenzimmer die ſämtliche Wäſche und ſonderlich das leinene Zeug, welches ſie im Vorrath haben, und in der Haushaltung gebraucht wird. Das Behältniß, worinnen ſie dergleichen zu verwahren pflegen, wird ein Geräthe-Kaſten oder Geräth-und Wäſch-Köthe genennet.

Geräthe-Schranck oder Köthe, ſ. Wäſch-Köthe.

Geräuchert Fleiſch,

Heiſſet das friſch in die Feuermäuer oder Rauch-Kammer aufgehangene und von dem Rauch durchzogene Fleiſch; auf welche Art auch Gänſe, Fiſche, Würſte und andere Sachen können zubereitet werden.

Geräuſche,

Wird das Hertz, die Lunge und Leber von wilden Thieren mit einem Worte genennet.

Geridon, ſiehe Gueridon.

Germana,

Eliſabeth, eine devote und in der Theologie wohlerfahrne Jungfer, ſo um das Jahr Chriſti 1150 florirete, war eine vertraute Freundin der Hildegarde. Ihre Schriften ſind zu Paris mit der Præfation Fabri gedrucket worden; ſie ſoll einen Prophetiſchen Geiſt gehabt, und alles dasjenige, was ſie aufgezeichnet hinterlaſſen, durch Göttliche Erſcheinungen erhalten haben; Joh. Wolfius recenſiret dieſer Germanæ Erſcheinungen in Lect. memorabil. & recond. Cent. XII p. 292.

Geroßin oder Großin,

Bilha, ein kluges und gelehrtes Frauenzimmer, ſie hat ein gantz Werck in 4 Anno 1523 unter dem Titel: drey Haupt-oder Ober-Facultæten der Chriſten, als nemlich drey groſſe Künſte: Andächtig zu beten, heroiſch zu leiden und ſelig zu ſterben, herausgehen laſſen.

von Gersdorf,

Henrietta Catharina Baroneſſe, eine ſehr gelehrte Tochter Baron Carl von Frieſen und Gemahlin Baron Nicolai à Gersdorf, eine Dame von wunderns-würdiger Gelehrſamkeit, geſtalt ſie nicht nur vieler Sprachen mächtig war, ſondern auch in der teutſchen und lateiniſchen Poeſie groſſe Geſchicklichkeit ſehen laſſen. Unter andern vortreflichen Poeſien und Schriften hat ſie die gantze Paſſion

ſion unſers Heilandes in ſehr geiſtreiche und ſcharfſinnige Sonnette gebracht, ſo mit einer Vorrede bereits in Druck gekommen. Ihre Meriten und vortreflichen Eigenſchaften erhellen aus denenjenigen Lob-Schriften und Panegyricis, die ihr die gelehrteſten und berühmteſten Männer ihrer Zeit aufgewieſen. D. Rappolt hat ihr An. 1665 bey glücklicher Ankunft in Leipzig mit einer ſchönen lateiniſchen Poeſie gratuliret, ſo in ſeinen Poematibus Lib. Miſcellan. p. 288 zu finden. Der berühmte D. Schertzer, der ſie in der Ebräiſchen Sprache unterwieſen, hat ſelbige nicht hoch genug zu erheben gewuſt; der vortrefliche Carpzov hat in einem gewiſſen Programmate invitatorio ſie ihrer Gelehrſamkeit wegen ſehr gerühmet, und ſelbige deswegen ein wahres und lebendiges Contrefait der Muſen und Gratien unter andern Lobens-Erhebungen betitelt; der bekannte Thomaſius hat ein gleiches in Diatrib. Academ. de Fœm. Erudit. th. II § 6 gethan. Joh. Fridr. Hekelius in Libell. Hiſt. Philolog. de Poetar. Coron. in Not. ad Cap. III weiß ſelbige nicht ſattſam zu bewundern; D. Gœtzius in ſeinem Principe græce docto § 67 p. 41 und D. Zimmermann in ſeinen Analect. Miſcell. Menſtr. Menſ. 1 Dedicatione erwehnet dieſer gelehrten Dame höchſtrühmlich. Otto Prætorius Prof. Poeſ. in Wittenberg, welcher ſie in der lateiniſchen Poeſie zu informiren die Ehre gehabt, hat ihre Meriten und gelehrte Qualitæten in einem gewiſſen Carmine, ſo er unter dem Titel: Seceſſus Rœthavienſis wohl exprimiret, geſchweige, was der gelehrte Morhof in ſeinem Unterricht von der teutſchen Sprache und Poeſie p. 401 & ſeq. von ſelbiger niedergeſchrieben. Aus welchen allen erhellet, was dieſe vortrefliche und gelehrte Dame vor wunderswürdige Qualitæten beſeſſen.

von Gersdorf,

Charlotta Juſtina, eine ſehr gelehrte Sächſiſche Baroneſſe, der vortreflich gelehrten und berühmten Henriette Catharinæ Baroneſſe von Gersdorff, gebohrnen von Frieſen, Fräulein Tochter, verſtund allbereits im 16 Jahr ihres Alters die herrlichſten Sprachen: als Griechiſch, Lateiniſch und Frantzöſiſch, war auch ſchon in theologiſchen Wiſſenſchaften ſo bewandert, daß ſie mit aller Verwunderung auch die ſchwereſten Schrift-Stellen aus der Bibel auflöſen und beantworten konte. Vid. Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 44 & 45.

Gerſte,

Iſt ein bekanntes Getreide, welches zu Brot und allerhand Speiſen für die Menſchen, und auch zu Futter für das Vieh gebrauchet wird. Sie iſt zweyerley, Sommer- und Winter-Gerſte. Dieſe, welche einige für die beſte halten, muß um Bartholomæi, jene nach Gelegenheit der kalten und warmen Felder und Witterung vor oder nach Oſtern geſäet werden. Man nimmt aber am liebſten zum Saamen die kleinkörnichte, nicht recht ſpitzige Gerſte, die im Stroh nicht erwärmet, und auf dem Boden wohl gedörret iſt. Das Gerſten-Brot, weil es kalter Natur, läſſet ſich nicht ſo wohl backen, und bekommt auch nicht ſowohl als Korn- und Weitzen-Brot. Die Graupen, Grütze und der Schleim oder dicke Brühe, welche aus der Gerſte gemachet wird, ſind den Schwindſüchtigen ſehr dienlich. Der vornehmſte Nutzen der Gerſte beſtehet im Bier-Brauen. Das Gerſten-Mehl wird auch zu Klöſtern lieber als das Roggen- oder Weitzen-Mehl gebraucht. Ein mehrers ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

Gertrud,

Die Heilige, eine devote Nonne und Aebtißin erſtlich zu Rodersdorff, hernach zu Helpede in der Grafſchaft Mannsfeld, ſo ums Jahr 1280 berühmt war, wiewol einige ſie in das XIV Seculum ziehen wollen; da ſie doch ſchon An. 1291 todt geweſen, war eine gebohrne Gräfin von Hackeborn, ward An. 1251 Aebtißin und ſtarb A. 1291. Ihre Schrifften hat Johannes Juſtus Landsberg in fünf Bücher zuſammen gefaſſet, unter dem Titel: Offenbarung und Leben der Gertrud &c. Cölln 1657, und zu Saltzburg An. 1662, it. zu Paris 1674 in 8; und iſt ihr Gedächtniß wegen ſonderbarer heiligen Andacht bey der Catholiſchen Kirche annoch in hohem Wehrt. Vid. Stengel. in des Herrn Chriſti Stamm-Buch ad 12 Nov. item

item Arnoldi Hiſtor. Theolog. Myſtic. c. 21 p. 397 ſeq.

Gertrudis,

Die erſte Aebtißin des Kloſters Nivelle in Brabant, eine zwar gelehrte, doch aber auch darbey ſuperſtitioſe und aberglåubiſche Jungfrau, iſt den 17 Martii An. 664 geſtorben, und erzehlet man allerhand Wunderwercke, die ſie gethan. Joſephus Geldolphus à Ryckel und ein Anonymus haben ihr Leben beſchrieben, welches bey dem Surio Tom. 2 Vit. Sanct. ad diem 7 Martii zu finden iſt. Vid. Jacob. Meyer. Chronic. Flandr. Antwerp. 1560, & Hendorff. Promptuar. Exemplor. P. III p. 221.

Gerülle,

Heiſſen dem Frauenzimmer allerhand alte unbrauchbare Mobilien und Hausrath in dem Hauſe, theils auch ſonſt nur bey Seite geſetzte Mobilien und Hausgeråthſchaft, welches bis zur Ausbeſſerung oder zufålligem Gebrauche in einem verſchloſſenen Raume aufbehalten, oder in die Winckel oder auf den Boden geſtecket wird.

Geſåme,

Unter dieſem Worte verſtehet man gemeiniglich den Saamen der Kråuter, Blumen und Küchen-Gewåchſe. In dem Oeconomiſchen Lexico iſt eine alphabetiſche Specification der bekannteſten und gewöhnlichſten Geſåme anzutreffen, wie viel Jahre ſich ein iedes halte.

Geſchirr,

Nennet man in dem Hausweſen allerhand Sachen, inſonderheit was zu dem Feldbau gehöret, Schiff und Geſchirr, über welches gemeiniglich ein Schirrmeiſter beſtellet iſt.

Geſchlechters-Jungfern oder Frauen,

Heiſſen in Schwaben auch andern Orten das Frauenzimmer, ſo aus einem adelichen Hauſe iſt, in groſſen Stådten lebet, und ſich von dem Frauenzimmer bürgerlichen Standes diſtinguiret.

Geſchmeide,

Heiſſen dem Frauenzimmer alle goldund ſilberne Zierathen, Juwelen und Koſtbarkeiten, mit welchen ſie ſich auszuputzen pflegen; als da ſind: Agraffen, Anckern, Angehencke, Armbånder, Batzen, Båumelgen, Braſſelotten, Creutzgen, Eſclavagen, Flimmer-Nadeln, Halsbånder, Ketten, Ohrengehencke, Perlen, Ringe, Schnüre, Spangen u. d. g. So angenehm dem Frauenzimmer ſonſt ihr Schmuck und Geſchmeide heiſt, ſo ſehr iſt daher die Großmuth jener Dåniſchen Frauenzimmer zu bewundern, die für ihres gefangenen Königs, Stenonis in Dånemarck, Rantzion, alle ihre Geſchmeide und Schmuck hingaben. Weßwegen auch ihr dadurch befreyeter König zur Danckbarkeit gegen das ſåmtliche weibliche Geſchlechte, ein Dåniſches Geſetze machte, vermöge deſſen die weiblichen Perſonen, bey denen Erbtheilungen, gleiche Theile mit dem Mannsvolck genieſſen ſollen.

Geſchmeide-Kåſtlein,

Oder Schrånckclein, iſt ein von allerhand ſauberm Holtz künſtlich formirtes, oder auch lacquirtes Behåltniß, mit etlichen Fachen und Schubladen verſehen, worinnen das Frauenzimmer ihren Schmuck und Koſtbarkeiten zu verwahren pflegen.

Geſinde,

Darunter werden alle diejenigen begriffen, ſo zu einigen Dienſten oder Arbeit im Hauſe gehalten werden, in einer Wohnung beyſammen bleiben, und in des Hausherrn Lohn und Brot ſtehen. Deren Pflichten, ingleichen was eine Herrſchaft bey deren Miethung zu beobachten habe, zeiget das Oeconomiſche Lexicon.

Geſtandene Schüſſel, ſiehe Gallerte, it. Gelée.

Geſtoſſene Suppe, ſiehe Coulis.

Geſtöcke, ſiehe Netzzeug.

Geſtovt, ſiehe Gedåmpftes Eſſen.

Geſtreifſt,

Nennet man einen Zeug, er ſey wollen oder ſeiden, der mit abwechſelnden Farben ſeiner Långe nach bald in ſchmale bald in breite Striemen abgetheilet, und dadurch von dem geblümten unterſchieden iſt,

iſt, daß dieſer auf ſeinem Boden geſtreuete Blumen hat, die entweder hinein gewirckt, oder genehet, oder gedruckt ſind.

Geſtreuete Blumen,

Heiſſen dem Frauenzimmer im Nehen diejenigen kleinen einzeln Blümlein und Figuren, ſo ſie in ihre geneheten Neſteltuchenen Schürtzen oder Halstücher weit aus einander zu werffen und einzuflicken pflegen.

Geſtrick von Haaren,

Heiſſet dem Augſpurgiſchen Frauenzimmer diejenigen zuſammen geflochtenen und mit rothen Atlas überkleideten Zöpffe oder Wülſte, ſo ſie ſtat der Hauben im Sommer zu tragen, und über die Haare zu ſchlagen pflegen, zuweilen ſind ſie auch mit güldnen Schnürlein unterflochten, in Ulm nennet es das Frauenzimmer ein Geflecht, oder Umgeſchläge von Haaren.

Geſtrickte Haube,

Iſt ein kleines lichtes, aus Seide oder Zwirn geſtricktes Häublein, ſo die gemeinen Weiber auf dem Lande, auch Bäurinnen, zur Sommers-Zeit zu tragen pflegen.

Geſultzte Milch, ſiehe Crême.

Gevatter-Brief,

Iſt dasjenige höflich geſchriebene oder auch oft gedruckte Schreiben, worinnen der Kindtauffen-Vater derjenigen Perſon, ſo er zum Tauf-Zeugen erkieſet, die glückliche Entbindung ſeines Weibes entdecket, und mit Benennung des Tages, Orts und Stunde ſie freundlich erſuchet, ſolches Amt und heilige Werck willig auf ſich zu nehmen. Wird insgemein von der Amme oder Muhme herum geſchicket. An etlichen Orten bittet der Kindtauffen-Vater die Gevattern mündlich.

Gevatter-Eſſen oder Schmaus,

Heiſſet diejenige Gaſterey oder Mahlzeit, ſo der Kindtauffen-Vater nebſt ſeiner Frau, an etlichen Orten, wo man keine Gevatter-Stücken herum ſchicket, denen Gevattern, ſo das neugebohrne Kindlein aus der Tauffe gehoben, ſtat des Gratials giebet, und ſelbige darbey anſehnlich bewirthet.

in Gevatter-Kleidern das Waſſer nicht abſchlagen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige der albern Meinung ſind, es könte das Kind, ſo getaufet werden ſoll, dadurch verwahrloſet werden, wenn man in denen Gevatter-Kleidern, ehe man diß Werck verrichtete, ſein Waſſer abſchlüge.

Gevattern, oder Pathen,

Heiſſen diejenigen Perſonen, ſo das kleine Kind aus der Taufe heben, und ſich darbey als Zeugen gebrauchen laſſen. Insgemein ſind deren nur drey, die Adelichen aber, wie auch Officirers und gemeine Soldaten bitten derer, ſo viel ſie wollen.

Gevatterſchmaus, ſ. Gevatter-Eſſen.

Gevatter-Schnupftuch,

Heiſſet dasjenige Schnupftuch oder Tüchlein, ſo ein Junggeſelle an etlichen Orten von der Jungfer, mit welcher er zugleich Gevatter geſtanden, bey dem Gevatter-Eſſen, ehe noch das erſte Gerichte trenchiret wird, zu fodern hat; Er muß ſelbiges noch vor Zergliederung und Zerſchneidung der Speiſen einfodern, denn wo er ſelbiges mit Stilleſchweigen übergehet, oder vergiſt, wird ihm ſelbiges hernach von der Schuldnerin diſputirlich gemacht.

Gevatter ſtehen,

Heiſſet das neugebohrne Kindlein nach erhaltenem Gevatter-Briefe, entweder ſelbſt, oder wegen vorfallender Verhinderung, durch einen andern aus der Taufe heben.

Gevatter-Stücke,

Iſt entweder ein mit vielen Confituren und candirten Zierathen ausgeputzter Marcipan, Mandel- oder Kraft-Torte, oder auf vielerley Art ſchmackhafter und wohl gebackener Kuchen, ſo den Gevattern nach vollbrachter Taufe, für ihre gehabte Bemühung in das Haus, nebenſt etlichen Pfann-Kuchen, geſchicket wird. An etlichen Orten wird ſtat der Gevatter-Stücken ein Kindtaufen-Schmaus gegeben. Im Hamburg wird an ſtat der

Gevatter-Stücken ein groſſer Zucker-Hut geſchicket, der mit einem Krantz von Mandelteig umwunden, und obenher mit einem Straus geſchmücket iſt.

Gevatter-Stücke herum ſchicken,

Iſt eine alte Gewohnheit und Gebrauch, da diejenige Perſon, ſo zu Gevattern geſtanden, das Gevatter-Stücke in Stücken ſchneidet, und iedem von ihren Anverwandten, oder andern guten Freunden ein Stücklein darvon zu ſchicken pfleget.

Gewehnen, oder Entwehnen, oder Ablactiren,

Heiſſet die ſäugenden Kinder nicht weiter fort ſtillen, ſondern nunmehro zu anderm Geträncke gewöhnen; ſolches geſchiehet insgemein nach Verlauf eines Jahres, wiewol auch öfters aus dringenden Urſachen noch eher, der Herbſt oder das Frühjahr iſt darzu am beqvemſten, wenn Tag und Nacht gleich ſind und der Mond im Zunehmen iſt. Dergleichen Actus geſchahe im alten Teſtamente, mit einer ſonderbaren Solennität. Sie hatten darbey meiſtens eine Gaſterey; Geneſ. XXI, 8 machte Abraham bey der Entwehnung ſeines Sohns Iſaacs ein groſſes Gaſt-Gebot.

Gewürtz,

Aroma, des eſpeces, darunter werden verſtanden diejenigen fremden Specereyen, welche theils um der Geſundheit, theils um eines guten Geſchmacks willen an die Speiſen gethan werden, ſie ſeyn Wurtzeln, Früchte, Blumen oder Rinden. Das feineſte Gewürtz wird aus Oſt-Indien gebracht.

Gewürtz-Büchſe,

Iſt in einer wohlbeſtelleten Haushaltung eine Schachtel von Holtz oder Blech, ſo in unterſchiedene Fache abgetheilet, und mit guten Deckeln verſehen iſt, worinnen man das Gewürtze aufzuheben pfleget. Solches kleine zu machen, bedienet man ſich der

Gewürtz-Mühlen,

Welches kleine Hand-Mühlen ſind, ſo oben mit einer Leyer verſehen, unten aber mit einem Käſtlein, wohinein das gemahlene Gewürtz fället.

Ghirinzana,

Magdalena, von Savona, eine Tochter des berühmten Philoſophi und Medici daſelbſt, ſtiftete nach ihres Mannes Tode ein Kloſter zu Genua, wohin ſie ſich mit ihrer Mutter und Tochter begab. Sie excellirte in der Mahlerey, ſo ſie von Antonio Vandeik erlernet, und edirte 1639 ein Oratoriſch Werck: Li progreſſi di S. Maria Maddalena Principeſſa di Maddalo.

Gibbens,

Sara, eine Engelländiſche Qväckerin, ſo zu Boſton in Neu-Engelland ihre Qväckeriſche Religion einführen wolte, ſie ward aber deswegen in das Gefängniß geworfen, und darinnen ſehr übel gehalten. Crœſ. Hiſtor. Quaker. p. 498 & 506.

Gicke,

Iſt ein von Meßing oder Blech rund oder eckicht getriebenes und um und um durchbrochenes Behältniß, oben mit einem Spriegel verſehen, wird inwendig in einem abſonderlich darzu verfertigten Einſatz mit glüenden Kohlen angefüllt, und dem Frauenzimmer zur Winterszeit in die Kirchenſtüle geſetzet, um die Füſſe darüber zu wärmen.

Gießbecken,

Iſt eine von Silber, Porcellan oder Zinn ꝛc. oval-rund getriebene flache Schale, worinnen das darzu gehörige Gießkänngen ſtehet.

Gieß-Kanne,

Iſt eine von Silber, Zinn oder Porcellan ꝛc. in Form eines Würtz-Topfs mit einer Schnautzen und Henckel verſehenes Geſchirr, in das Gießbecken gehörig, woraus man ſich die Hände wäſcht. In Gärten bedienet man ſich der Gieß-Kanne, ſo auch ein Spreng-Krug heiſſet, um das aufgegrabene dürre Land zu beſprengen.

Gige,

Margaretha, eine gelehrte Engelländerin, war in des Thomæ Mori Hauſe erzogen, und heyrathete einen Doctorem Medici-

Medicinæ, Johann Clemens. Sie begab ſich hernach wegen der Verfolgung in Engelland, nach den Niederlanden, und ſtarb zu Mecheln An. 1570.

Gilberta Agneſia, ſiehe Johanna Papiſſa.

Gillot, ſiehe Fuiguirede.

Gingan,

Iſt ein neuer Frantzöſiſcher Zeug, ſo in allen Cram-Läden befindlich: Eigentlich heiſſet er Grignan, von einer Stadt in Provence, wo dieſer Zeug verfertiget wird.

Gioe,

Mettea, eine Däniſche gelehrte Dame von Adel, ſo ſich durch unterſchiedene Schriften bekannt gemacht. Sie war nicht nur in vielen Sprachen, ſondern auch in der Poeſie wohl erfahren. Ihr Vater hieß Otto Gioe, die Mutter aber Brigitta Tott, eine gleichfalls gelehrte Dame, ſo des Senecæ und andere Schriften aus unterſchiedenen Sprachen in das Däniſche überſetzet. Ihrer Odarum Tragicarum Pars I iſt zu Coppenhagen An. 1657 in 8 heraus gekommen. Vid. Albert. Bartholin. d. Scriptis Danor. p. 101. Sonſten werden auch noch Sententiæ Biblicæ in Manuſcriptis angetroffen, welche ſie in Däniſcher Sprache ſehr artig zuſammen getragen. Sie ſtarb An. 1698. Vid. Moller. in Biblioth. Septentrionis Erudit. Lipſ. 1699 edit. in 8.

Gips oder Gyps,

Iſt eine Art von weiſſem Kalck, welche aus Steinen durchs Feuer bereitet wird. Man braucht den Gips nicht nur zum Abformen, ſondern man machet auch gantz groſſe Statuen daraus. In koſtbaren Gebäuden übertünchet man die Gewölbe und platte Decken damit. Ein mehrers ſiehe Lexic. Oeconom.

Gips- oder Romanſche Bilder,

Sind allerhand kleine oder groſſe von Thon oder Gips gebildete Figuren, gantz oder halb, ſo Bruſt-Bilder genennet werden, welche das Frauenzimmer auf ihre Schräncke und Köthen, oder auch auf das Geſimſe in den Stuben und Cammern zu ſtellen pfleget.

Gitter-Bette,

Iſt eine Art von Kinder-Betten, ſo mit höltzernen Gitter-Thüren und Flügeln verwahret ſind, damit die kleinen Kinder nicht heraus fallen können.

Glas,

Iſt ein harter durchſcheinender, aus Saltz, weiſſem Sande oder Kieſelſteinen und Aſche durch die Kunſt bereiteter Cörper, woraus ſowol zum nützlichen als zierlichen Gebrauche der Menſchen allerhand Gefäſſe gemacht werden. Ein mehrers ſiehe im Oeconomiſchen Lexico.

Glas-Räumer, oder Glas-Bürſte,

Iſt ein langer zuſammen geflochtener eiſerner Drat, von untenher mit ſtarcken Borſten rund herum eingeſchlagen, womit das Geſinde die Flaſchen und Gläſer rein zu machen pfleget.

Glätten-Wäſche,

Heiſſet das weißgewaſchene klare Zeug ſtat der Rolle oder Platte mit einem runden Steine vom Glas, glatt und ſpiegelnd reiben.

Glied-Ringlein,

Iſt ein von Gold geätztes mit oder ohne Diamanten kleines ſubtiles Ringlein, ſo das Frauenzimmer meiſtens an das erſtere Glied des kleinen Fingers zu ſtecken pfleget.

Glöcklein,

Iſt ein von Silber oder anderm Metall gegoſſene kleine Glocke, ſo das Frauenzimmer über der Tafel bey der Hand ſtehen hat, um dadurch die Magd auf bedürffenden Fall zu ruffen.

Glucke, oder Gluckhenne,

Heiſſet denen Weibern in der Haushaltung die alte Henne, ſo die jungen von ihr ausgebrüteten Küchlein führet, locket, und unter ihre Flügel huſchert.

Glücksrädlein, ſ. Würfelbuch.

Glycerium,

Eine berühmte Hure in Theſpien, welche das vortrefliche Gemählde des Cupidinis, ſo der unvergleichliche Künſtler

Praxi-

Praxiteles verfertiget, nach Theſpien verehret.

Gnaden-Jahr,

Heiſt eine an etlichen Orten eingeführte und gebräuchliche Vergünſtigung und Wohlthat für die Wittwen und Kinder, deren Männer ein Officium publicum bedienen, da nehmlich denſelbigen nach ihrer Männer Tode ein halb oder auch gantzes Jahr über von des Succeſſoris ihrer verſtorbenen Männer Einkünften und Salario die Helfte, oder auch überhaupt ein gewiſſes Stück Geld ausgemachet und gereichet wird.

Goisvintha,

Lewichildi, Königs in Spanien Gemahlin: war eine groſſe Patronin des Arianiſmi, maſſen nicht nur des Arii Ketzerey im ſechſten Jahrhundert daſelbſt von ihr eingeführet worden, ſondern ſie hat auch alle diejenigen, ſo derſelben widerſtunden, tödten, martern und verjagen laſſen; auch ihre eigenen Kinder, wenn ſie dem Arianiſmo nicht Beyfall geben wolten, ſehr übel und grauſam angelaſſen. Vid. Gregor. Turonenſ. Lib. 5 Hiſtor. c. 39 p. 113.

Gold,

Iſt das reinſte und vortreflichſte unter den Metallen. Sein Weſen iſt aus dem reiffeſten und reineſten Qveckſilber mit einem lautern und feſt gediegenen Schwefel durch die Kraft der Sonnen, oder des unterirdiſchen Feuers, und gnugſames Kochen alſo mit einander verbunden, daß ſie nicht mehr aufgelöſet werden können. Es iſt ſo zähe, daß aus einem Loth 1600 Blätter geſchlagen werden können. Die Gold-Probe wird nach Karathen gerechnet, das feinſte ſoll 24 Karath halten. ſ. Lexic. Oeconom.

Gold und Silber ſpinnen,

Heiſſet den Gold- und Silber-Lahn, mit der darzu gezwirnten Seide, durch Zuſammendrehung vereinigen, und in brauchbare Fäden bringen.

Goldſchmiedin,

Sara, eine liſtige Qväckerin in Engelland, ſo zu Briſtol durch ihre wunderliche Geberden, Kleidung und Verſtellungen, das freye Exercitium ihrer Qvackeriſchen Religion zu erhalten gedachte; ſich aber, gleich wie andere, betrogen fand, maſſen ſie deßwegen als eine falſche Prophetin und Verführerin in das Gefängniß von dem Richter geworffen ward. Vid. Croeſ. Hiſtor. Quaker. p. 176 & 178.

Goldſpinnerin,

Heiſſen diejenigen Weibesbilder, ſo Gold- und Silber-Lahn in die Manufacturen ums Lohn geſponnen liefern.

Gomes, ſiehe Fuiguirede.

Gongyla,

Von Colophon, war eine gute Poetin, und eine Schülerin der berühmten Sappho Lesbiæ, von welcher ſie einen netten Vers machen gelernet. Vid. Joh. Frauen-Lob in der Lob-würdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber pag. 17 & 29, M. Blum. Diſſertat. d. Poetr. Græcis § 35 p. 35.

Gonzaga,

Cæcilia, ein gelehrtes und tugendhaftes Frauenzimmer, lebte im 15 Seculo, ward durch Victorinum Feltrium in Studiis wohl unterrichtet, und begab ſich hierauf in den geiſtlichen Stand.

Gonzaga,

Eliſabetha, von Mantua, war eine gelehrte und in der Philoſophie treflich bewanderte Dame, weswegen ſie auch der gelehrte Cardinal Petrus Bembus nicht genug zu rühmen weiß, und den für einen Stein und Kloß hält, der nicht ihre Converſation aller Philoſophorum Geſellſchafften vorziehet. Vid. Colomeſ. Opuſcul. p. 194, Scriver. in Amorib. Baudii p. 372.

Gonzaga,

Hippolyta, eine gelehrte Tochter Ferdinandi, Hertzogs von Mantua, und Gemahlin Antonii Caraffæ, Fürſtens von Mandragone, war in Humanioribus und Italiäniſcher Poeſie wohl erfahren, ließ einige Gedichte, und ſtarb An. 1513 den 9 Martii.

Gonzaga,

Lucretia, eine berühmte Weibes-Perſon im 16 Seculo, hat mit vielen gelehr-

ten Leuten Correſpondenz gepflogen, auch wegen Erledigung ihres Mannes aus ſeiner Gefangenſchaft bewegliche Briefe an den Hertzog von Ferrara, Pabſt Paulum III und Julium III, das Cardinals-Collegium, den Kayſer, den König von Franckreich, den Türckiſchen Kayſer und andere Potentaten, wiewol vergeblich geſchrieben, welche mit groſſem Fleiß geſammlet, und An. 1552 zu Venedig gedruckt worden.

Gordon de Graeuw,

Eine gute Holländiſche Poetin, deren Ernſtige Gedichte, An. 1710 zu Amſterdam in 4 heraus gekommen, und welche gewiß recht nette ſind.

Görichte Hemden, ſiehe Hemden.

Gorgentine, ſiehe Schnür-Bruſt.

Gorgippa,

Aus Nemyſia; ein wundernswürdiges Weibes-Bild, ſo nach einem etliche Tage lang anhaltenden Schmertz einen männlichen Leib, rauhe Stimme und langen Bart bekam, und alſo auf einmal in ein Mannes-Bild verwandelt ward.

Gorl,

Eine Art eines ſtarcken rund gedreheten Fadens, deſſen ſich das Frauenzimmer zu Auszierung allerhand Nähterwercke bedienet.

Gorl-Spitzen,

Sind eine abſonderliche Art von weiſſen Spitzen, wo die Blumen an ſtat des Spitzen-Bändleins mit runden gedreheten Gorl umleget, und von innen mit allerhand Spitzen-Stichen ausgefüllet werden.

Gorgones,

Wurden zuſammen genennet die drey Töchter des Phorci, Meduſa nemlich, Stheno und Euryale. Ihre Häupter waren mit Schlangen umflochten, die Zähne wie wilder Schweine, die Hände eiſern, und waren mit Flügeln angethan. Wen ſie anſahen, den konten ſie gleich zum Steine machen.

Gorgonia,

Gregorii Nazianzeni, des im IV Seculo berühmten Kirchen-Lehrers gelehrte Schweſter, hatte die heilige Schrift und Theologie ſo fleißig ſtudiret, daß ſie in der Auslegung und Erklärung der Schrift-Stellen alle Lehrer zu ihrer Zeit übertraf. Merckwürdig war auch von ihr, daß ſie ihre Sterbeſtunde genau zuvor wuſte. Vid. Sozomen. Orat. 2 n. 23 p. 415.

Goſchkia,

Von Magdeburg, eine behertzte und heroiſche Jungfer, ſo An. 1615, als Fridericus Ulricus Hertzog von Braunſchweig die Stadt belagerte, bewafnet auf die Wälle mit gegangen, allda ſich tapfer erwieſen, und manchem Soldaten ſein Leben genommen. Sie achtete es nicht, ob ihr gleich die Kugeln um den Kopf herum flogen: wiewol einige in denen Gedancken geſtanden, ob hätte ſie ſich können feſte machen. Vid. Braunſchweigiſche Krieges-Handlungen.

Goßſtein,

Iſt ein hohl ausgehauener Stein, mit einem langen kupfernen oder blechernen Canal und Röhre, meiſtentheils vor dem Küchen-Fenſter angemacht, worein die Magd die Spülig-Gelte auszugieſſen pfleget.

Gottſchedin,

Louiſe Adelgunde Victoria, eine gebohrne Kulmußin aus Dantzig, wo ſie nach ihres Vaters Tode von ihrem noch lebenden Vetter, dem daſigen Profeſſore, einer ſehr guten Auferziehung genoſſen, und in der Mathematick und Philoſophie unterrichtet worden. Sonderlich aber hat ſie ſich auf Sprachen geleget, und darunter beſitzet ſie vornemlich die deutſche in einer groſſen Vollkommenheit, zu deſſen Zeugniß können ihre ſchönen Uberſetzungen dienen, als der Frau von Lambert Betrachtungen über das Frauenzimmer, und der Frau von Gomez Sieg der Beredſamkeit aus dem Frantzöſiſchen, und des Herrn Addiſons Cato aus dem Engliſchen. Ihre Geſchicklichkeit in der Poeſie hat ſie durch eine Ode auf den Geburts-Tag der regierenden Kayſerin

ſerin von Rußland, und die Uberſetzung eines Stückes aus des Herrn Voltaire Zaira in reinfreye Verſe gewieſen. Sie ſpielt auch ein ſchönes Clavier. Göttens ietztlebendes Europa zweyter Theil.

de Gournay, Maria Jarſia, oder le Jars, ſ. Jarſia Maria.

Gozzadina,

Pytiſia, Amatoris Gozzadini, aus Bononien Tochter, war eine ſehr gelehrte Jungfer, und hielte Anno Chriſti 1532 in ihrem 23 Jahre auf den damaligen verſtorbenen Biſchof zu Bononien, Ludovicum Frattam, einen vortreflichen Panegyricum in Lateiniſcher Sprache, worüber ein iedes faſt erſtaunen muſte. Ihre Wiſſenſchaft in Jure war ſo hoch geſtiegen, daß ſie zu Bononien in dem 26 Jahre ihres Alters den Doctor-Hut erhielte, worauf ſie nicht nur über die Inſtitutiones Juris privatim las, ſondern auch ſelbiges, nachdem man ihr eine Profeſſion conferirte, öffentlich verrichtete. Sie ſoll viel ſchöne Schriften unter einem verſteckten Nahmen herausgegeben haben. Aus Liebe zu denen Studiis hat ſie ſich niemals verheyrathet. Vid. Hilarion de Coſte des eloges & vies des Regines, Princeſſes; it. Limnæum in addit. ad Jus Publ. L. V. l. 8 c. 8 n. 96; Car. Ant. Macchiavelli Pytiſia Gozzadina.

Graccha, ſ. Cornelia Graccha.

Gräfin,

Iſt eine Dame hohen Standes, ſo entweder aus einem Gräflichen Stamm-Hauſe entſproſſen, oder durch Vermählung eines Grafens in dergleichen Dignität und Würde erhoben worden.

Gräferin,

Eva Juliana, war ein geſchicktes und gelehrtes Frauenzimmer, ſo nicht nur in der Geometrie, Rechenkunſt und Hiſtorie wohl verſiret war, ſondern auch darbey die Muſic verſtande.

Gräfin,

Dorothea Magdalena, gebohrne Brummerin, des Königl. Polniſchen und Churfürſtl. Sächſiſchen Raths und Bürgermeiſters zu Leipzig, Herrn Gottfried Gräfens, ehemalige Ehe-Liebſte, war nicht nur eine Frauenzimmer von herrlichem Verſtand, und groſſer Geſchicklichkeit, ſondern auch darbey eine Virtuoſe Künſtlerin in der Mahlerey-Kunſt, geſtalt ſie nicht nur in Oel- ſondern auch Waſſer-Farben, viel nette Schildereyen verfertiget. Auf hieſiger Raths-Bibliotheck zeiget man noch von ihrer curioſen und künſtlichen Hand eine ſchöne Edition von dem Horto Botanico Eyſtettenſi, worinnen ſie alle die darinnen befindlichen Blumen und Kräuter mit bunten Farben, nach dem Leben ſehr naturell illuminiret und künſtlich ausgemahlet.

Grafin,

Maria, eine begeiſterte Jungfer zu Erfurt, ſo An. 1693 vorgab, GOtt würde in 114 Wochen kommen, nicht zu richten die Lebendigen und die Todten, ſondern ein beſonders Aufheben zu machen, und ſich mit den gottſeligen Glaubens-Töchtern zu Halberſtadt, Qvedlinburg und Erfurt, auf weltliche Art zu abouchiren.

Grafin,

Maria Sibylla, des berühmten Medici, Mariani Grafii, gelehrte Tochter, ein in der Natur wohl erfahrnes Frauenzimmer. Sie hat geſchrieben der Raupen wunderbare Verwandlungen, und ſonderbare Blumen-Nahrung durch 50 ſchöne Kupfer-Figuren, ſamt der ausführlichen Beſchreibung, heraus gegeben zu Franckfurt 1678 in 8. Conringius rühmet ſolches ſehr in ſeiner Introductione in medicin. in annotat. ad C. IX § 7 p. 294. Vid. Corn. à Beughem in Biblioth. Medic. p. 398. Nechſt dieſem war ſie auch in der Zeichenkunſt und Mahlerey perfect, nehete auch mit der Nadel gar natürliche und lebhafte Blumen. Vid. Sandrarts Deutſche Academie T. II l. 3 c. 23 p. 339.

Graja,

Johanna, oder Jana, des Hertzogs von Suffolck in Engelland gelehrte Tochter, Gilfordi Dudleji, Hertzogs in Northumbrien Gemahlin, eine ausbündig gelehrte Princeßin, welche die Lateiniſche, Griechiſche und Hebräiſche Sprache, auch ſchon in ihren zarteſten Jahren fertig reden

den und ſchreiben konte. Der Autor Heroologiæ Anglicæ p. 33 leget ihr ein nicht geringes Lob bey, und die gelehrte von Schurmann nennet ſie in einer Epiſtel an D. Andream Rivetum, eine unvergleichliche Vorſchrift und Beyſpiel aller Princeßinnen, dergleichen man an allen Orten und Enden der Welt nimmermehr wieder aufweiſen würde. Ja die berühmte Demoiſelle Jaquette Guillaume in ihren illuſtres Dames p. 282 rühmet ſie ſehr hoch. Nach dem Tode Henrici VIII wurde ſie, wiewol wider ihren Willen, maſſen ſie viel lieber mit gelehrten Büchern, als mit Cron und Scepter zu thun haben wolte, als Königin ausgeruffen: Da aber der Maria, des verſtorbenen Henrici VIII Tochter, Partey überhand nahm, wurde ſie, als ſie zehn Tage nur die Crone gehabt, mit ihrem Vater und Gemahl, innerhalb den Ringmauern des Thurms von Londen, nach gegebenem Beyſpiele ſonderbarer Großmüthigkeit und Beſtändigkeit, weil ſie einen recht heroiſchen Geiſt von ſich blicken lieſſe, enthauptet. Vid. Gratian. in Caſibus Virorum illuſtr. p. 273 ſeq. Vor ihrem Ende ſoll ſie ſich haben verlauten laſſen, daß ihr auf der gantzen Welt nichts ſo lieb geweſen, als daß ſie die drey gelehrteſten Sprachen erlernet: dem Hauptmann des Tours, Nahmens Thomas Bridges, der bey ihr gewachet, ſoll ſie noch vor ihrer Enthauptung drey Sprüche Griechiſch, Lateiniſch und Hebräiſch in ſeine Schreib-Tafel geſchrieben haben. Der damalige Gerichts-Præſident Morgan, der ihr das Todes-Urtel vorgeleſen, iſt nach ihrer Hinrichtung in eine entſetzliche Raſerey gefallen, worinnen er bis an ſein Ende ſtets geſchrien, man ſolle ihm doch die Princeßin Jana vom Halſe ſchaffen. In dem Gefängniß hat ſie ein Lateiniſches Diſtichon aufgeſetzt, welches überſetzet alſo klinget:

Das Schickſal iſt nicht als was fremdes anzuſehen,
Was mir heut widerfährt, kan morgen dir geſchehen.

Von dem Tage und Jahre ihrer Enthauptung ſind die Scribenten nicht einig, indem etliche, wie Larreus in Hiſtor. Angl. Scot. & Hibern. p. 762 das 1553, etliche das 1554, den 12 Febr. wie Ziegler im Schauplatz der Zeit p. 128, und Hübnerus in hiſtoriſchen Fragen P. II p. 824, it. Tab. 76 ſetzen. Kurtz vor ihrem Tode hat ſie ihrer Schweſter der Gräfin von Pembrock das Griechiſche Teſtament mit einer netten Griechiſchen Epiſtel geſendet. Vid. Neocor. & Sickium in Biblioth. Libr. Novor. T. IV p. 208. Von ihren Schriften in Engliſcher Sprache ſind bekandt: 1) Epiſtola ad eruditum hominem, qui a virtute verbi Divini defecit; 2) Colloquium cum Fecknaimo de ejus fide & ſententia de Sacramento; 3) Epiſtola, quam ad ſuam ſororem ſcripſit, una cum ſermone, quem mox decollanda in Theatro habuit.

Granaten,

Sind ſchwärtzlich rothe, durchſichtige, rund oder eckigt geſchnittene Steinlein, ſo das gemeine Frauenvolck um den Hals ein- oder mehrfach zu ſchnüren und anzuhängen pfleget. Es giebt derſelben dreyerley Sorten: die erſten haben die Farbe der Granat-Aepfel-Blüte; die andere fällt in den Hyacinth; die dritte neiget ſich nach der Violen-Farbe. Sie ſind ein gutes Hertz-ſtärckendes Mittel.

Granſanctæa,

Jana, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Gras,

Iſt ein ſchmal und lang-blätteriges wildes Gewächs, welches überall auf allem Lande in Wieſen und Gärten wächſet, und ſowohl zahmen als wilden Thieren, beydes grün und trocken, zu Futter dienet. Das Decoctum davon dienet vor die Würme im Leibe, auch treibet es den Stein ab. ſ. Oeconom. Lexicon.

Graſe-Magd,

Heiſſet auf denen Ländereyen und Meyerhöfen diejenige Magd, ſo in das Gras gehet, ſolches mit der Sichel hauet, und in Körben nach Hauſe zu tragen pfleget.

Gras-Hecht,

Wird von den Köchen die kleineſte Art der Hechte genannt.

Gratiæ,

Die drey Charitinnen und Töchter des

Jupiters,

Jupiters, Paſithea, Euphroſyne und Ægiale genannt; wiewol ſie von etlichen Euphroſyne, Aglaja und Thalia benennet werden. Sind von vortreflicher Schönheit und Geſtalt geweſen. Werden nackend und mit langen herab hangenden Haaren gemahlet.

Graupen,

Priſana hordeacea, l'orgemonde, ſind Gerſten-oder Weitzen-Körner, davon durch den Mühlſtein oder durch beſondere Graupen-Stampfen, die ſcharfen Hülſen und Spitzen abgeſtoſſen ſind. Sind ſie aber gantz rund gemacht: So nennet man ſie Perlen-Graupen. Es iſt eine nährende und wohlſchmeckende Speiſe, aber derſelben zu viel gegeſſen, drücket ſie im Magen und verurſachet Blehungen. Sonderlich ſind die Nürnbergiſchen Graupen nicht zu verwerfen, welche weit und breit verführet, und an Rindfleiſch, Hüner, und andere Eſſen gekochet werden. Damit aber auch gemeine Leute wiſſen mögen, die Graupen recht zuzurichten, giebet ihnen der Koch folgende kurtze Nachricht an die Hand: 1) Graupen in Milch gekocht, 2) Graupen in Fleiſch-Brühe.

Graupen in Milch gekocht,

Man nehme Graupen, leſe die erſt recht rein, ſetze ſie alsdenn mit Waſſer ans Feuer, und laſſe ſie kochen. Wenn ſie nun eingekocht haben, ſo gieſſe man Milch dran, darauf ſie vollends weich und gar kochen müſſen. Endlich ſaltze man ſelbige, rühre kalte Butter drein, oder mache dieſe braun, und brenne ſie drüber.

Graupen in Fleiſch-Brühe,

Vorher leſet die Graupen fein rein, ſetzet ſie alsdenn mit Waſſer ans Feuer, und wenn ſie eingekocht, ſo ſchüttet Fleiſch-Brüh dran; ſaltzet ſie auch und werfet Ingber und Pfeffer drein. Zuletzt gieſſet auch etwas Fleiſch-Brüh dran, welches Gericht einem hungrigen Magen wohl ſchmecken wird.

Grau-Werck,

Iſt eine gewiſſe Art eines grauen Rußiſchen und Liefländiſchen Rauchwercks, deſſen ſich das Frauenzimmer zur Winters-Zeit ſtat Unterfutters unter ihre Peltze und Kleider zu bedienen pfleget.

Gregortitſchin Barbara, ſiehe von Methen Maria.

von Greifenberg,

Catharina Regina, gebohrne Freyin von Seyſſenegg, ein ſehr gelehrtes und in der Theologie wohlerfahrnes Fräulein, hat ſich meiſtentheils in Nürnberg aufgehalten. Sie hat nicht nur Lieder und Gedichte zu ihrem gottſeligen Zeit-Vertreib erfunden und aufgeſetzet, ſo ihr Vetter Hans Rudolph von Greifenberg, A. 1662 zu Nürnberg in 12 heraus gegeben, ſondern auch eine teutſche Uranie oder geiſtliche Betrachtung von der Geburt und Jugend des HErrn Chriſti in 12 Meditationen zu Nürnberg An. 1678 in 8 heraus gegeben, welche An. 1693 zu Nürnberg wiederum ſtarck vermehret heraus gekommen. Ingleichen hat man auch ihre Paßions-Betrachtungen in 12 Sinnbildern zu Neuſtadt An. 1653 in 8, zu Nürnberg An. 1672 in 12 und An. 1683 in 8 wieder aufgelegt geſehen. Ferner die Sieges-Seule der Buſſe und Glaubens wider den Erb-Feind Chriſtlichen Nahmens, Nürnberg 1675 in 12. Joh. Wilhelm L. B. de Stubenberg nennet ſolches in ſeiner Cenſur ein Helden- und Engelwerck. In der teutſchen Genoſſenſchaft hat ſie den Nahmen der Tapfferen erhalten, in der Lilien-Zunft aber iſt ſie zur Ober-Vorſetzerin und Zunftmeiſterin erkieſet worden.

Grenade, oder Timpale,

Iſt ein Teig, in Form einer Kugel, in welcher allerley Speiſen gebacken und aufgeſetzet werden.

Grenade zu machen,

Man nimmt fünf Pfund derb Kalbfleiſch von denen Keulen, ſchneidet ſolches Scheibenweis, gantz dünne und klopfet es. Hernach nimmet man Speck, ſchneidet ihn ſo klein, als wolte man Rebhüner ſpicken, ſpicket damit die Scheibgen des Kalbfleiſches fein ſauber, ſo viel deren gebrauchet werden. Nach dieſem ſchneidet man Speck Fleckweiſe, ie gröſſer ie beſſer. Ferner machet man eine farce, nimmet wiederum derb Kalbfleiſch, ſchneidet ſelbiges

nebſt einem Pfund Nieren-Stollen gantz klein, und menget dieſes unter einander. Hierauf weichet man die Semmel in Milch, wenn ſolche geweicht, ſo drücket man ſie wieder aus, und thut ſelbe auch unter das Gehackte; ſaltzet und würtzet es mit Muſcaten-Blüten, thut es in einen Mörſel, ſtöſſet ſolches mit ungefehr zweyen gantzen Eyern und vier Dottern klar ab; machet einen Ragout von Kalbs-Milch oder Ochſen-Gaumen (welcher nebſt andern Ragouts mehr an ſeinem Ort ausführlich wird zu finden ſeyn.) Nun nimmet man eine Caſſerole, beſtreichet ſie mit Butter und überleget mit zubereitetem Speck die gantze Caſſerole, thut auch nochmahls das geſpickte Fleiſch dazu hinein, doch alſo, daß es auf den Speck zu ſitzen kömmt. Hernach nimmet man von der gemachten farce, und überlegt das geſpickte Kalbfleiſch über und über, nicht gar eines Fingers dick, ſchläget ein Ey auf einen Teller, nimmet einen Pinſel und beſtreichet mit dem Ey die Farce gantz glatt. Ferner thut man das Ragout drein, beſtreichet hierauf ein Papier mit Butter, formiret einen Fleck von der farce drauf, ſo groß als man die Ragout damit bedecken kan. Wenn es nun aufgeſtrichen, ſo nimmt man das Papier mit der Farce und decket es drüber, es wird aber von ſich ſelbſten nicht abfallen; ſondern man muß eine eiſerne Schaufel glüend machen, und ſolche über das Papier halten; denn thut man das Papier hinweg, und machet die farce zuſammen, gleich wie man eine Paſtete zumachet. Darnach leget man oben wieder von dem geſpickten Fleiſch, bis es gantz zu wird; leget wieder geſchnittene Speck-Plätzgen oben drüber, ſetzet es in einen Backofen, und läſſet es alſo backen. Wenn es gnug gebacken, ſo richtet man es auf die Schüſſel an, alſo, daß das untere Theil heraus kömmt; thut den Speck alle hinweg, ſo ſiehet es aus als eine geſpickte Paſtete, und kan es in- und auswendig gegeſſen werden. Es iſt ein Eſſen, welches man zu groſſen Ausrichtungen, ja auf Königl. Tafeln gebrauchen kan. Wem beliebt ein Ragout drein zu machen, kan ſich einen erwehlen, welchen er will; wird ſich auch ein ieder, der ohne diß ſchon Nachricht von der Koch-Kunſt hat, ſelbſt am beſten darnach zu richten wiſſen. Endlich beleget man dieſes Gerichte bey dem Auftragen mit Citronen, ſo iſt es fertig.

Greßin,

Dorothea, gebohrne Pfeifferin, eine in der Poeſie recht ſehr erfahrne Witwe, wie ihre Proben, ſo ſie hin und wieder verfertiget, deutlich ausweiſen.

Gretzen,

Heiſſet denen Mägden in Augſpurg der Handkorb, mit dem ſie auf den Marckt zu gehen und darinnen einzukaufen pflegen: ſind entweder groß oder klein, die groſſen nennen ſie Stadt-Gretzen, die kleinen aber Vogel-Gretzen.

Grieblinge, ſ. Truffes.

Grieß,

Flos, (Pollen) la fleur de la farine, wird aus gutem Weitzen gemacht; wenn nehmlich der erſte Gang von der Mühle herab läuft, pfleget man ſelbigen durch ein enges Sieb zu ſieben, und das ausgeſiebte aufzubehalten, welches hernach Grieß heiſſet. Dieſe Koſt ſcheinet noch von denen Römern her zu kommen, als die in die 300 Jahr ab urbe condita ſtat des Brotes ſich mit Brey aus Grieß gemacht, genehret haben. In der Küche hat er vielfältigen Nutzen, indem er hin und wieder an die Speiſen verbraucht wird, wie ſolches bey gewiſſen Zubereitungen derſelben kan abgemercket werden.

Grif am geſchlachteten Viehe,

Heiſſet dasjenige Stück Fett oder Unſchlitt, was inwendig zwiſchen beyden Hinter-Keulen an Rindern, Schweinen und andern ſchlachtbarem Vieh zu ſitzen pfleget.

Grillade,

Iſt nichts anders als auf dem Roſt gebratenes Fleiſch, da etwas von überbliebenem Gebratens, als Türckiſchen Hähnen, Capaunen, Kälber-Viertelн ꝛc. ingleichen von Kälber- Schöps- und Schweins-Füſſen, Schincken und andern Dingen mehr, fein ſaftig auf dem Roſt gebraten wird. Hiervon ſind folgende Beſchreibungen zu mercken: 1) Grillade vom Türckiſchen Hahn; 2) Grillade von Capaunen;

Capaunen; 3) Grillade von Gänſen; 4) Grillade von Schweins-Füſſen; 5) dito anders; 6) Grillade von Kälber-Füſſen; 7) Grillade von Schöps- oder Lamm-Füſſen.

Grillade vom Türckiſchen Hahn,

Wenn der Türckiſche Hahn gebraten, oder von der Tafel überblieben iſt, ſo zerleget man ſelben in ſchöne lange Stückgen, thut ſolche in ein Geſchirr, ſprenget guten Wein drauf, und läſſet ſie eine Weile liegen. Man nehme hierauf geriebene Semmel, vermiſche ſelbe mit Jngber, Pfeffer, Muſcaten-Blüten und Saltz, laſſe Butter zergehen, und ziehe den zerlegten Türckiſchen Hahn durch dieſelbe, welche die Stücke in der geriebenen Semmel herum, und lege eines nach dem andern auf den Roſt. Wenn es nun bald Anrichtens Zeit iſt, ſo ſetze man ſolchen Roſt auf ein gelindes Kohlfeuer, und begieſſe es immer mit Butter, daß es fein ſaftig bleibet. Dieſes kan man nun alſo gebraten anrichten, oder auch eine Brühe von Sardellen, Schnittlauch, Zwiebeln, Citronen und dergleichen darzu machen, deren an ihren Orten unterſchiedliche beſchrieben worden ſind; doch hält man gemeiniglich die Soſſen von Sardellen und Citronen für die beſten und gebräuchlichſten.

Grillade von Capaunen,

Dieſe wird eben alſo, wie vorige vom Türckiſchen Hahn beſchrieben worden, zugerichtet und nicht das geringſte geändert.

Grillade von Gänſen,

Solche kan gleichfalls nicht anders als vorige tractiret werden.

Grillade von Schweins-Füſſen,

Man nehme Füſſe von Schweinen, putze und ſenge ſie ſauber über dem Feuer, wäſſere ſolche ein, und ſetze ſelbe im Waſſer mit etwas Saltz zum Feuer, werfe etliche Kräuter, wie bey der à la daube gemeldet worden, darzu, ingleichen gieſſe man Eßig drauf und laſſe ſie gar kochen. Darnach ſetze man ſolche nebſt der Brühe an einen kühlen Ort, daß ſie erkalten; nehme ſie alsdenn heraus, ſo werden ſelbe als eine Gallerte ſich præſentiren. Hierauf thue man ieden beſonders, putze ſie ſauber zu; vermiſche viel geriebene Semmel mit Jngber, Pfeffer und Cardamomen, laſſe in einer Caſſerole Butter zergehen; ziehe die Schweins-Füſſe durch, beſtreue ſie mit der vermiſchten Semmel, lege ſolche ordentlich auf einen Roſt, bis ſie alle ſind, ſetze ſolche auf ein gelindes Kohlfeuer und laſſe ſie braten. Werden ſie nun auf einer Seiten bräunlicht, ſo verkehre man ſolche, und tröpfle Tropfenweiſe braune Butter drauf, ſonſt gehet die angeſtreute Semmel herunter. Wenn dieſe nun fertig, denn kan man ſie anrichten, entweder trocken oder mit einer Soſſe, wie es einem beliebet. Die Soſſe darf aber nicht über die Füſſe gehen, ſondern ſie muß nur in die Schüſſel gegoſſen, und die Füſſe gleichſam als eine Garnitur herum geleget werden. Endlich beleget man dieſe mit Citronen, und beſtecket ſie mit Lorbeer-Blättern, ſo ſind ſie fertig.

Grillade von Schweins-Füſſen noch anders,

Man putzet dieſe ſauber, ſetzet ſie hernach im Waſſer mit einem Bißgen Schmaltz zum Feuer, und läſſet ſie weich kochen. Hernach, wenn ſie gekochet, ſo thut man ſelbe heraus in ein kaltes Waſſer, daß ſie verkuhlen. Nun nehme man gerieben Brot oder Semmel, vermiſche es wie voriges, ſchlage ein Paar Eyer dran; werfe Butter oder Fett darzu, wie auch geriebenen Zucker, gieſſe auch ein wenig Wein darein, und vermiſche alles dergeſtalt durch einander, als wolle man einen Teig machen. Jſt dieſer Teig nun fertig, ſo laſſe man in einem Geſchirr ein Stückgen Butter zergehen, ſchlage ein Ey drein, zerklopfe ſolches mit einem Pinſel gantz klar, und ſtreiche die Füſſe ieden beſonders damit an. Ferner nehme man von dem gemachten Teig, und überziehe ihn fein förmlich; lege ihn in eine mit Butter angeſcheuerte Torten-Pfanne, und mache derer ſo viel, als man nöthig hat; beſtreiche ſie wieder mit dem zerklopften Ey und Butter; ſtreue klein geriebene Semmel drüber, ſetze ſie in einen Backofen und laſſe ſelbe fein goldgelb backen. Endlich machet man eine Soſſe, und richtet ſolche, wie

ſchon

ſchon gelehret, an, ſo kan ſie aufgetragen werden.

Grillade von Kalbs-Füſſen,

Solche Grillade wird nicht beſſer, als wenn die Füſſe erſt abgekochet werden, wie in der à la daube beſchrieben zu finden, ſo werden ſolche einen lieblichen Geſchmack bekommen. Man muß ſich aber nach der Küche, darinnen man ſtehet, richten, ob man allezeit, was nöthig, darzu bekömmt. Dieſe Grillade wird eben wie vorige tractiret: iſt derohalben nicht nöthig, weitläuftig davon zu ſchreiben. Die Soſſen können verändert werden, wie es nur beliebet.

Grillade von Schöps- oder Lamms-Füſſen,

Die Zubereitung dieſer Grillade iſt eben wie die vorige.

Grille,

Iſt eine bekanntes Ungeziefer, welches ſich in vielen Häuſern bey den Herdſtädten und andern warmen Orten aufhält.

Grillé,

Heiſt auf dem Roſt gebraten, z. E. Kalbs-Lunge grillé, u. ſ. f.

Griſette,

Iſt eine Paſtete, welche von gebratenem Kalb-Fleiſch, Nieren-Stollen, Eyern, Gewürtz u. d. g. auf eine ſonderliche Art zubereitet, gebacken und verkehret aufgeſetzet wird. Man nennet ſie auch eine verkehrte Paſtete, davon nachfolgende Beſchreibung Bericht giebet.

Griſette oder verkehrte Paſtete,

Man bratet nach gemeiner Art eine Kalbs-Keule ab, und läſſet ſie erkalten. Hernach löſet man mit einem Meſſer das braune gantz dünne herunter; das Fleiſch aber ſchneidet man mit einem Schneidemeſſer gantz klein, nimmet auch drey Viertel-Pfund Nierenſtollen, bricht ſolche aus, damit alle Haut davon komme, ſchneidet es gleichfalls klein, und thut es zuſammen in einen Mörſel. Ferner wirfet man in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, nebſt Muſcaten-Blüten und Jngber darzu, wie auch ſechs Eyer-Dotter, zwey gantze Eyer, 3 bis 4 Löffel voll dicken Rahm, Saltz und Citronen-Scheler, welches alles zuſammen durch einander wohl geſtoſſen werden muß. Wenn nun dieſes zum Teige worden, ſo nehme man eine Caſſerole, die eine ſaubere Form hat, beſtreiche ſelbige mit Butter; treibe aus einem andern mürben Teig zugleich ein Blat eines ſtarcken Meſſerrückens dick auf, thue es in die Caſſerole, und belege es inwendig gantz und gar; beſtreiche es auch über und über mit einem zerklopften Ey. Nun lange man das abgeſtoſſene aus dem Mörſel herfür, und ſchlage davon eines kleinen Fingers dick auf den Teig, bis daß derſelbe damit gäntzlich überzogen ſey. Hierauf habe man in Bereitſchaft ein gutes Ragout, davon die Nachricht unter dem Buchſtaben R, und zwar bey Beſchreibung derſelben zu finden iſt; damit füllet man das angeſchlagene in eine Caſſerole bald voll; nimmet alsdenn einen Bogen Papier, beſchmieret dieſen mit Butter, und zwar einen ſo groſſen Fleck, als die Caſſerole, darinne die Griſette ſtehet, breit iſt, träget auf denſelben von der geſtoſſenen farce eines kleinen Fingers dicke, gleichſam in der Abſicht, als wolle man einen Deckel auf eine Paſtete machen; darnach nimmt man den Bogen Papier und leget ihn verkehrt über die Caſſerole, daß die farce das gantze Ragout bedecke, und es auf allen Seiten kan zugekleibet werden. Weil nun dieſes Papier ſich nicht wird von der farce wollen abziehen laſſen, ſo machet man eine Schaufel glüend, hält dieſe ein wenig drüber, dadurch es ſich gleich wird ablöſen. Jetzund aber nimmet man wieder ein Blat von dem mürben Teig, und ziehet es über das vorige Blat, welches aber vorher mit Eyern beſtrichen werden muß, vermacht es hernach ſo gut als man kan, ſetzet die Caſſerole in einen Backofen und läſſet es fein goldgelb backen. Wenn man nun anrichten will, müſſen ſie verkehrt angerichtet, auch garniret werden, ſo gut als es beliebt. Es iſt dieſe Paſtete recht delicat, und kan mit Haut und Haar verzehret werden.

Griſette,

Heiſt nicht nur eine umgekehrte Paſtete, oder dergleichen Eſſen, ſondern hauptſächlich ein Mädgen, das nicht von Stande iſt, und

und doch thut, als wenn es etwas wäre, auch daneben verliebt ſich aufführet, wie ein Kätzgen, das niemand beſſer als Moliere vorſtellet, wenn er von einer fauſſe-brute ſowohl als von einer pretieuſen ridicule handelt, ob wohl beyde auch unter Frauenzimmer vom Stande manchmahl zu finden ſind, die aufs Tauß eine Griſette vorzuſtellen ſcheinen. Dieſes Wort kommt eigentlich davon her, wenn ein Frauenzimmer grau träget, ſie mag von Geblüt ſeyn wer ſie will.

Gros de Tours,

Ein ſeidener grobfädichter Zeug, wird zu Tours einer Stadt in Franckreich gemachet, nach Art der Stoffe von Gros di Naples.

Groß-Baſe,

Heiſſet auf dem Stamm-Baum des Groß-Vaters Schweſter.

Groſchen-Frau,

Heiſſen diejenigen alten traurig geſchleyerten Weiber, ſo bey der Leich-Proceſſion den Beſchluß von dem Frauenzimmer machen: bekommen dafür iede einen Groſchen.

Groſſe Magd,

Heiſſet auf denen Dörfern oder Land-Vorwercken diejenige Magd, ſo backen, melcken und das groſſe Vieh beſtellen muß, auch auf die Küche Achtung zu geben hat; wird von etlichen Vieh-Magd genennet.

Groß-Muhme,

Heiſſet ſo viel als der Groß-Mutter Schweſter.

Groß-Mutter, oder Elter-Mutter,

Heiſſet der Mutter ihre Mutter.

Groß- oder Elter-Schwieger,

Heiſſet der Schwieger-Mutter ihre Mutter.

Groſzin, ſiehe Geroſzin.

Grumbachia,

Argula, aus dem adelichen Geſchlechte derer von Staufen und Bayrn gebohren, vermählte Frau von Grumbach in Francken, eine devote und ſehr gelehrte Dame, mit ſonderbaren Theologiſchen Wiſſenſchaften begabet. Sie hat An. 1523 öffentlich eine Schrift an die Theologiſche Facultät zu Ingolſtadt ausgehen laſſen, darinnen ſie die gantze Univerſität wegen Verfolgung der Evangeliſchen Chriſten ernſtlich ſtrafet, und ſie zum Kampf der Religion halber im diſputiren ausfodert. Ihre ſchönen Epiſteln an Hertzog Wilhelm in Bayern, (Vid. Ludov. Rabum im Märtyrer-Buche P. 2 p. 375,) an Chur-Fürſt Friedrich in Sachſen, an Pfaltz-Grafen Johannem, an die Univerſität und Rath zu Ingolſtadt, ingleichen an ihren Vetter Adam von Thering, wie nicht weniger etliche deutſche Verſe, ſo an einen Studenten zu Ingolſtadt geſchrieben, ſind noch vorhanden, und voll herrlicher Dinge und wahren Evangeliſchen Eyfers. D. Luther und Georg Spalatinus haben dieſe Argulam ſehr gerühmet. Vid. D. Joh. Andr. Schmid. in Mulier. orthodox. it. Luther. im 9 Tom. Wittenbergiſcher Schriften: da ſie hingegen der eyfrige Papiſte Jacobus Gretſerus in ſeinem Luthero Acad. p. 258 und in defenſione Bellarmin. T. I l. 2 cap. 15 Medeam Lutherico & Anabaptiſtico genio pleniſſimam nennet.

Gründling, oder Grundel,

Fundulus, Goujon, dieſes ſind kleine Fiſche, welche ſich gerne im Grunde der ſteinigten und friſchen Waſſer aufhalten. Sie laichen im Mertz, und auſſer dieſer Zeit ſind ſie faſt im gantzen Jahre gut. Weil ſie etwas bitter ſchmecken, pflegen die Frantzöſiſchen Köche eine Hand voll Neſſel zu nehmen und ſolche damit abzuſchäumen, wenn ſie im ſieden ſind, wodurch ſie ſelbigen die Bitterkeit benehmen. Sie ſind geſunde Fiſche, welche auch Patienten ohne Gefahr eſſen können. ſ. Oecon. Lex. Ihre Zubereitung iſt unterſchiedlich: 1) Gründlinge blau geſotten; 2) Gründlinge mit einer Butterbrühe; 3) Gründlinge mit einer Butterbrühe und Eyern abgezogen; 4) Gründlinge mit einer ſauren Fricaſſée-Soſſe; 5) Gründlinge gebacken; 6) Gründlinge mit zerlaſſener Butter.

Gründlinge blau geſotten,

Man nehme Gründlinge, waſche ſolche ſauber, thue ſie in ein Geſchirr, ſprenge Eßig drauf, ſetze einen Fiſch-Keſſel mit Waſſer, deſſen aber nicht zu viel ſeyn muß, aufs Feuer, und werfe ein Hand voll Saltz drein. Wenn nun das Waſſer bald ſieden will, ſo thue man die Fiſche hinein, da werden ſie ſchön blau, laſſe ſie einen ſtarcken Sud thun, damit ſie allzeit überſiedē. Sind ſelbe nun eingeſotten, ſo hebe man ſie vom Feuer, ſprenge kalt Waſſer drauf, lege einen Bogen Papier drüber, dann bleiben ſie blau. Will man ſolche anrichten, ſo ſtreuet man grüne Peterſilie drauf, und giebet Eßig darzu. Man kan auch eine Serviette drüber brechen und alſo zugedeckt zu Tiſche tragen laſſen.

Gründlinge mit einer Butter-Brühe,

Wenn die Gründlinge abgeſotten ſind, ſo ſetzet man in einem Geſchirr ein Stück Butter aufs Feuer, wirfet geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, klein gehackte Peterſilien, und Waſſer, ſo viel man meinet gnug Brühe zu haben, daran, läſſet dieſes durch einander kochen, bis es dicke wird. Es muß aber viel Butter darzu kommen, denn dieſe Brühen müſſen ſehr fett ſeyn. Hernach richtet man die Fiſche fein ſauber an, gieſſet die Brühe drüber, ſetzet es auf eine Glutpfanne, daß ſich die Brühe in die Fiſche ziehe, ſo kan ſolche hingegeben werden.

Gründlinge mit Butter-Brühe und Eyerdottern abgezogen,

Sind dieſe Fiſche geſotten, ſo kan man die Brühe bereiten, wie ſolche bey den Forellen ausführlich beſchrieben worden.

Gründlinge mit einer ſauren Fricaſſée-Soſſe,

Sie werden wie die Forellen zugerichtet. Siehe Forellen fricaſirte.

Gründlinge gebacken,

Man thut die Gründlinge in ein Geſchirr, ſaltzet ſie ein, und läſſet ſolche eine Weile im Saltz liegen. Wenn dieſes geſchehen, ſo trocknet man ſelbige mit einem Tuch ſauber ab, oder ziehet ſie durch die Hand, daß der Schleim davon abgehet; beſtreuet ſolche alsdenn dick mit Grieß, und miſchet ſie wohl durch einander. Hernach ſetzet man in eine Pfanne ausgeſchmeltzte Butter aufs Feuer, läſſet ſolche recht heiß werden, thut von denen Fiſchen ſo viel hinein, als man gedencket heraus zu backen, und backet ſie fein goldgelb, daß ſie fein röſch und hart werden. Hat man nun derſelben ſo viel als nöthig, ſo richtet man ſie an und decket ſolche mit einer Serviette zu, daß ſie warm zu Tiſche kommen. NB. Es kan auch oben an ſtat des Grieſes Weitzenmehl gebrauchet werden.

Gründlinge mit zerlaſſener Butter,

Wenn die Fiſche geſotten, denn läſſet man nur Butter in einer Caſſerole zergehen, aber nicht braun werden. Darnach richtet man die Fiſche auf eine Schüſſel an, gieſſet die Butter oben drüber, ſetzet ſie auf ein Kohlfeuer, ſtreuet gehackte Peterſilie und Muſcaten-Blüten drüber, ſo ſind ſie fertig.

Grünen Donnerſtag holen,

Iſt ein alter Gebrauch an etlichen Orten, da die kleinen Kinder, abſonderlich von gemeinen und bedürftigen Eltern, zu ihren Pathen, ſo ſie aus der Taufe gehoben, am grünen Donnerſtage gehen, und das ſo genannte rothe Ey nebſt andern Geſchencken abholen.

Grünitz,

Loxias, ein nicht unbekannter Vogel, der faſt wie ein Gümpel ausſiehet, und einen auf eine beſondere Art von einander gekrümmten Schnabel hat; daher er auch an vielen Orten Krummſchnabel zum Unterſcheid des im Elſaß bekannten Vogels, Uberſchnabel, genennet wird. Dieſer Vögel Fleiſch iſt das beſte nicht, denn ſie riechen ſtarck nach Hartz. Um dieſer Urſache willen werden ſie nicht leicht gebraten, ſondern meiſt eingemacht, und hernach als kleine Vögel zugerichtet und verſpeiſet. ſ. Oeconom. Lexicon.

Grünitz eingemacht oder marinirt,

Wenn die Vögel ſauber gerupfet und ausgenommen worden, ſo wirfet man ſie in

in ein ſiedend Waſſer, damit ſolche ein wenig anlauffen; Darnach thut man ſie heraus, trocknet ſelbe gantz rein ab, ſpieſſet ſie an höltzerne Spießgen, leget ſolche auf einen Roſt über Kohlen, beſchmieret ſie ein wenig mit Butter, und läſſet ſolche halb gar braten. Hierauf nimmet man die Vögel von denen Spießgen, daß ſie erkalten; hat auch kleine Fäßgen, in der Gröſſe wie die Senf-Fäßgen ſeyn, parat; leget unten auf die Böden erſt Lorbeer-Blätter, Citroneuſcheler und gantze Würtze, hernach auf die Kräuter und Würtze eine Lage Vögel, und das ſo lange Wechſelsweiſe, bis die Fäßgen voll ſind. Endlich machet man ſolche zu, und bohret Löcher oben hinein; läſſet Eßig ſieden und wieder verkuhlen, und gieſſet ihn zu den Löchern hinein, ſchläget ſie feſt zu, ſetzet ſie an einem kühlen Ort, verkehret ſelbe öfters, ſo werden ſie ſich eine lange Zeit gut halten, und können hernach mit Beinen gegeſſen werden. Theils nehmen auch Baumöl darzu; ſie werden hernach als ein Salat verſpeiſet.

Grünkraut,

Heiſſet in denen Küchen allerley friſch zuſammen geleſene Kräuter, ſo unter einander vermiſcht gekocht und verſpeiſet werden. Als: Spinat, Gundermann, Güriſch, taube Neſſeln, Melden, Butter-Blätter, Rothrüben-Kräutig, u. d. g. m. In Sachſen iſt der abſonderliche Gebrauch, daß man an dem Grünen-Donnerſtage faſt in iedem Hauſe dergleichen grüne Kräuter zu verſpeiſen pfleget.

Grünkraut zuzurichten,

Man nehme dergleichen grüne Kräuter, überleſe ſelbige rein, waſche ſie aus, und ſetze ſelbige mit Waſſer in einem Topf an das Feuer. Wenn ſie genug gekocht, ſo hebt man ſie davon weg, ſtürtzet ſie, drücket ſelbige rein aus, hacket ſie gantz klar, ſetzet indeſſen Butter oder Fett in einem Tiegel oder Caſſerole auf das Feuer, ſchüttet die gehackten Kräuter hinein, und laſſet ſie eine Weile darinnen prägeln. Nach dieſem gieſſet man guten Rahm oder gute Milch mit Eyern, geriebene Semmel und Pfeffer, auch kleine Roſinen angemacht darüber, läſſet es unter einander wieder aufkochen, und beſtreuet es bey dem Anrichten mit kleinen Roſinen.

von Grünrad,

Regina, ein devotes und gelehrtes Fräulein aus Thüringen, in der Theologie und H. Schrift ſehr verſiret. Sie hat ein Buch geſchrieben, geiſtlicher Wagen genannt, welches mit einer Vorrede der Theologiſchen Facultät zu Jena Anno 1609 zu Leipzig gedruckt worden. Vid. Frauenlob in der lobwürdigen Geſellſchaft gelehrter Weiber p. 28.

Grütze, ſiehe Hafer-Grütze.

Grütz-Wurſt, ſ. Wurſt.

Grytten,

Ingeburga, Andreæ Gryttens Paſtor. Holmedallenſ. Tochter, eine gute Poetin, Die Collector. Nov. Literar. Maris Baltici A. 1701 p. 107 geben vor, daß ihre deutſche Gedichte, ſo ſie Früchte des Creutzes nennet, worinnen Abends und Morgens Buß-Andachten it. Parabolæ metaphraſis de Phariſæo & Publicano zu finden, eheſtens würden heraus kommen.

Guarniſon von Weibern, ſ. Weiber-Guarniſon.

Gueridons, oder Geridons,

Sind hohe von Holtz geſchnitzte, gedrehete, auf allerhand Art mit Laubwerck gezierete, laccirte, gefürnſte, gebeitzte oder ziervergoldete Säulen und Geſtelle, mit einem kleinen Poſtement und Ober-Platte verſehen, worauf man in denen Putz-Stuben die Lichter zu ſetzen pfleget. Insgemein findet man bey zwey Gueridons auch einen kleinen Putz-oder Galanterie-Tiſch, der mit ihrer Couleur und Façon überein kömmt.

Guerin,

Margaretha, eine edle Matrone a Pinha, war eine gelehrte Dame, ſo abſonderlich in der Griechiſchen Sprache wohl verſiret war. Sie ſoll mit der gelehrten Catharina Junckerin ſehr vertraut und in ſteter Bekandtſchaft gelebet haben. Vid. Caſp. Bruſch. in Tract. vom Fichtelberg p. 11, it. Zeiler. Cent. IV Epiſtol. 65 p. 441.

de la Guerre,

Mademoiſelle, eine in der Muſic voll⸗kommen erfahrne Frantzöſin, ſo eine gantze Opera, Cephale & Procris genannt, componiret und in Muſic geſetzet hat, welche An. 1694 zu Paris aufgeführet worden; die Poeſie darzu hat Monſ. Duche gemacht. Vid. Diverſités curieuſes en pluſieurs lettres T. II p. 369.

Guillelmina,

Eine Böhmin, ſo An. 1281 ſtarb, aber im Verdacht einer Ketzerey, von welcher und ihrem Anhange Johannes Petrus Puricellus eine Diſſertat. geſchrieben. Vid. Act. Erudit. Lipſienſ. A. 1687 p. 595.

de Guimené,

Eine Frantzöſiſche gelehrte Princeßin, war der Hebräiſchen Sprache dermaſſen kundig, daß ſie ihre Horas, (wie ſie ihr Buch nennet) Hebräiſch und Frantzöſiſch zu Paris heraus gegeben: ſie lebete ums Jahr Chriſti 1625. Vid. Colomeſii Gall. Oriental. p. 261.

de Guion oder Gayon,

Murovia Madame, von Riom aus Nieder⸗Auvergne gebürtig, eine gelehrte, auch des Quietiſmi halben ſehr verdächtige Frantzöſin, hat ſich durch verſchiedene, theils gedruckte, theils noch in Manuſcriptis liegende Tractætlein bekandt gemacht. Sie ſtarb im Anfange des 1699 Jahres. Ihre wunderlichen Meinungen kan man am beſten aus ihren Büchern ſehen, ſo Heinrich Wettſtein in Amſterdam zum viertenmal drucken laſſen, unter dem Titel: Recueil de divers Traités de Theologie Myſtique, qui entrent dans la celebre diſpute du Quietiſme qui s'agite preſentement en France, à Cologne 1699, & ſe trouve à Amſterdam chez Henry Wetſtein. Sie heyrathete einen reichen Mann M. de Guion genannt, welcher die Direction des Canals de Briare auf ſich hatte, der ſie als Wittwe mit drey Kindern verließ. In ihrem Wittwen⸗Stande ergab ſie ſich nach ihres Mannes Tode gantz und gar der Devotion, unter der Direction eines Religieuſen Barnabiter⸗Ordens, und als ſie ihrer ſonderbaren Meinungen wegen verſchiedene Verfolgungen ausgeſtanden, wurde ſie endlich aus dem Kloſter de Filles de Vaugirad durch einen Exempten und die Archers abgeholet, und nach der Baſtille zu Paris abgeführet, in welcher ſie auch ihr Leben beſchloſſen. Von ihren Schriften ſiehet man 1) Moyen court & facile de faire Oraiſon; 2) Cantique des Cantiques; 3) Ströme, das iſt, drey Myſtiſche Wege; 4) eine Erklärung über Moſen, Joſuam, die Richter, die Evangelia, über Pauli Epiſteln, und die Offenbarung. Vid. Unſchuldige Nachrichten An. 1706 p. 286, Arnold in ſeiner Vertheidigung der Myſtiſchen Theologie p. 251, und in der Kirchen⸗ und Ketzer⸗Hiſtorie p. 778, it. in der Hiſtorie der Myſtiſchen Theologie c. 24 p. 514 machet groß Weſen von ihr: D. Feuſtking aber in ſeinem Gynæc. Hæret. Fanatic. pag. 325 redet gantz anders.

Guion, ſ. de la Mothe.

Güncke,

Iſt ein langer Mantel von Camelot, den die gemeinen Weiber in Ulm, wann ſie zur Hochzeit oder Taufe gehen, umhengen.

Gundermann,

Hedera terreſtris, Lierre terreſtre, iſt ein Kräutlein, das gemeiniglich an denen Zäunen wächſet und ſich auf der Erde gleich dem Epheu ausbreitet. Es treibet dieſes Kraut ſonderlich den Gries und Sand, iſt der Lunge und verſchleimtem Magen zuträglich, zu dem Ende gemeine Leute es nicht nur in ihre Eyerkuchen oder unter ihr grünes Kraut zu thun pflegen, ſondern unſer Koch bedienet ſich auch deſſen bey ein und andern Speiſen, wodurch er ſelbige lieblich und geſund machet.

Gurcken,

Cucumeres, Concombres, ſind Garten⸗Gewächſe, deren es zweyerley Sorten giebt, nemlich kleine und groſſe. Die kleinen heiſſen eigentlich Cucumern oder Kümmerlinge, werden ſonderlich in Nürnberg mit Fenchelkraut, Saltz, Pfeffer und Eßig in kleine Fäßgen eingemacht, und Winterszeit zum Gebratens aufgeſetzet. Aus denen groſſen ſchneidet man zur Sommerszeit entweder Salat, richtet

richtet ihn mit Baumöl, Pfeffer, Saltz und Eßig zu, oder man machet dieſelben auch ein in gewiſſe Fäſſer, auf folgende Art.

Gurcken groſſe einzumachen,

Man nehme Gurcken, ſo viel man will, putze die Stiele herunter und werfe ſie in ein kaltes Waſſer, waſche ſie ſauber wieder heraus, und laſſe ſie trocken werden. Darnach nehme man ein Geſchirr, es ſey ein Faß oder groſſe Töpfe, lege erſtlich unten auf dem Boden Dillſcheiben und Blätter von ſchwartz ſauren Kirſchen; hernach die Gurcken, damit man Wechſelsweiſe continuiren muß, bis das Geſchirr voll iſt. Ferner vermiſche man friſch Brunnen-Waſſer, ſo viel deſſen nöthig, mit Saltz, gieſſe es auf die Gurcken; thue ein Bret oder Teller drauf, und beſchwere ſie mit Gewicht oder Steinen. Wenn ſolche nun anfangen zu gähren, ſo kan man die Brühe koſten, ob ſie gnug geſaltzen; wo nicht, ſo thue man mehr Saltz dran, wiewol es beſſer iſt zu wenig, als zu viel Saltz, denn ſie halten ſich deſto länger, nur daß ſolche an einen warmen Ort geſetzet werden. Sind ſie nun ſauer und recht, denn ſetzet man ſelbe ins Kühle, da halten ſie ſich eine gute Weile. Einen weitläuftigen Bericht von den Gurcken, ihren verſchiedenen Sorten, Nutzen in der Küche und andern Merckwürdigkeiten ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

Gürckgen auf Nürnbergiſche Art einzulegen,

Man waſche die Gürckgen nicht, thue ſie in einen Aſch, menge Saltz und Pfeffer, der etwas grob iſt, unter einander, und reibe die Gurcken durch die Hände wohl damit, daß ſie ausſehen, als wenn ſie condiret wären: Hierauf nehme man ein Fäßgen, lege unten kleinen Fenchel, dann Gurcken und wieder Fenchel, bis das Fäßgen gehäuft voll, laſſe es ein paar Stunden ſtehen, daß es ſich ſetze, gieſſe Wein-Eßig darauf, und ſchlage das Fäßgen zu.

Gurcken grün einzulegen,

Man ſiede Eßig in einen küpfernen Fiſch-Tiegel, nachdem man viel Gürckgen hat, hebe ihn vom Feuer, thue die Gurcken darein, und laſſe ſie wohl zugedeckt eine Stunde ſtehen. Wenn ſie nun ſo kalt, daß ſie ſich hanthieren laſſen, ſo lege man ſie mit Fenchel, gröblichem Pfeffer und Saltz ein, dann Eßig darauf gegoſſen, und ſo einen Tag ſtehen laſſen, daß ſie ſich ſetzen, damit das Fäßgen recht voll Gurcken, und nicht viel Eßig, ſonſt werden ſie zu weich. NB. Will man die Gurcken ſehr grün haben: So läſſet man den obigen Eßig erſt noch einmal ſieden, und gieſſet ihn warm auf die Gurcken, wenn er kalt, wird das Fäßgen zugeſchlagen.

Gürtel,

Oder Leib-Gürtel, iſt ein aus goldoder ſilbernen Gelencken gegoſſener und zuſammen geſetzter Umfang um den Leib, den das Frauenzimmer zur Zierath umleget. In Augſpurg wird ſolcher nicht allein um den Leib, ſondern auch um den gantzen Schnabel der ſo genannten Schnabel-Brüſtlein geleget; bey denen geringen Weibes-Bildern iſt er um den Leib herum nur von ſchwartzem Sammet verfertiget, an der rechten Seiten aber hengen ſilberne Kettlein, ſo ein Beſchläg-Gürtel benennet wird, faſt über den halben Rock herab, woran eine ſilberne blinde Meſſerſcheide geheftet; dergleichen auch in Saltzburg und Regenſpurg dem Frauenzimmer gebräuchlich iſt, woran aber insgemein ein gantz ſilbern gegoſſenes Meſſer-Beſteck herab hänget. In Ulm bedienet man ſich ebenfalls dergleichen, auſſer daß der vornehmen Weibes-Bilder allda ihre Gürtel, ſo ſonder Geſteck ſind, ſehr lang von vorne herunter hengen, auch öfters mit einer Schleife Band zurücke wieder hinauf angeſtecket werden.

Gurt,

Heiſſet denen Augſpurgiſchen Weibes-Bildern ſo viel, als eine Windelſchnur. Siehe Windelſchnur.

de Guzmann,

Feliciana Henriquez, ein gelehrtes Frauenzimmer von Sevilien, lebte zu Anfang des 17 Seculi und ſchrieb in Spaniſcher Sprache eine ſehr ſchöne Tragicomœdia.

Gynæceum,

Oder Frauenzimmer-Gemach, heiſt dasjenige Theil des Hauſes, wo ſich die Weiber vor Zeiten bey den Griechen und Römern aufhielten. Dahero heiſt noch heutiges Tages dasjenige Gebäude ein Gynæceum oder Frauenzimmer-Gemach, wo eine Anzahl von jungem Frauenzimmer beyſammen wohnet, und in allerhand dem weiblichen Geſchlechte anſtehenden Künſten und Wiſſenſchaften erzogen wird. In der Heil. Schrift wird auch des Frauenzimmers, das iſt, des Orts, in welchem die Weiber und Kebs-Weiber verwahret wurden, gedacht. Ein ſolch Frauenzimmer hatte der König von Aſſyrien, worinnen Eſther war, Eſth. II, 9, 10 & 11. David, aus welchem Salomo Kebs-Weiber nahm, 2 Samuel. XVI, 21, 22.

de Gypſis,

Angela Cæcilia, war eine ſehr gelehrte Nonne in Bologna und floritete 1660.

Gytterin,

Urſula Maria, eine kluge und gelehrte Prieſters-Tochter, hatte nicht nur die Schul-Autores, ſo ſie ſich in teutſcher Sprache vortragen laſſen, ſehr inne, ſondern war auch eine hurtige Rednerin und gute Poetin.

H.

Haacke,

Iſt ein krumm-gebogenes Eiſen oder Holtz, daran man etwas zu hängen pflegt, oder womit man etwas zu ſich ziehen kan. Nach dem Unterſcheid des Gebrauchs heiſſen die Haacken unterſchiedlich als Feuer-Haacken, Fleiſch-Haacken, Keſſel-Haacken ꝛc.

Haader-Suppe, ſiehe Suppe, ſo Haader-Suppe genennet wird.

Haarband,

Heiſſet dem Augſpurgiſchen Frauenzimmer dasjenige von Perlen geflochtene Bändlein, ſo die vornehmen Weibesbilder bey Ehren-Tagen oben über die Stirnen zu ſchlagen und zu legen pflegen. In Ulm heiſt es ein Perlen-Kräntzlein.

Haarbänder,

Sind ſchmale und lange ſeidene oder zwirne Bänder, worein ſich das Frauenzimmer die Haare flechten und abtheilen läſt.

Haardrat, ſiehe Haar-Wulſt.

nach den Haaren in der Chriſt-Nacht greifen,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, wenn nemlich eine Jungfer oder Magd, ſo da wiſſen will, was ihr künftiger Liebſter vor Haare hat, in der Chriſtnacht zwiſchen 11 und 12 Uhr rücklings zur Stubenthüre hinaus greift, und ſelbige zu erhaſchen gedencket.

Haarflechterin,

Heiſſet dasjenige Weibes-Volck, ſo denen Peruqven-Machern die gebackenen und aufgekreuſelten Haare Reihenweiſe in lange Treſſen flicht und ſetzet.

Haar-Kopf,

Iſt ein abſonderlicher Putz und Zierath für die Bräute, wenn ſie zur Trauung oder bey dem dreymaligen Aufgebot in die Kirche gehen, da man ſelbigen durch die Umbinde-Frau einen von Haaren in die Höhe gezogenen, mit Püffen, Zöpfen, Favoretten und Neſt ausgezierten und durchſchlungenen Putz auffsetzet und auf unterſchiedene Art ausſtaffiret. Sonſt nennet man auch ſolchen eine Tour, nach Art einer Peruqve, ſo bey Ermangelung brauchbarer Haare, welche ſich nicht friſſiren laſſen, und gar zu dünne ſeyn, getragen werden.

Haarkopf mit Bande, oder Aufſatz vom Bande,

Iſt eine abſonderliche Art von Haarköpfen, wenn nemlich die Jungfern, ſo auf Hochzeiten gehen wollen, ſich das Haar aufziehen, mit Püffen unterſcheiden und ſelbige mit bunten Bänderſchleifen durchſchlingen laſſen, bisweilen auch wol gar einen mit Flohr oder Spitzen belegten bloſſen Hauben-Drat darbey auffsetzen, und die in Püffe geſchlungenen Haare und

und Neſt gantz frey und unbedecket ſehen laſſen.

Haarlocken,

Sind zwey lange zuſammen gedrehete Locken, ſo an dem Haarkopfe bey denen umgebundenen Bräuten über die Ohren herunter zu hangen pflegen.

Haar-Mantel, oder Nacht-Mantel,

Iſt ein oben um den Hals zuſammen gefalteter oder geſchobener langer Kragen und weiter Umhang, deſſen ſich das Frauenzimmer etlicher Orten, ſonderlich zur Sommers-Zeit zu bedienen pfleget. Sie ſind entweder durchaus von geklöppelten oder geneheten Spitzen, oder mit angeſetzten Spitzen, oder auch ſchlecht von Coton, Neſſeltuch, Terletank, Cammertuch u.d.g.

Haar-Nadeln,

Sind groſſe, lange und ſtarcke Nadeln, mit runden Kuppen, wormit das Frauenzimmer ſich bey dem Umbinden und Aufſetzen die Haarpüffe abtheilen und anſtecken läſt. Dergleichen Nahmen haben auch diejenigen groſſen Nadeln, ſo vielmehr einem Griffel ähnlich ſehen, und womit ſich das Frauenzimmer das Neſt von der Haube auf dem Kopf feſt anſtecket. Das Saltzburgiſche Weibes-Volck nennet auch diejenigen von Gold oder Silber zubereiteten Nadeln, Haar- oder Auffsatz-Nadeln, ſo ſie durch ihre Haar-Neſter ſtecken, und welche man ſonſten Schleif-Nadeln zu nennen pfleget.

Haar-Püffe,

Heiſſen bey dem Frauenzimmer diejenigen abgetheilten, über die Stirne hoch hinauf gezogenen und über gewiſſe darzu abſonderlich verfertigte Wülſte oder Haar-Dräter geſchlagenen und angeſteckten Haare, worauf der Hauben-Drat geſetzet wird.

Haar-Stirne,

Nennet man ein von falſchen Haaren gemachtes Duppé, ſo beym Frauenzimmer ietzt gröſtentheils Mode iſt.

Haar-Tuch,

Heiſſet in denen Küchen ein aus Beuteltuch geſchnittenes Tüchlein, wodurch man die Krebsbutter und andere Sachen zu drücken pfleget.

Haar-Wulſt, oder Haar-Drat,

Heiſſet ein von Leinwand mit Baumwolle, Flachshaaren oder Werck derb ausgeſtopfter halber Umfang, mit Drat auf beyden Seiten eingebogen, worüber das Frauenzimmer bey dem Umbinden und Aufſetzen ſich die Haarpüffe aufziehen und ſchlagen läſt.

Haar-Zöpfe,

Heiſſen die langen Frauenzimmer-Haare, ſo ſich das Weibes-Volck auf zwey Theile in Bänder flechten und daraus das Neſt formiren läſt.

Haaſe,

Lepus, Lievre, iſt ein furchtſames flüchtiges Thier, von welchem merckwürdig, daß er mit ofnen Augen ſchläft. Sein Wildpret haben die alten Medici nicht loben wollen, wie denn Lonicerus hiervon alſo ſchreibet: Unter aller Thiere Fleiſch iſt keines, das ſo viel Melancholey machet, als Haaſenfleiſch. Allein die Liebhaber dieſes Wildprets lachen darüber, und kehren ſich wenig an dieſe Marque, vielmehr halten ſie ſolches für was delicates und niedliches, zumal wenn der Haaſe nicht gar zu alt iſt, daran ſie ſonderlich die Keulen und an dieſen das Bein, ſo am Rücken hengt, für das beſte Bißlein preiſen. Ein mehrers ſehe man im Oeconomiſchen Lexico. Die Zurichtung der Haaſen iſt mancherley. Davon folgendes zur Nachricht dienet: 1) Haaſen zubereiten; 2) Haaſen zu braten; 3) Haaſen in einer Paſtete; 4) Haaſen mit Sauerkraut im Backofen; 5) Haaſen ſo überblieben mit Capern; 6) dito mit Kümmel ſäuerlich; 7) dito mit groſſen Zwiebeln; 8) dito mit Citronen; 9) dito mit geſaltzter Limonie; 10) Haaſen-Wildpret mit Schweiß; 11) Haaſenkleint nur ſchlecht mit Zwiebeln.

Haaſen zubereiten,

Erſtlich muß man dem Haaſen den Balg abſtreiffen; hernach das vördere Theil bis an die Bücher wegſchneiden,

alsdenn kan man beyde Sorten brauchen, wie es einem beliebet.

Haaſen gut zu braten,

Man nehme erſtlich den geſtreiften hintern Haaſen, ſchneide ſelbigem mit einem ſcharffen Meſſer die Haut, ſo am Wildpret klebet, ſauber herunter, insgemein heiſſet es: den Haaſen häuteln. Wenn ſolches nun geſchehen, ſo ſchneide man ihm das Schloß hinten entzwey, damit das Weideloch kan rein gemacht werden, ſpreile ſolchen hinten durch die zwey Viertel und vorn durch den holen Leib, ſchneide Speck fein ſauber überein, und ſpicke ihn ſo zierlich als man kan. Iſt er nun geſpicket, ſo waſche man ſolchen ein wenig aus, ſaltze ihn ein, und laſſe ſolchen ein wenig verſchwitzen; ſtecke ſelben an einen Spieß, laſſe ihn bey einem gelinden Feuer braten, beträufe ſolchen öfters mit Butter, und ſo bald er anfängt Farbe zu bekommen, ſo verbinde man denſelben mit Papier und begieſſe ihn mit Butter. Wenn nun das Papier erhitzet, giebet es dem Haaſen eine ſtarcke Hitze, und machet ihn doch nicht bräuner, ſondern er wird ſaftig und gut. Iſt er endlich gar, und ſoll angerichtet werden, ſo ziehet man ihn vom Spieß, leget ihn auf die darzu bereitete Schüſſel, gieſſet etwas von der Jus aus der Bratpfanne darunter, und machet braune Butter, die muß aber Giſcht haben; oben darüber beſtreuet man ſolchen mit geriebener Semmel, und beleget ihn mit Citronen, ſo iſt er fertig.

Haaſen in einer Paſtete,

Wenn der Haaſe geſtreift und abgeſchnitten iſt, ſo häutelt man ihn, wie vorigen zum braten, löſet ihm die Läuffte ab, ſaltzet ſelben ein wenig ein, leget ihn auf einen Roſt, und ſetzet ihn aufs Feuer, woſelbſt er ein wenig anlauffen muß. Hernach thut man denſelben in ein Geſchirr, gieſſet Eßig darüber, und läſſet ihn, wenn es Zeit hat, ein paar Tage darinnen liegen. Darnach nehme man denſelben heraus, ſchneide Speck, und zwar dicke Stücken, gleich wie man zur à la daube zu ſchneiden pfleget, würtze und ſaltze ſolchen ein, und ſtecke ihn in den Haaſen ohne Zierlichkeit hin und her, wie man nur am beſten darzu kommen kan. Nach dieſem nehme man groben Teig, wie ſolcher zu groben Paſteten muß gemachet werden, waltze ihn auf, lege das ausgewältzte Blat auf Papier, beſtreiche ſolches mit Eyern, nehme auch kleine Schnittgen Teig, und mache einen Roſt, ſo weit man gedencket den Haaſen zu legen; thue unten auf den Boden Lorberblätter und Rosmarien, auf dieſe Stücke lege man hernach Speck und Butter, ſtreue auch Ingber, Pfeffer, Neglein und Citronenſcheler drüber, lege den Haaſen drauf, und führe von einem langen Stückgen Teig einen Rand um den Haaſen, wie derſelbe lieget, mache es feſte an, damit die Brühe im Ofen nicht kan durchdringen, mache auch einen Blat-Teig und decke den Haaſen zu, gehe mit den Fingern an den geſetzten Rand, damit der Haaſe eingefaſſet iſt, herum, und drücke das Blat fein ſauber an. Wenn dieſes nun geſchehen, denn ſchneidet man den Teig unten herum fein ab, daß nur zwey Qver-Finger breit bleibet, bläſet das obere Blat ein wenig auf, damit es eine Form bekömmt. Endlich ſo ſind auch gewiſſe Paſteten-Bänder geſtochen, darein drücket man eine Streiffe Teig, daß damit die halbe Paſtete kan umzogen werden, beſtreichet die Paſtete mit Eyern, und ziehet das Band fein zierlich darum. Iſt dieſes vollbracht, ſo wickelt man den Teig, der unten um die Paſtete gelaſſen worden, fein ſauber aufwärts an die Paſtete, und zwicket es ſo gut man kan; machet oben einen ausgeſchnittenen Deckel darauf, beſtreichet ſie mit Eyern und ſetzet ſie in Ofen. Wenn ſie nun anfängt bräunlich zu werden, ſo ſticht man mit einem ſpitzigen Holtz oder Brat-Spieß oben am Deckel ein Loch hinein, daß die Lufft heraus kan; hernach machet man auch folgende Brühe darzu: Man nehme ein wenig braun Mehl, thue ſolches in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſe Brühe, Wein, auch Eßig darzu, und laſſe es durch einander kochen; hierauf nehme man einen kleinen Trichter oder Füllhals, mache ein Loch oben in die Paſtete und fülle die Brühe hinein, bis deren ſattſam drinne iſt, ſetze ſolche wieder in Ofen, und laſſe ſie vollends gar backen. Soll die Paſtete angerichtet werden, ſo rüttelt man ſie fein durch einander und giebet ſie hin.

Haaſen mit Sauerkraut im Backofen,

Einen Haaſen, wenn er geſtreiffet iſt, ſchneidet man vorn ab, löſet ſelbem die hintern Läufte abe, wie bey der Paſtete geſchehen, häutelt und ſpicket ihn, wie zum braten, läſſet ihn darauf nur halb gar braten, daß er fein ſaftig bleibet. Hernach nimmet man Sauerkraut, kochet es, doch nicht gar zu weich, ſeiget die Brühe herunter und ſchneidet ſolches mit einem Schneidemeſſer klein; hierauf ſetzet man in einer Caſſerole ein ziemlich Stück Butter aufs Feuer; wenn ſie heiß worden, denn wirft man einen Eß-Löffel voll Mehl drein, rühret es ſo lange, bis ſichs ein wenig färbet, thut das Sauerkraut hinein, gieſſet auch eine Kanne guten ſauern Rahm dran, rühret es durch einander, und läſſet es alſo eine gute Weile dämpfen. Ferner machet man von Teig einen Rand auf eine Schüſſel, worauf es ſoll zur Tafel getragen werden, zwey Quer-Finger hoch, ſtreichet die Schüſſel mit Butter an, ſchüttet von dem Kraut die Helfte drein, leget den Haaſen drauf, die andere Helfte Kraut über denſelben, auf daß der gantze Haaſe damit überzogen werde, ſtreichet ſolches mit einem breiten Meſſer fein zu; ingleichen läſſet man Butter zergehen, ſchläget ein Ey dran, vermiſchet es durch einander und überſtreichet oben damit das gantze Kraut, ſtreichet auch klar geriebene Semmel drüber, und ſetzet es in Backofen, ſo wird es als eine Paſtete werden. Wenn man nun anrichten ſoll, denn nehme man ſolches wieder aus dem Backofen, garnire es, wie ſichs am beſten ſchicket, ſo iſt es fertig und recht gut. Dieſes Kraut kan auch ohne Rahm alſo bereitet werden, nur daß man mehr Fett ſtat des Rahmes nehme, und dadurch diejenige Fettigkeit erſetze, welche der Rahm ſonſt bey ſich hat.

Haaſen, ſo übrig blieben, mit Capern,

Man ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Kohlfeuer, läſſet ſelbe braun werden, rühret einen Eß-Löffel voll Mehl drein, welches auch bräunen muß, gieſſet hernach Fleiſch-Brühe, Wein und Eßig darzu, und läſſet ſolches zuſammen kochen. Darnach zerſchneidet man den Haaſen zu Stücken, leget ihn in die kochende Brühe, wirft auch eine Hand voll Capern daran, würtzet ſolches mit Jngber und Pfeffer, leget ein Paar gantze Zwiebeln darzu, (ſelbe müſſen aber beym Anrichten wieder heraus genommen werden,) und läſſet es alſo ferner kochen. Iſt dieſes nun etwan nicht fett genug, ſo gieſſet man aus der Braten-Pfanne einen Löffel voll Jus dran; oder läſſet ſo viel braune Butter drein lauffen, ſo iſt es fertig, will man auch kein braun Mehl machen, ſo kan eine Hand voll gerieben Rocken-Brot darzu geworfen werden, es gilt gleich viel.

Haaſen dergleichen, mit Kümmel ſäuerlich,

Dieſer wird gleich wie vorher beſchriebener bereitet, nur das an ſtat der Capern Kümmel hinein gethan wird; ſolcher muß aber erſt mit einem Schneidemeſſer klein geſchnitten werden, auf daß man ihn nicht leicht zu ſehen bekomme. Jedoch kan man den Kümmel auch gantz laſſen; nur hat hierbey der Koch zu überlegen, auf was für einer Tafel er verſpeiſet werden ſoll.

Haaſen dergleichen, mit geröſteten Zwiebeln,

Wenn der Haaſe zerſtücket iſt, ſo leget man ihn in eine Caſſerole oder Tiegel, ſtreuet eine Hand voll gerieben Rocken-Brot daran, thut Zwiebeln, die man erſt in Butter röſten ſoll, darzu, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und geſtoſſenen Nelcken, gieſſet Fleiſch-Brüh und ein Paar Eß-Löffel voll Eßig dran, ſetzet dieſes zuſammen auf ein Kohlfeuer, und läſſet es alſo durch einander kochen, bis es ein wenig dicke wird, hernach kan man dieſes anrichten, wie man will.

Haaſen dergleichen, mit Citronen,

Man thut den in Stücken geſchnittenen Haaſen in einen Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel darauf, ſchneidet Citronenſcheler, auch Scheiben von der Citrone, thut ſelbe nebſt Jngber und Muſcatenblüten auch darzu, ingleichen ein Stück ausgewaſchene Butter, gieſſet Fleiſch-Brüh

Brüh und ein wenig Wein darein, und läſſet es auf einem Kohlfeuer fein gemählich ſo lange kochen, bis es beginnet dicke zu werden; endlich ſaltzet man es ein wenig, und richtet an.

Haaſen dergleichen, mit geſaltzener Limonie,

Iſt der Haaſe nach vorhergehendem Bericht zubereitet worden, ſo kan man an ſtat der Citrone eine geſaltzene Limonie Scheibenweiſe dran legen, die aber vorhero ein wenig muß ausgewäſſert werden.

Haaſen-Wildpret mit Schweiß,

Wird ſonſten Haaſenkleint oder der junge Haaſe genennet. Man nehme das Vordertheil vom Haaſen, ſchneide die Bücher herunter, und hacke es zu feinen Kochſtücken, thue die Galle von der Leber, ſpalte den Kopf entzwey, nehme Waſſer, Eßig und Bier durch einander, ſetze ſolchen Haaſen darinnen zu, ſaltze ihn und laſſe ſolchen bald kochen. Es muß aber vorhero, wenn der Haaſe geſtreifet wird, der Schweiß aufgefangen werden, und zwar auf folgende Art: Wenn der Balg herunter, ſo ſetzet man eine Schüſſel oder ander Geſchirr unter den Haaſen, gieſſet Eßig in denſelben, ſo läuft der Schweiß alle heraus. Nun kühlet man den gekochten Haaſen aus, und richtet ihn in einen Tiegel, ſeiget von der Brühe, darinnen derſelbe gekochet, darzu, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, reibet was Pfefferkuchen dran, brennet braune Butter hinein, und läſſet es alſo kochen. Wenn man bald anrichten will, ſo qvirlt man den aufgefangenen Haaſen-Schweiß mit etwas Zucker ab, und ſo das Eingerichtete im vollen Kochen iſt, ſo läſſet man den Schweiß durch einen Durchſchlag hinein laufen, und rüttelt es wohl durch einander. Will man anrichten, ſo ſchneidet man Citronenſcheler klein, ſtreuet ſolche drüber, bereitet es auch mit Zucker und giebet es hin.

Haaſenkleint nur ſchlecht mit Zwiebeln,

Dieſes wird eben alſo gemacht, nur daß an ſtat des Pfefferkuchens braun Mehl gebrannt und nebſt viel geſchnittenen Zwiebeln hinein gethan wird, welches durch einander kochen muß: wer nicht gerne Zwiebeln iſſet, der kan ſie auch weg laſſen, und nur bey der vorher beſchriebenen Brühe bleiben.

Haber, oder Hafer,

Iſt eine bekannte Feld-Frucht, ſo lange und ſpitzige Körner träget. Er wird im Frühling zeitig geſäet, und nach der Gerſte eingeerntet. Iſt zweyerley Sorten, weiſſer und ſchwartzer. Der inwendige Kern des Habers geſchroten giebt eine gar ſehr gute Grütze. Unter das Maltz zu weiſſem Biere etwas weniges gethan, giebet dem Bier eine ſchöne Farbe, friſchen Geſchmack und macht es ſonderlich geſund. Lower hat gewieſen, wie man aus Haber einen Tranck kochen könne, der wider viele Zufälle und Kranckheiten des Menſchen mit ſonderlichem Nutzen gebraucht werden möge. Wilder oder tauber Haber wächſet an Wegen, und wird zu Fiſteln und andern Geſchwüren der Augen gebraucht. Ein mehrers ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

Haberta,

Suſanna, Petri Haberti Tochter, ſo an Carolum du Jardin verheyrathet war, eine gelehrte Frantzöſin, verſtund die Hebräiſche, Griechiſche, Lateiniſche, Spaniſche und Italiäniſche Sprache aus dem Grunde, war über dieſes in der Philoſophie ſehr erfahren, und hatte nebſt Leſung der Heiligen Schrift viel Zeit, die Patres zu durchwandern, angewendet. Dannenhero ſie eine Auslegung des Symboli Athanaſiani, ingleichen einen Tractat vom Gebete und von denen Sacramentis, wie nicht weniger einen Catechiſmum verfertiget. Sie iſt An. 1633 den 26 Dec. Todes verblichen. Vid. Henning Witte Tom. I Diarii Biograph. ad An. 1633 lit. Gg col. 2.

Hachis,

Iſt eine kleine gehackte Speiſe, die abgewürtzt und in gewiſſe Eſſen gethan und gefüllet wird, wie an iedem gehörigen Orte bey denen Speiſen wird zu finden ſeyn. ſ. Lex. Oeconom.

Hacke-Beil, oder Fleiſch-Beil,

Iſt ein breites und geſchärftes Eiſen, an einen höltzernen Stiel befeſtiget, womit das Fleiſch zerhacket wird.

von Hackeborn,

Mechtildis, eine ihrer Heiligkeit wegen ſehr berühmte Dame, aus einem vornehmen adelichen Geſchlechte im Magdeburgiſchen, lebte ums Jahr 1278, und ſchrieb das Buch geiſtlicher Gnaden und Offenbarung. ſ. auch Gertrud.

Hacke-Bret,

Iſt ein groſſes und breites mit einem hohen Rand umgebenes Bret, worauf die Victualien klein gehacket werden.

Hacke im Strumpf,

Heiſſet dem Frauenzimmer im Stricken, der unterſte Hintertheil des Strumpfes, worein die Ferſe von dem Fuß zu ſitzen kömmt.

Hacke-Meſſer,

Iſt ein lang und ſehr breites geſchärftes Meſſer, womit man in den Küchen Peterſilie und andere Sachen, ſo man klein haben muß, klar und klein hacket. Wenn die Schneide davon rund gebogen iſt, werden zwey Handhaben daran gemacht, und heiſſet ſolches ein Schneide-Meſſer.

Hacke-Stock,

Iſt ein dichter, runder Klotz, gemeiniglich auf drey Füſſen ſtehend, worauf das Fleiſch in Stücken zerhauen wird, wird durch Bedeckung eines Deckels rein und ſauber gehalten.

Hacquart,

Franciſca, war eine berühmte Hexe und zauberiſches Weibes-Bild.

Hadaſſa, ſ. Eſther.

Häcklein am Spinnerad,

Iſt ein von Drat krum gebogener und am Spinnerad herabhangender Hacken, womit das Weibes-Volck das Ende des im Spinnen geriſſenen Fadens durch die Spule wiederum heraus ziehet.

Häftlein, ſ. Stecke-Nadeln.

Hälsgen, ſ. Uberſchlag,

Hände dem Kindlein geben,

Bedeutet den kleinen Windelkindern die Händlein, ſo man ſonſten mit einzuwickeln pfleget, nach den neun Tagen wieder geben, und ihnen ſelbige frey überlaſſen.

Hänsgen im Keller,

Iſt eine Art von einem ſilbernen zierverguldeten Trinckgeſchirr, ſtehet auf einem langen Fuß, von oben her mit einer runden und hol ausgetriebenen Muſchel verſehen, in der Mitte ſolcher Muſchel iſt ein klein hol verfertigtes in die Höhe gehendes Behältniß, mit einem kleinen und leichten ſilbernen Blättlein, ſtat Deckels, bedecket; worinnen ein zartes und ſubtiles klein von Silber formirtes Kindlein verborgen lieget. Wenn nun Wein in dieſes Trinckgeſchirr gegoſſen wird, wird ſolches kleines Kindlein, das unten auf einer kleinen vom zarten Glaſe geblaſenen Kugel ſtehet, durch den Wein in die Höhe gehoben, ſtöſſet das Decklein auf, und præſentiret ſich alſo mit aller Verwunderung und Luſt. Man pfleget insgemein denen ſchwangern Weibern aus dergleichen Trinckgeſchirr die Geſundheit zuzutrincken.

Hänsgens im Keller Geſundheit trincken,

Iſt eine in unſern Landen bekannte Art und Gewohnheit, da man in denen Compagnien und luſtigen Geſellſchaften einer ſchwangern Frau, ſo ſich darunter befindet, auf die Geſundheit Hänsgens im Keller eines zuzutrincken pfleget; Etliche trincken auch Grietgens Geſundheit in der Küche, wenn ſie vermuthen, daß die ſchwangern Weiber ein Mägdlein tragen. In Engelland ſoll dieſes Sprichwort auch gar ſehr bekannt ſeyn.

Häuslichkeit,

Iſt eine dem Frauenzimmer abſonderlich wohl anſtehende Tugend und Eigenſchaft, vermöge deren ſie ſich in ihrem Hauſe ſtets eingezogen halten und ihres Hausweſens pflegen ſollen. Das öftere Ausgehen und Herumlaufen der Weiber war bey denen alten Römern und Egyptiern

ern ſehr verhaſt, maſſen die letztern ihre Weiber nicht anders aus dem Hauſe, als mit entblöſten Füſſen gehen lieſſen; daher auch ſelbige aus Furcht, ſie möchten etwa auf der Gaſſen anſtoſſen und ſich verletzen, entweder gar nicht aus dem Hauſe giengen, oder wenn ſie ja nothwendig auszugehen hatten, nicht weit giengen und gar bald wieder nach Hauſe kehreten. Vid. Plutarch. Lib. d. Præcept. Nupt. Ja als man einmal zu Rom ein Weib vor das Marckhaus vorbey gehen ſahe, wurden die Römer vor Verwunderung dermaſſen beſtürtzet, daß ſie nach dem Oracul zu Delphis ſchickten, um zu fragen, was wol ſolches bedeuten würde, weil ihnen dergleichen Anblick etwas ungewöhnliches hieſſe. Plutarchus in Vita Numæ Pompilii.

Häuteln den Haaſen, ſ. Haaſen gut zu braten.

Hafer, ſiehe Haber.

Hafergrütze,

Avena decorticata, Avoine ſans l'Eſcorce, iſt nichts anders als ausgehülſeter Hafer, darzu der ſchönſte weiſſe Hafer genommen und hernach auf der Mühle alſo zubereitet wird. Er giebet in der Haushaltung nicht nur ein gutes Zugemüs, welches geſund iſt, wohl ſättiget und nähret, ſondern es werden auch daraus gute Suppen und Brühen für Geſunde und Krancke gekochet; dererjenigen Grützwürſte, die man in Nordiſchen Gegenden damit machet, anietzo zu geſchweigen. Hier ſind Beſchreibungen die Hafergrütze zuzurichten: 1) Hafergrütze in Milch gekochet; 2) Hafergrütze in Waſſer.

Hafer-Grütze in Milch gekocht,

Man lieſet die Hafergrütze reinlich aus, hernach ſetzet man Milch zum Feuer, und läſſet ſie kochen; unter währendem Kochen aber brühet man die Hafergrütze mit heiſſem Waſſer, ſchüttet ſie alsdenn in die Milch, damit ſolche auch kochen möge; doch muß ſie öfters umgerühret werden, ſonſt legt ſie ſich an. Wenn ſie bald angerichtet werden ſoll, ſo ſaltzet man ſolche und ſchüttet ſie auf eine Schüſſel, machet auch in einer Pfanne braune Butter warm, und gieſſet ſie drüber.

Hafer-Grütze in Waſſer,

Man lieſet dieſelbe reinlich aus, wäſchet hernach ſolche, und ſetzet ſie mit Waſſer zum Feuer, damit ſie koche. Sie muß dann und wann auch umgerühret werden, ſonſt leget ſie ſich an. Hat ſie genug gekocht, ſo ſaltzet man ſie, rühret ein ziemlich Stück Butter drein, und richtet ſie an.

Hafer-Wurtzel,

Scorzonera (Viperina) Scorſonere, iſt eine ſüſſe, liebliche, geſunde, zur Speiſe und Artzney dienende Wurtzel, ſo aus Spanien in Franckreich und Teutſchland gebracht worden, woſelbſt ſie nun auch überflüßig wächſt: wiewol die ausländiſche zur Artzney beſſer iſt, und alſo nicht leicht in die Küche kömmt. Sie wird entweder mit Zucker eingemachet, und als ein kräftig Præſervativ wider giftige Luft gebrauchet, oder warm über Fleiſch und Hüner gekochet, oder kalt mit Eßig und Baumöl als ein Salat zugerichtet, da ſie denn auf beyderley Art für eine Delicateſſe paſſiret. Wie wehrt ſelbige die Frantzoſen halten, kan man daraus abnehmen, weil ein gewiſſer Frantzöſiſcher Küchenmeiſter ihr folgendes Lob giebet: dieſe iſt unter allen Wurtzeln, die wir in Franckreich haben, die allerköſtlichſte, und nur die einige, ſo man durchs gantze Jahr eſſen kan; dieweil ſie niemals, wie die andern, Fäden ſetzet. In teutſchen Küchen wird zwar gedachte Wurtzel nicht viel gebraucht, auſſer bey Potagen, an Ragouten, oder wie man ſie am beſten anwenden kan, welches bey denen Beſchreibungen ſolcher Eſſen hin und wieder wird zu finden ſeyn.

Haffners,

Catharina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

de la Hage,

Vantelaii, des Frantzöſiſchen Abgeſandten an die Republic Venedig Gemahlin; hatte die Lateiniſche Sprache ſo gründlich inne, daß der Autor des Buchs: Ms. Perrot d' Ablancourt vengé, ou Amelot de la Houſſaye convaincu de ne

ne pas parler François, & d'expliquer mal le latin, à Amſterdam 1686 in 12, welcher mit dem Amelot de la Houſſaye, einen Streit hatte, ſie als eine gelehrte und verſtändige Schiedsmännin und Richterin erwehlte. Vid. Bælium in Excerpt. Reip. literar. 1686 M. Decembr. pag. 1460.

von Hagen,

Madm. Engel, eine gelehrte und in theologiſchen Wiſſenſchafften erfahrne Schweſter der Maria von Heringen. Siehe von Heringen Maria.

Hagenbutten, oder Hahnebutten,

Cynosbatus, (Ciſthus) Esglantine, ſind Knöpfe von den wilden Feld-Roſen, ſo überall an Hecken und Zäunen und auf den Rainen wachſen: Ihre Blumen ſehen Leib-farben oder auch weiß, und ſind ſehr adſtringirend. In den Knöpfen ſtecket der Saame: Sie werden gemeiniglich im October oder November, da ſie recht reif, abgenommen, ſodann nimmt man die Steine heraus, dörret die Hülſen, und hebet ſie zum Verſpeiſen auf. Zuſamt den Steinen gedörret und gepülvert, dienen ſie treflich wider den Stein und Grieß. ſ. Oeconom. Lexicon. Sie taugen auch zum Zugemüs, unter welche man groſſe Roſinen oder Cibeben miſchet und in Wein abkochet; ſo werden auch aus ſelbigen gute Suppen bereitet, wie die Beſchreibung hiervon unter den Suppen nachzuſchlagen iſt.

Hagith,

Davids Weib, mit welcher er den Adoniam gezeuget. 2 Sam. 3, 4.

Hahn,

Iſt ein bey uns bekannter zahmer Vogel, hat eine beſondere Eigenſchaft und gar zarte Empfindung, ſo daß er auch die geringſte Veränderung der Luft, und der darauf folgenden Witterung vermercket. Er krähet alle Morgen um 1 oder 2 Uhr etliche mal, welches er hernach faſt alle Stunden wiederholet, bis der Tag anbricht. Er iſt von mittelmäßiger Gröſſe, hat meiſtentheils hohe Füſſe, die mit Sporen gewafnet, einen langen Hals, den er gerne aufricht träget, auf dem Kopfe eine fleiſchichte hochrothe einfache oder doppelte Krone, die man den Kamm nennet, und einen dergleichen Bart von zwey Läpplein, die Lilien genannt. Seine Farben ſind ſehr unterſchieden, zuweilen von einerley Farben weiß oder ſchwartz, mehrentheils aber gemenget. Er iſt ſehr geil und leidet nicht gerne andere Hähne um ſich. Verſchiedene Merckwürdigkeiten von dem Hahne ſehe man im Oecon. Lexico.

Hahn, ſ. Türckiſcher Hahn.

Hahn,

Iſt ein von Meßing lang und hol gegoſſenes und mit einem Drehe-Wirbel verſehenes Inſtrument, wormit die Wein- und Bier-Fäſſer angeſtecket werden; wenn ſelbiger mit einem Drehe-Schloß und Schlüſſel verſehen, heiſt er ein Schließhahn.

Hahnebutten, ſ. Hagenbutten.

Hahne-Kämme fricasſiret,

Man nehme dergleichen, ſo viel man will, putze und wäſſere ſie, ſetze ſie mit Waſſer zum Feuer, und koche ſie weich; hernach nehme man ein Stück ausgewaſchene Butter, lege dieſe nebſt den Hahne-Kämmen in einen Tiegel, werfe auch eine gantze Zwiebel drein, und paſſire dieſes alles ein wenig, bis die Butter zerſchmoltzen. Nach dieſem gieſſe man gute Brüh und ein wenig Wein daran, würtze es mit Muſcaten-Blüten, Ingber und Citronen-Scheler ab, und laſſe es alſo durch einander kochen. Ferner ſchlage man vier bis fünf Eyer-Dotter in ein Töpfgen, gieſſe ein Paar Tropfen Wein-Eßig dran, und qvirle es klar. Will man nun bald anrichten, ſo gieſſe man die Brühe, wenn ſie im Kochen iſt, an die Eyer-Dotter, die man fleißig qvirlen muß, damit ſie nicht zuſammen lauffe, und gieſſe alsdenn die abgeqvirlte Brühe wieder an die Hahne-Kämme. Bey dem Anrichten nehme man die Zwiebel heraus, ſprenge zerlaſſene Butter drüber her, drücke ein wenig Citronen-Saft dran, und laſſe ſie auftragen.

Hahne-Wecker,

Iſt eine an etlichen Orten in Sachſen bekannte Redens-Art, wenn man nemlich auf denen Hochzeiten oder Kindtauffen, wo ſich das Frauenzimmer nach gehaltener Abend-Mahlzeit mit Tantzen divertiret, um Mitternacht oder gegen Morgen etwas von Geléen, Gallerten oder andern kalten und überbliebenen Speiſen dem jungen Volck auf dem Tantz-Platz offeriret und zum Anbiß überreichet.

Hahnreih machen,

Iſt eine allgemeine und der Welt gebräuchliche Art zu reden, wodurch dasjenige Laſter der Weiber angedeutet wird, die an ihren Männern wider ihre Pflicht und Gewiſſen, durch verdächtige Converſation mit andern Männern, untreu werden. In dem Lehnrecht heiſſet dieſes Laſter Cucurbitatio, wenn nemlich der Vaſall mit ſeines Herrn Weibe auf verbotene Art zu thun hat, worüber er um ſein gantzes Lehn kömmt. 1 Ff. 5, & Birſchius in Comment. ad h. l.

Hahn ſcharrt Zucker,

Iſt eine in den Kinder-Schulen alte bekannte Gewohnheit, allwo der Lehrmeiſter denen kleinen in dem A, B, C ſtudierenden Kindern allerhand Zucker oder Confect hinter das A, B, C-Buch heimlich zu ſtecken, und ſelbigen ihnen, wenn ſie mit ihrer Lection wohl beſtanden, einzuhändigen pfleget, unter dem Vorwand, ob hätte ſolchen der Hahn, ſo insgemein hinten an den A, B, C-Büchern abgedruckt zu finden, wegen ihres Fleiſſes ihnen geſcharrt und verehret.

Hacken, ſ. Wand-Schrauben.

Halb-Ermel,

Sind kleine von weiſſer ſauberer Leinwand oder Coton, Neſteltuch, Terleterk, und anderm zarten Gewebe, halbe Uberzüge, über die Arme, ſo ſich das Frauenzimmer unter die Kleider-Ermel über den Arm anknüpfen läſt: ſie ſind entweder ſchlecht oder mit Spitzen, Canten, und Zäcklein umſtochen und eingefaſt.

Halbfiſche, Platteiſſen, Schollen,

Paſſeres, Plies, (Carlets,) ſind bekannte Meer- und See-Fiſche, die ſich öfters aus Begierde zum ſüſſen Waſſer in die groſſen Ströme begeben. Sie ſind platt und faſt Rauten-färbig, auf dem Rücken dunckelgrau, auf dem Bauche weiß, und faſt von allen Seiten mit Floß-Federn umgeben. Es meldet Lonicerus, es wären zu ſeiner Zeit etliche mal lebendige Platteiſſen in dem Mayn-Strom gefangen worden. Der alte Fiſch-Scribent Rondeletius führet derſelben unterſchiedliche Arten an, davon doch in Teutſchland nur die glatten bekannt ſind. Wenn man dieſe abgedürret, werden ſie in Gebünde zuſammen gebunden, und in groſſer Menge verführet, welche denn, abſonderlich die fleiſchigten, im Sommer zu guter Haus-Koſt dienen. Die Holländer eſſen ſolche oft trocken, und trincken Brantewein darzu; es iſt aber hierbey als etwas curiöſes anzumercken, daß ſolcher Leute Excrementum ſalv. v. hernach diejenige ſchwartze Fliege producirt, darüber ſich die Gärtner der Orten treflich beklagen. Denn ſie verderbt alles Obſt, wie zu ſehen aus Ant. de la Cie Amſterdamſen Tuyn-Vrugten in 12, 1699 daſelbſt edirt. Wir hier zu Lande eſſen ſolche Fiſche nicht rohe, wie in Preuſſen und Liefland, da ſolche auf eine beſondere Art geräuchert, und unter dem Nahmen Rigiſcher Butten verführet werden, ſondern wenn ſie wohl zubereitet, ſind davon folgende Arten: 1) Halbfiſche zu wäſſern; 2) Halbfiſche mit Butter und Peterſilie; 3) Halbfiſche mit einer Rahm-Soſſe; 4) Halbfiſche mit grünen Erbſen; 5) Halbfiſche mit brauner Butter und geriebener Semmel; 6) Halbfiſche gefüllt; 7) Halbfiſche gantz gemein; 8) Halbfiſche mit Zwiebeln; 9) Halbfiſche mit zerlaſſener Butter.

Halbfiſche, Platteiſen oder Schollen zu wäſſern,

Man nehme dergleichen, ſchneide ihnen das fäſigte bis an das Fleiſch weg, hernach mache man aus Aſche, ſo man mit Waſſer angieſſen muß, eine Lauge, und ſo ſich ſolche fein abgeklaret hat; ſo gieſſe man ſie über die Halbfiſche, und laſſe ſelbe 24

Stunden

Stunden darinnen liegen. Hierauf ſeiget man dieſe wieder reinlich ab; gieſſet friſch Brunnen-Waſſer drauf, welches des Tages 3 bis 4 mahl wiederholet werden muß, ſo werden ſie in 3 oder 4 Tagen auflauſen und ſchön weiß werden. Nach dieſem ſind ſie zu gebrauchen, auf was für Art man will. Oder man wäſſere ſie alſo: Man leget ſie ein Paar Tage in Regen-Waſſer, und gieſſet täglich dreymahl friſches Waſſer drauf, ſo werden ſolche auch gut. Etliche nehmen auch etwas Kalck darzu: Wenn es aber in einer Küche iſt, da allezeit auf Silber geſpeiſet wird, ſo wird daſſelbe verderbet und gantz braunfleckigt; denn die Schärfe vom Kalck läſſet ſich nicht allezeit wieder auswäſſern.

Halbfiſch mit Butter und Peterſilie,

Sind dieſe beſchriebener maſſen gewäſſert und zubereitet, ſo leget man ſie auf der Seiten, wo ſie die Haut haben, auf einen Roſt, und ſetzet ſie auf Kohlfeuer; denn wenn ſie warm werden, ſo ziehet ſich die Haut herunter. Andere ziehen auch die Haut herunter, ehe ſie gewäſſert werden, es iſt aber zu beſchwerlich. Darnach wäſchet man dieſe ſauber aus, ſetzet ſie mit kaltem Waſſer zum Feuer, und giebet Acht, damit ſie nicht gehling zum kochen kommen. Wenn ſie nun bey dem Feuer ſtehen, und ſich ein weiſſer Giſcht oben auf dem Waſſer zeiget, ſo ſetzet man ſie weg, denn das Sieden iſt ſolchen Fiſchen nicht gut. Nach dieſem nimmet man einen Tiegel oder Casſerole, thut ein Stück Butter, geriebene Semmel, weiſſen Ingber, Muſcatenblüten und Fleiſch-Brühe, ſo viel man nöthig hat, hinein; (NB. iſt es aber bey denen Catholiſchen, ſo nehme man an ſtat der Fleiſch-Brühe, Peterſilien-Waſſer, wie ſie ſolches zu haben pflegen, auch die Beſchreibung hiervon unter der Peterſilie wird zu finden ſeyn;) dieſes zuſammen ſetzet man auf ein Kohlfeuer, läſſet es kochen, bis es dicke wird, ſtreuet auch gehackte Peterſilie darzu, und ſaltzet es zur Gnüge. Endlich nimmet man die Halbfiſche, leget ſie hinein, läſſet es noch einen Sud thun, auf daß ſich die Brühe beſſer hinein ziehen könne, ſo ſind die Fiſche fertig, und mögen ſelbe nach Belieben angerichtet werden.

Halbfiſche mit einer Rahm-Soſſe,

Die Zubereitung nebſt dem Abſieden iſt allbereit beſchrieben worden. Nunmehr nehme man ein Nöſſel (oder nachdem man viel Halbfiſche hat) mehr Rahm, laſſe ſolchen ſieden, ſchlage 5 bis 6 Eyerdotter in ein Töpfgen, thue eine Meſſer-Spitze rohes Mehl darzu, qvirle ſolches mit einem Löffel voll Rahm klar ab, werfe Muſcaten-Blüten und ein wenig Safran hinein, gieſſe den geſottenen Rahm in die Eyer-Dotter, und qvirle es ohne Aufhören, daß es nicht zuſammen laufe, lege auch ein Stück Butter einer Fauſt groß hinein. Wenn es nun dicke worden, ſo ſetze man es bey ſeite, daß es nicht koche; letztlich richte man die Halbfiſche auf eine Schüſſel an, gieſſe die Brühe drüber, ſetze ſolche auf ein gelindes Kohlfeuer, daſelbſt ſie wiederum nicht kochen darf, ſondern es geſchicht dieſes deswegen, damit nur die Brühe ſich ein wenig hinein ziehe, ſprenge zerlaſſene Butter drüber, ſo ſind ſie fertig.

Halbfiſche mit grünen Erbſen,

Man nimmet dergleichen und ſiedet ſie beſchriebener maſſen ab. Hernach hülſet man Schoten aus, ſo viel als man meinet genug zu haben, ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, thut die grünen Erbſen hinein, ſchweiſſet ſie ein wenig; nach dieſem thut man geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und ein ziemlich Stück Butter darzu, gieſſet gute Brühe (oder Peterſilien-Waſſer) dran, und läſſet es zuſammen kochen. Darnach leget man die Halbfiſche auch drein, und läſſet ſolche ein wenig anlaufen. Man nimmet auch an ſtat der geriebenen Semmel weiß eingebranntes Mehl, welches eben ſo viel verrichtet. Letztlich richtet man die Halbfiſche an auf eine Schüſſel, ſchüttet die grünen Erbſen drüber, ſtreuet ein weinig Muſcaten-Blüten und geriebene Semmel drauf, denn giebet man ſie hin.

Halbfiſche mit brauner Butter und geriebener Semmel,

Dieſe ſiedet man ab, und richtet ſie warm auf eine Schüſſel, vermenget geriebene Semmel mit ein wenig Saltz, Ingber und Pfeffer, und ſtreuet ſolches dick

über die Halbfiſche. Hernach machet man ziemlich viel Butter heiß, und brennet ſolche über die Halbfiſche, ſetzet ſie endlich auf ein Kohlfeuer, daß ſie nur warm werden, und giebet ſie hin.

Halbfiſche gefüllet,

Wenn dieſelben abgeſotten ſind, ſo thut man alle Gräten davon, auf daß ſolche Stückweiſe wie gepflückte Hechte werden. Darnach nimmet man nicht gar die Helfte darvon, ſchneidet es mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, und thut es in eine irdene Schüſſel, weichet Semmel in Milch, drücket ſolche wieder aus, und leget ſie in die Schüſſel. Ferner ſchläget man acht Eyer-Dotter drein, ſchüttet Muſcaten-Blüten, ein wenig Safran, Saltz und ſüſſen Rahm darzu, rühret es wohl durch einander, miſchet auch gehackte Peterſilie drunter. Nun machet man einen Krantz von Teig auf eine Schüſſel, darinnen die Halbfiſche ſollen angerichtet werden, und beſchmieret ſie mit Butter; ſetzet eine Caſſerole mit Butter aufs Feuer, thut die ausgepflückten Halbfiſche drein, und läſſet ſie ein wenig paſſiren; es muß auch eine gantze Zwiebel nebſt ein wenig Muſcaten-Blüten hinein geleget werden. Hierauf ſetzet man es bey ſeite, und läſſet ein Stück Butter zergehen, welches man auch in das Abgerührte laufen laſſen, und alles wohl durch einander rühren ſoll. Sodenn gieſſet man die Helfte in diejenige Schüſſel, darauf der Rand iſt gemachet worden, thut die abpaſſirten Halbfiſche hinein, ſtreuet klein geſchnittene Citronen-Scheler drauf, ziehet die andere Helfte vollends drüber, leget oben Butter drauf, beſchmieret es mit geriebener Semmel, ſetzet es in Backofen, damit es backe, ſo wird es als eine Paſtete. Beym Auftragen muß es recht warm auf die Tafel gegeben werden.

Halbfiſche gantz gemein,

Gewäſſerte Halbfiſche werden abgeſotten. Darnach ſetzet man ein wenig Butter aufs Feuer, rühret etwas Mehl dran, und läſſet es ein wenig gelblicht werden. Hierauf gieſſet man von der Brühe, worinnen die Halbfiſche geſotten, hinein, thut auch Jngber und Pfeffer dran, und leget endlich die Halbfiſche auch drein, welches alles ein wenig durchſieden muß, alsdenn können ſie verſpeiſet werden; Jedoch darf das Saltz, als das nothwendigſte Stück, dabey nicht vergeſſen werden.

Halbfiſche mit Zwiebeln,

Dieſe bereitet man wie vorige, nur daß man Zwiebeln dran ſchneidet, und ſolche mit Safran gelb abmachet, ſonſt bleiben ſie, gleich als vorhergehende, gantz gemein, ohne daß ſie etwas länger kochen müſſen, damit die Zwiebeln weich werden.

Halbfiſche mit zerlaſſener Butter,

Man wäſſert, putzet und ſiedet ſolche, wie oben beſchrieben. Wenn man ſie nun vom Feuer nimmet, ſo wirfet man eine Hand voll Saltz darein, und läſſet ſie im heiſſen Waſſer ſtehen, thut auch in ein Geſchirr Butter, welche bey dem Feuer zergehen muß. Hierauf richtet man die Halbfiſche in die Schüſſel an, darinnen ſie ſollen zu Tiſche getragen werden, gieſſet die Butter oben darüber, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, ſtreuet gehackte grüne Peterſilie und Muſcaten-Blüten drüber, und giebet ſie hin.

Halb-Schweſtern,

Heiſſen zwey von einem Vater und zwey Müttern, oder von einer Mutter und zweyen Vätern zuſammen gebrachte Schweſtern.

Halcyone, oder Alcyone,

Eine Tochter des Neptunus, und Eheweib des Ceyx. Dieſe liebte ihren Mann dergeſtalt, daß, als ſie von ſeinem Schifbruch und Tode bey Delphis Nachricht bekam, ſie ſich ſo gleich vor Kummer in das Meer ſtürtzte. Sie wurde aber von den Göttern aus Erbarmung in einen Vogel ihres Nahmens verwandelt, welcher Vogel heut zu Tage der Eiß-Vogel benennet wird.

Hallis,

Eliſabeth, war An. 1528 Priorin in dem im XIII Seculo geſtifteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Hallis,

Urſula, war An. 1504 Unter-Priorin in dem im XIII Seculo geſtifteten Nonnen-

nen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens. An. 1501 war ſie noch Kellerin darinnen.

Hals-Band,

Iſt ein von Gold ausgearbeiter weiblicher Schmuck, meiſtentheils ſchwartz amuliret und geätzet, oftermahls aber auch mit Diamanten, Perlen und andern Edelgeſteinen verſetzet, wird von dem Frauenzimmer um den Hals gebunden. Die Hals-Bänder waren ſchon dem Ebräiſchen Frauenzimmer gewöhnlich, Proverb. XXV, 12, Hoſ. II, 13 und der Midianiter gleichfalls, Jud. VIII, 26. An etlichen Orten träget das Frauenzimmer zuſammen gekrümmte Ducaten an einer ſeidenen Schnure, ſtat des Hals-Bandes. Diejenigen aus Leder gemachte und zuweilen mit Meßing oder Silber beſchlagene Reiffen, welche man denen Hunden anlegt, damit man ſie bey dem daran befeſtigten Ringe beſſer führen könne, ſie auch vor dem Anfall anderer Hunde deſto ſicherer ſeyn mögen, nennet man auch Hals-Bänder, und werden ſolche dann und wann mit eiſernen Stacheln beſchlagen.

Hals-Ketten, ſiehe Ketten.

Hals-Potterlein,

Heiſſet den Augſpurgiſchen Weibs-Bildern die Schnürlein, ſo ſie um den Hals ſchlingen: ſie ſind von Schmeltz-Corallen oder von andern Sachen geſchnüret.

Hals-Tuch,

Iſt ein meiſtens viereckigt geſchnittenes und geſäumtes Tuch von Flohr, Seide, Cammer-Tuch, Neſtel-Tuch, glatten oder geſtreiften Terletenk, Schleyer, Schwäbiſch, Leinwand, bunten Coton, halbſeidnen und halbleinenen Zeuge zubereitet. Sind entweder ſchlecht, oder mit Spitzen, Canten und Zäcklein umſtochen und friſiret, auch öfters durch und durch genehet und mit Mahler-Naht gezieret, auch an denen Hinter-Zipfeln mit kleinen Qvaſten und Trotteln beſetzet. Die Hals-Tücher von Flohr oder Mouſſelin werden insgemein mit Gold oder Silber, auch bunter und weiſſer Seide oder Zwirn durchnehet, an deſſen ſtat aber mit Gold- oder Silber-Lahn, auch weiſſer Seide und Zwirn, auf vielerley Art und Manier durchzogen; bisweilen auch Bogenweiſe ausgeſchnitten, und mit Zäcklein oder Spitzen-Rand umſtochen.

Hamadryades,

Wurden diejenigen Nymphen und Wald-Göttinnen genennet, ſo mit den Bäumen zugleich gebohren wurden, und auch mit ſelbigen wieder abſturben.

Hammel, ſiehe Schöps.

Hand-Bänder,

Sind ſchwartz oder ponceau ſchmahl und dicht gewebte Bänder, ſo ſich das Frauenzimmer um die Hände feſt zu binden pfleget.

Hand-Becken,

Wird das untere Geſchirr von Zinn, Porcellan, Thon oder anderer Materie genennet, welches man gebraucht, die Hände darinnen zu waſchen, und das dadurch unrein gemachte Waſſer darinnen zu ſamlen.

Handfaß,

Iſt ein von Zinn, Porcellan, oder Thon auf vielerley Art verfertigtes Gefäß, aus Ober- und Unter-Theil beſtehend, woraus man ſich zu waſchen pfleget. Bisweilen iſt es auch, in Form einer groſſen Tafel, Wand- und Mauer-feſte angemacht.

Handfaß-Tücher,

Sind kleine von weiſſer Leinwand oder klarem Schleyer, auch Coton verfertigte Umhänge, meiſtens mit Spitzen oder Stichen von vielerley Gattung, unten herum beſtochen und gezieret, ſo das Frauenzimmer in denen Putzſtuben um das Poſtement, worauf das Handfaß oder Gießbecken ſtehet, anzuſchlagen, und ſelbiges darmit zu bekleiden pfleget.

Handkauf von einer Jungfer oder Junggeſellen,

Iſt eine alte abergläubiſche Meinung derjenigen Weiber, ſo etwas feil haben, und ſich feſte einbilden, daß, wenn eine Jungfer oder Junggeſelle der allererſte Käufer bey ihnen iſt, ihr gantzer Kram hernach bey dem Verkaufen wohl und bald abgänge.

Handkorb,

Iſt ein von weiſſen oder untermiſchten ſchwartzen Ruthen länglicht und rund zuſammen geflochtenes Behältniß, obenher mit einem groſſen Spriegel verſehen, worinnen das Fleiſch und andere Sachen von dem Marckte in die Küchen getragen werden. Bisweilen findet man auch in dergleichen Handkörben einen von Kupfer getriebenen Einſatz, ſo auf den Boden des Korbes geſencket wird. In Augſpurg heiſſet er ein Gretzen.

Hand-Leuchter,

Iſt ein von Silber, Zinn oder Meßing gantz platt und niedrig getriebener Leuchter, mit einer langen Handhabe verſehen, wormit man in dem Hauſe herum zu gehen pfleget.

Hand-Qvelen,

Heiſſen diejenigen von weiſſem Zwillig oder auch Damaſt und weiſſer Leinwand verfertigten mittelmäßigen Qvelen, woran man ſich in denen Stuben die Hände abzutrocknen pfleget, und welche nicht zum Staat, wie die Putz-Qvelen aufgeknüpfet werden.

Handſchuh,

Iſt ein entweder von klarem braun oder weiſſen Leder, auch Taffet, zuſammen geſtickter, oder aus Garn, Baumwolle, klarem Zwirn, Biber-Haaren, oder Seide gewirckter oder geſtrickter Uberzug der Hände, mit Fingern oder Klappen, zuweilen geſtickt oder mit buntem Bande friſiret: wenn er von dem Frauenzimmer in dem Hauſe oder des Nachts über angeſtecket wird, werden die Spitzen von den Fingern daran entweder aufgeritzt oder gar hinweg geſchnitten. Die ſaubern ledernen, ſo meiſtens aus Welſchland kommen, ſind insgemein parfumirt. Das Augſpurgiſche Frauenzimmer pfleget die Handſchuh am Ende mit Spitzen oder Fräntzlein zu beſetzen: das Saltzburgiſche Weibes-Volck nennet ihre ſeidnen geſtrickten Handſchuhe, ſo gar keine Finger haben, und vorn und hinten mit kleinen Fräntzlein beſtochen ſind, Pulsſtützlein.

Hand-Spritze, ſiehe Feuer-Spritze.

Handwercks-Frau, ſiehe Bürgers-Frau.

Hanf,

Iſt ein aus Hanf-Saamen aus der Erde erzeugtes Gewächſe, es hat einen faſt Mannes-hohen Stengel, und dunckel-grüne länglichte, ſchmale, ſpitzige, etwas eingekerbte Blätter. Man theilet es in das Männlein und Weiblein, welches letztere Hänfinne oder Fimmel genennet wird, und keinen Saamen bringet. Der Saamen iſt länglicht-rund und aſcherfarbig mit einem weiſſen ſüſſen Marck angefüllet, aus welchem Oel gepreſſet wird. Der Hanf wird faſt eben wie der Flachs zubereitet, und zu Seilen, Stricken, Tauen, Fiſch-Netzen und Seegel-Tüchern verarbeitet. Die von den Blättern geſottene Brühe wird den Rindern und Pferden, wider den Durchlauf und die Würme gegeben. Man ſäet den Hanf gemeiniglich gegen das letzte Viertel des Mertz-Scheines auf ein wohlgedüngtes Feld. Drey oder vier Hanf-Körner täglich verſchlucket, ſollen vor die Peſt bewahren. Eine Milch von Hanf-Saamen mit Roſen, Hollunder oder Eiſenhart-Waſſer, mit Tüchlein über die Stirne gebunden, ſtillet in hitzigen Fiebern das Hauptweh, und befördert den Schlaf; eingenommen lindert ſie den Huſten, heilet die Bruſtbeſchwerung und ſtillet den Durſt. Das Hanf-Oel erweichet und zertheilet harte Geſchwulſt, heilet die Narben und Pocken. Mit einer Lauge von ungelöſchtem Kalck vermiſchet, in Tüchlein übergeſchlagen, ſtillet es den kalten Brand. Ein mehrers ſonderlich von Erzielung und Zubereitung des Hanfes kan man im Oeconomiſchen Lexico nachleſen.

Hänfling,

Hat ſeinen Nahmen daher bekommen, weil er auf den Hanf und Lein-Saamen ſehr begierig iſt. Das Männlein hat gelbrothe, und das Weiblein braunſchwartze Flecken auf der Bruſt. Ausführlich handelt davon das Oeconom. Lexic.

Hangela, ſiehe Angela.

Hang-Matten,

Sind Betten von Baumwollenem Zeuge,

ge, geſtrickter Seide, und andern, ſo in der Luft hangen, und an zwey Bäume oder Pfäle angebunden werden. In America ſind ſie ſehr gebräuchlich, wie auch an andern warmen Oertern, wo man hierdurch vor dem Ungeziefer und andern giftigen Thieren frey ſchlafen und liegen will.

Hanna,

Des Elkanæ Weib, ein gottesfürchtiges Frauenzimmer, ſo faſt Tag und Nacht im Tempel des HErrn mit Beten und Faſten anhielte, weßwegen auch der HErr ihre Unfruchtbarkeit, ſo bey denen alten Jüden eine groſſe Schande war, von ihr nahm, und ſie den theuren Propheten Samuel gebähren ließ. 1 Sam. V, 6. Dergleichen Nahmen führte auch die Prophetin und Wittibe, des Phanuelis Tochter, vom Geſchlechte Aſer.

Häring, ſ. Hering.

Harlotta, ſiehe Hervela.

Harmonia,

Eine Tochter des Martis und der Veneris, des Cadmi Weib. Bekam unter ihren Hochzeit-Geſchencken, ſo ihr von denen andern Göttinnen offeriret wurden, von dem Vulcano (der ihr, weil ſie aus ſeiner Frauen und des Martis Ehebruch gezeuget, nicht allzugünſtig war) ein zwar ſchönes, doch vergiftetes und höchſtſchädliches Hals-Band. Dieſe Harmonia ward zuletzt in einen Drachen verwandelt.

Harpalyce,

Eine Königin der Amazonen, und Tochter des Lycurgi; liebte die Jagd über alles. Als ihr alter Vater, der König von Thracien, von denen Getis war gefangen weggeführet worden, hat ſie, ehe daß man es hoffen und vermuthen können, mit einer Geſchwindigkeit gleich Volck zuſammen gebracht, und in eigner Perſon mit unvergleichlicher Tapferkeit und Großmuth ihren gefangenen Vater wiederum abgeholet.

Harpyiæ, oder Stymphalides,

Des Neptunus und der Erden drey räuberiſche Töchter, Iris nemlich, Aëllo und Ocypete. Waren groſſe geflugelte Vögel, hatten Ohren wie die Bären, Leiber wie ein Geyer, Geſichter wie eine Jungfrau, menſchliche Arme und Füſſe, iedoch mit grauſamen groſſen Klauen. Sie hielten ſich in Thracien auf, allwo ſie dem daſigen Könige Phineo, dem ſie zur Straffe waren zugeſchicket worden, ſeine Speis und Tranck durch einen ſolchen Geſtanck unſchmackbar machten, der gar nicht zu ertragen ſtund. Es hat aber endlich Hercules dieſe Raubvögel durch den Klang eines ehernen Glöckleins nach Cretam gejaget, allwo ſie ſich verborgen und beſtändig aufgehalten.

Hartz-Kappe, ſiehe Kinder-Käpplein.

Haſelhun,

Attagen, Gallina corylorum, Gelinotte, iſt ein Vogel, ſo gröſſer als ein Rebhun, die aber beyde ſprengliche Federn haben, und wenig in die Höhe fliegen. Sie halten ſich am liebſten in Haſelſträuchern auf; daher ſie auch den Nahmen bekommen: iedoch giebts auch welche an Orten, da nie dergleichen Stauden wachſen. So läſt ſich auch ihr Fleiſch viel mürber, als der Rebhüner ihres braten, iſt auch viel weiſſer: zu dem Ende ſie als ein wohl verdauliches Wildpret recommandiret werden. ſ. Lexic. Oeconom. Ihre Zubereitung iſt dieſe: 1) Haſelhun gebraten; 2) Haſelhun gebraten mit gantzen Nelcken und Peterſilien-Wurtzeln; 3) Haſelhun in einer Paſtete.

Haſelhun gebraten,

Man rupfet das Haſelhun bis auf den Kopf, welcher zur Zierath und deſſen Erkänntniß rauh bleiben muß; hernach nimmet man auch das Eingeweide heraus, wäſchet es ſauber aus, (wiewol die Frantzoſen kein Gebratens auswaſchen,) ſpeilert, und ſpicket ſolches, oder bordiret es nur, das heiſt ſo viel: Man ſchneidet Speck zu dünnen Stückgen, ſo groß man deren nöthig hat, leget es dem Haſelhun über die gantze Bruſt, heftet es mit Speilergen, oder bindet es mit Bindfaden an, ſtecket ſolches an einen Spieß, und bratet ſelbiges bey hartem Holtze oder Kohlfeuer fein ſachte, beträuffelt es auch öfters mit Butter, ſo bleibet es recht ſaftig. Wenn man

man nun anrichten will, ſo leget man es auf eine Schüſſel oder Teller, gieſſet die ausgetropfte Jus darüber; ingleichen brennet man ein wenig giſchichte Butter über das Haſelhun, beſtreuet es mit geriebener Semmel, ſo iſt es gut.

Haſelhun gekocht mit gantzen Nelcken und Peterſilien-Wurtzeln,

Dieſes Hun muß ſehr friſch ſeyn: wenn es nun zugeputzet iſt, ſo ſchneidet man ihm den Kopf ab, nimmet es aus, wäſchet es reinlich und blanchiret es im heiſſen Waſſer; hernach ſetzet man das Hun in Fleiſch-Brühe zum Feuer, läſſet ſolches ein wenig kochen, kühlet es denn aus, und thut es in einen Tiegel, oder läſſet es auch im Töpfgen; gieſſet die Brühe wieder drauf, ſchüttet viel gantze Nelcken und Peterſilien-Wurtzeln darzu, ingleichen Muſcaten-Blüten und Cardemomen; röſtet ein wenig braun Mehl daran, und ſo muß es nur in Kohlen fein gemählich kochen. Wenn es Zeit anzurichten, ſo läſſet man Butter in einer Pfanne nicht gar zu ſchwartzbraun werden, gieſſet ſolche zu dem Haſelhun, läſſet es noch ein wenig dämpfen, ſo iſt es fertig.

Haſelhun in einer Paſtete,

Man putzet dieſes ſauber zu, nimmet es aus, ſpeilert und blanchiret ſolches, ſetzet es ein wenig auf einem Roſt über Kohlen, und läſſet es ein wenig anlauffen. Hernach leget man das Hun einen Tag oder etliche, wenn es Zeit hat, in Eßig, hernach nimmet man es wieder heraus, und ſpicket ſolches, ſchläget auch einen Teig, es ſey ein mürber oder harter, thut Citron-Scheler, Jngber, Pfeffer, Nelcken, Lorbeer-Blätter, und ein Stück Butter darzu, machet die Paſtete zu, ſetzet ſie in einen Ofen, und läſſet ſelbe halb gar backen. Hierauf nimmet man ein Stückgen Butter, ſetzet ſie in einem Tiegel auf Kohlen, damit ſie braun werde, rühret ein wenig Mehl drein, das auch braunen muß, gieſſet Brühe und Eßig drein, läſſet es kochen, daß es etwas dicke wird; darnach machet man ein Loch in die Paſtete, und füllet dieſes durch einen Trichter hinein, und läſſet alsdenn die Paſtete vollends gar backen. Bey dem Anrichten rüttelt man es fein durch einander, und giebt es hin. Sonſt kan man bey ſolchen Paſteten allezeit eine Veränderung treffen, abſonderlich mit denen Brühen, als von Sardellen, Capern, Citronen, Limonen, Auſtern ꝛc. in Ermanglung dieſer und andrer Jngredientien aber können auch nur durch geröſtete Zwiebeln dergleichen Eſſen ſchmackhaft gemacht werden.

Haſel-Nuß, ſ. Nuß.

Haſpel,

Wird das Jnſtrument genennet, welches die Weiber zum Garn-Weifen gebrauchen, und in Hand- und Schnap-Weifen oder Haſpel eingetheilet wird. Der Schnap-Haſpel beſtehet aus dem Speichen-Rad, ſo am Geſtelle befeſtiget, und einer Schraube ohne Ende, welche in ein Stern-Rad mit 60 Zähnen eingreifet, und durch das Schnappen andeutet, wenn die Gebünde voll.

Hattelets,

Sind die beſten Stücken am Spieß zu braten, ſonderlich von wilden Schweinen. Jm Frantzöſiſchen wird ſolches beſſer Haſtillets oder Hâtillets, als Hattelets geſchrieben.

Hattules,

Sind an kleinen ſilbernen Spießgen geſteckte Stücke Kalbs-Milch und Hüner-Lebern, mit allemal dazwiſchen geſteckten dünnen Scheibgen Speck, wie Carbonade beſtreuet, und auf dem Roſte gebraten; mit dieſem Hattule wird insgemein das Rindfleiſch Aloyau genannt, oder Engliſcher Rindsbraten beſtecket.

Haube,

Heiſſet überhaupt derjenige Auffatz und Zierath, womit ſich das weibliche Geſchlechte das Haupt bedecket und bekleidet: ſie wird nach ieder Landes-Art gebräuchlichen Moden auf vielerley Façon geſteckt und geknüpfet. Jn Sachſen werden ſie insgemein aus weiſſem Flohr oder Spitzen; von den gemeinen Weibern aber auch aus ſchwartzem Taffet und ſchwartzen Spitzen geſtecket, 2, 3 oder auch 4fach hoch geleget, um die Backen herum geſchla-

geſchlagen, mit Schleifen von allerhand Band beſtecket, auch öfters von vornher mit Band unterleget. Sie ſind entweder niedergelegt, dergleichen die gemeinen und betagten Weibesbilder zu tragen pflegen; oder aufgeſetzt, ſo abſonderlich Fontangen oder Aufſätze benennet werden. Siehe Fontange.

Hauben die Braut,

Iſt ein Amt für die Braut-Diener, wenn ſie den andern Hochzeit-Tag über der Tafel der Braut den Krantz abreiſſen, und ihr dafür eine geſtrickte Vexier-Haube aufſetzen.

Haubendrat,

Iſt eine von Drat hoch und Gliederweiſe gebogne, und nahe an einander ordentlich zuſammen geflochtene Stütze, mit weiſſem Zwirn oder Leinwand umkleidet, worüber der Flohr oder die Spitzen zu denen Fontangen faltenweiſe geſchlungen, und ordentlich in einander geſtecket werden.

Haubenmacherin,

Iſt ein geſchicktes und inventiöſes Frauenzimmer, ſo denen Jungfern und Dames die Fontangen ſtecket und knüpfet, auch andere Galanterien, ſo ſie zu ihrem Aufſatz nöthig haben, verfertiget.

Haubenſtock,

Iſt eine von Thon oder meiſtens von Holtz gebildete und geſchnitzte Figur, in Form eines Weiberkopfs mit dem Halſe, worüber die Haubenmachern die Fontangen zu ſtecken und zu knüpfen pflegen.

Hauens,

Eliſabeth, war eine unverſchämte Quäckerin, ſo An. 1655 zu Oxford nicht nur in denen Kirchen und Gaſſen, ſondern auch in denen Auditoriis Academicis bey denen Studenten geprediget, und die Quacker-Religion befördert. Sie ward aber als eine Friedensſtörerin ergriffen, und in das Gefängniß geworfen, zuletzt aber gar verwieſen. Croeſ. Hiſtor. Quaker. p. 166 lib. 1.

von Haugwitz,

Cæcilia, war An. 1537 Aebtißin in dem im XIII Seculo geſtifteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Haupt-Küſſen,

Heiſſet im Bette dasjenige kleine Küſſen, worauf wir mit dem Kopfe liegen; man pfleget es auch das Schulter-Küſſen zu nennen.

Hauptküſſen-Ziechen,

Sind von Leinwand, Zwillich, weiſſem oder blauem Damaſt, Cattun u. d. g. verfertigte Uberzüge, wormit die Hauptküſſen im Bette bekleidet und überzogen werden.

Haupt-Schleyer, ſiehe Kopf-Schleyer.

Haupt-Schlüſſel, oder Dietrich,

Heiſſet derjenige künſtlich verfertigte und abgepaſte Schlüſſel, der alle Zimmer im Hauſe ſchlieſſet, und den ein Haus-Vater allezeit bey ſich zu tragen pfleget.

Haus,

Nennet man ein iedes, es ſey gantz einfältig, oder nach der Kunſt aufgeführtes Gebäu, darinnen Menſchen wohnen, und ſich mit ihrer Haabe wider allerley Ungemach des Wetters beſchützen können. ſ. Lexic. Oeconom.

Haus-Apothecke,

Iſt ein Vorrath von allerhand guten und bewährten Artzeneyen, wormit ſich ſonderlich eine auf dem Lande wohnende kluge Haus-Mutter verſiehet, damit ſie im Fall der Noth ſowol den Ihrigen, als auch andern Neben-Chriſten dienen könne. Wie lange ſich die gebräuchlichſten Artzeney-Mittel aufbehalten laſſen, und wie ſie ſorgfältig zu verwahren, wird im Oeconomiſchen Lexico gelehret.

Haus-Arbeit,

Sind diejenigen Arbeiten, welche ein ſorgfältiger Haus-Vater ſowol, als eine fleißige Haus-Mutter von Zeit zu Zeit im Hauſe, Felde, im Garten, Weinbergen ꝛc. anordnen und verrichten laſſen. Dem Oeconomiſchen Lexico iſt als ein Anhang beygefüget ein Land- und Hauswirthſchafts-Calender, in welchem dergleichen

gleichen Arbeiten, wie ſie von Monat zu Monat verrichtet werden ſollen, weitläuftig erzehlet werden.

Hausbacken-Brot, ſ. Brot.

Hauſen, oder Hauſſen,

Huſo, Exos, iſt ein ſehr groſſer Fiſch, ſo bis 24 Fuß lang, ohne Schupen, weiſſer Farbe, und öfters 4 bis 5 Centner ſchwer. Er wird nicht nur in der Donau gegen Ungarn zu, ſondern auch in dem groſſen Wolga-Strom in Rußland gefangen, hernach wie Rindfleiſch ausgehackt und verkauft. Er iſt geſtaltet, wie ein Stör, hat weder Bein noch Gräten auſſer im Kopfe, von welchem bis zum Schwantze ein holer Knorpel an ſtat des Rückgrats gehet. Er wird vom Herbſt-Monat bis in den Hornung häufig gefangen, alsdenn eingeſaltzen und weit verführet. Wenn er gefangen, kan man ihn mit Wein und Milch etliche Tage beym Leben erhalten. Sein Fleiſch giebt an Güte und Geſchmack dem Lachs nichts nach, es iſt fett, und hat Speck wie ein Schwein. Von dieſem Fiſch kommt her die bekannte Hauſen-Blaſe, Ichthyocolla genannt, derer ſich die Köche unter ihre meiſten Gelées bedienen. Wie gewiſſe Künſtler und Handwercker ſolche auch unter den Leim zu miſchen pflegen, iſt nicht nöthig anzuführen: vielmehr gehet meine Abſicht auf die Zubereitung dieſes Fiſches, denn ob er ſchon hier zu Lande nicht gemein iſt, ſo giebt doch der Küchenmeiſter hiervon dieſen Bericht: 1) Hauſen geſotten; 2) Hauſen in einer gelben Polniſchen Brühe; 3) Hauſen in einer Paſtete; 4) Hauſen mit zerlaßner Butter; 5) Hauſen in einer Senfſoſſe; 6) Hauſen gebraten kalt oder warm; 7) Hauſen marinirt.

Hauſen geſotten,

Der Hauſen wird faſt auf die Art, als wie ein Lachs geſotten, und iſt die Zubereitung dieſe: Man ſchneidet Stücke, und ſteckt höltzerne Spießgen durch, ſetzet in einem Fiſch-Keſſel halb Waſſer und Eſſig aufs Feuer, wirfet Saltz, Zwiebeln und Kräuter drein, und wenn es kochet, ſo thut man den Hauſen auch hinein, und läſſet ihn ſieden; es muß auch einer Welſchen-Nuß groß Butter darzu geleget werden, weil ſich ein ſolcher Fiſch eher hart als weich ſiedet: wenn aber etwas Fettes hinein gethan wird, ſo wird er mild. Hat nun der Hauſſen ziemlich eingeſotten, ſo hebet man ihn ab, und ſprenget Wein drüber. Wenn man ſolchen anrichten will, ſo leget man ihn in eine Serviette, und giebet ſcharfen Wein-Eßig, oder eine Büchſe mit friſcher Butter darzu.

Hauſen in einer gelben Polniſchen Brühe,

Siedet den Hauſen beſchriebener maſſen: hernach ſetzet man Zwiebeln mit Aepfeln vermiſcht, in einem Topf zum Feuer, gieſſet Brühe oder Peterſilien-Waſſer drauf, und läſſet es kochen, hernach qvirlt man es und ſtreichet es durch ein Haartuch: thut es in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet Wein und Eßig darzu, daß es nicht zu dicke wird; ſchüttet auch Jngber, Pfeffer, Zucker, Safran, länglicht geſchnittene Mandeln, und ein Stück Butter dran, welches zuſammen kochen muß. Letztlich leget man den abgeſottenen Hauſen auch hinein, damit ſich die Brühe wohl in denſelben ziehe; nimmt ferner eine Citrone, ſchneidet die Citronenſcheler klein, thut die Kerne heraus, damit es nicht bitter werde, leget dieſes alles in die Brühe zum Hauſen, und läſſet es kochen, ſo wird es gut und ſehr geſchmack werden.

Hauſen in einer Paſtete,

Wenn der Hauſen Stückweiſe geſchnitten, ſo leget man ihn in ein Geſchirr, und ſaltzet denſelben. Hernach bratet man ihn auf einem Roſt ein wenig, daß er braun wird, leget ſolchen wieder in ein Gefäß, gieſſet ſcharfen Eßig drauf, leget Scheibenweiſe geſchnittene Zwiebeln darüber, und läſſet ihn alſo ein Paar Tage liegen: darnach machet man einen harten Teig, ſchläget den Hauſſen ein mit Jngber, Pfeffer, Nelcken, Butter, Speck, Lorbeer-Blättern, und viel Capern, machet die Paſtete zu, formiret ſolche ſo gut, als es ſeyn will, ſetzet ſelbe in einen Backofen, und läſſet ſie halb gar backen. Nach dieſen ſetzet man ein wenig Butter mit etwas Mehl aufs Feuer, welches braun muß werden.

werden. Wenn es nun braun, ſo gieſſet man Brühe, Eßig und Wein hinein, und läſſet es ein wenig kochen. Endlich ſetzet man die Paſtete, wenn man zuvor die Brühe durch einen Trichter hat hinein laufen laſſen, wieder in Backofen, und läſſet ſolche vollends gar backen: man kan ſie hernach warm oder kalt hingeben.

Hauſen mit zerlaſſener Butter, als Cabeliau, oder Laberdan,

Man ſchneidet feine Stückgen und ſiedet ſie, wie vorige. Hernach läſſet man Butter auf dem Feuer nur zergehen. Den Fiſch leget man auf eine Schüſſel, gieſſet die zerlaſſene Butter drüber, ſtreuet Jngber, Pfeffer und Muſcaten-Blüten darauf, leget eine gantze Zwiebel darzu, und läſſet es alſo auf einem Kohlfeuer dämpfen. Wenn es fertig, ſo wirfet man die Zwiebel heraus, und giebet es hin.

Hauſen in einer Senf-Soſſe,

Man ſchneidet Stückgen, als wie den Laberdan, und ſiedet ihn ab, wie vorige. Hernach ſetzet man ein gut Theil Butter in einer Caſſerole aufs Feuer, läſſet ſolche braun werden, gieſſet ein gut Theil Senf hinein, thut Wein und Brühe darzu, würtzet es mit Zucker, Jngber und Pfeffer; leget den Fiſch auch drein, und läſſet ihn eine Weile kochen. Wenn er ſoll angerichtet werden, ſo ſtreuet man geſchnittene Citronſcheler drüber.

Hauſen gebraten, kalt oder warm,

Man ſchneidet dergleichen Fiſch in feine gleiche Stücken, ſaltzet ſolche ein, ſtreichet ſie hernach trocken ab, beſtreichet ſelbe mit Butter, und bratet ſie auf einem Roſt fein bräunlich. Wenn ſie nun recht gebraten, ſo richtet man ſolche auf eine Schüſſel an, und gieſſet braune Butter darüber, oder läſſet ſelbe braun werden, ſetzet Eßig und Pfeffer darzu auf, ſo iſt es recht.

Hauſen marinirt,

Dieſen ſchneidet man in Stücken, etwan zwey Qver-Finger dicke, ſaltzet ihn ein, und läſſet ſelben eine Weile im Saltz liegen. Darnach bratet man ihn ſauber ab, als wie vorhergehenden; iſt er nun abgebraten, ſo leget man ihn alſo ein: Nimmt ein weites Fäßlein, thut unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, und machet es gleich alſo, wie bey den Forellen beſchrieben worden.

Hauſen-Blaſe,

Jſt ein Leim, welcher aus der Blaſe, oder knorpelichem Rückgrat des Hauſen zugerichtet wird, wenn derſelbe in Stücken zerſchnitten, in Waſſer geweichet, nachmals zu einem Brey gekochet, und ehe ſolcher gantz kalt wird, dünne Häutlein und Träntze daraus formiret worden. Die beſte muß weiß, durchſichtig und leicht zu zerbrechen ſeyn. Die Weinhändler wiſſen die trüben Weine damit klar zu machen. Man kan auch daraus einen ſonderlichen ſtarcken Leim kochen.

Haus-Frau,

Heiſſet nach gemeiner Leute Redens-Art ſo viel als das Weib, oder die Frau im Hauſe.

Haus-Fuchs,

Heiſſet bey gemeinen Weibern dasjenige, was ſonſt ein Eyerkuchen genennet wird, und wird aus Semmel, Milch, Mehl, Eyern, Fett oder Butter, auf allerhand Arten gebacken und zubereitet.

Hausgenoß,

Nennet man in Rechten, einen der bey dem andern im Hauſe wohnet.

Haushälterin,

Jſt ein insgemein betagtes, und der Haushaltung kundiges Frauenzimmer, ſo gemeiniglich denen Wittbern ihre Haushaltung zu führen, und auf die Kinder-Zucht Acht zu haben pfleget.

Haus-Jungfer, oder Ausgeberin,

Jſt ein bürgerliches, und insgemein ihrer Eltern beraubtes häusliches und verſtändiges Frauenzimmer, ſo denen Weibern in vornehmen und begüterten Häuſern, gegen Erlegung eines jährlichen Salarii, ihre Haushaltung zu führen und zu verſehen, auch an ſtat ihrer Frau auf den Marckt zu gehen, und einzukauffen pfleget.

Haus-Mittel,

Heiſſen denen häuslichen Weibern und Müttern

Müttern, alle diejenigen Sachen, ſo ſie bey entſtandner Kranckheit, Schaden oder Schmertzen, als ein leichtes und wohlfeiles Remedium anzubringen ſuchen, es beſtehe nun ſolches aus Kräutern, Wurtzeln oder andern Dingen, wie ſie Nahmen haben mögen.

Haus-Mutter,

Iſt die Gehülfin des Haus-Vaters, und folglich die zweyte Haupt-Perſon einer Hauswirthſchaft, ohne welche dieſelbe nicht leicht in guter Ordnung angeſtellet und geführet werden mag. ſiehe Lexic. Oeconom.

Hausrath,

Hat zweyerley Bedeutung: insgemein wird darunter alles dasjenige Geräthe, was in eine Haushaltung gehöret, begriffen. Sonſten aber heiſſet es nach hieſiger Landes-Art ein gewiſſes und ausgeſuchtes Stücke vom Haus-Geräthe, warum eine Braut einen Junggeſellen ſtat eines Geſchenckes in ihre Haushaltung erſuchet und bittet.

Haus-Trauung,

Heiſſet eine prieſterliche Copulation zweyer verbundener Perſonen, ſo in der Braut oder des Bräutigams Hauſe, auch andern beqvemen Oertern, auf abſonderliche Vergönſtigung und Zulaſſung der hohen Landes-Obrigkeit, verrichtet und vollzogen wird.

Haus-Vater,

Iſt insgemein ein ieder, der ein eigenes Hausweſen und ordentliche Haushaltung angerichtet, ob er ſchon weder Weib noch Kind hat.

Haus-Wirth,

Iſt derjenige, der das Hausweſen, es ſey nun in Beſchickung der Aecker, Wieſen und Viehes, oder in Führung einer ordentlichen Haushaltung wohl verſtehet, und rechtſchaffen zu verwalten weiß.

le Hay,

Mademoiſelle, eine vortrefliche Frantzöſiſche Künſtlerin im Mahlen, darbey auch zugleich ſehr kluges und ſcharfſinniges Frauenzimmer, welches aus der Antwort zu ſchlieſſen, die ſie dereinſtens einem guten Freund auf die Frage: Warum ſich doch die Madame *** über ihr Portrait noch fünf andere Copien machen laſſen? in dieſem Innhalt ertheilet: Weil ſich ihre Leichtfertigkeiten multipliciren, ſo müſte ſie auch ihr Portrait vielmal darzu haben. Vid. Furetieriana p. 171 edit. Amſtelodam. Sie war gebohren den 3 Octob. An. 1648, und wendete ſich von der Reformirten zu der Catholiſchen Religion, iſt in zwey Academien, als in die Königliche Mahler- und in die Academie de Ricovrati zu Padua, aufgenommen worden, hinterließ Poetiſche Gedichte, in welcher Kunſt ſie ſehr erfahren war, und ſtarb 1713.

Haymerin,

Magdalena, von Regenſpurg, wiewol auch einige Gravenwehrt in Oeſterreich zu ihrem Vaterlande machen. War ein gelehrtes Frauenzimmer und ums Jahr 1572 berühmt, auch eine Poetin; hat in Teutſchen Reimen unterſchiedene Bücher verfertiget, die noch vorhanden ſind. Ihr Jeſus-Sirach iſt 1571 und 1578 heraus gekommen. Ihre Sonntags-Epiſteln über das gantze Jahr Geſangsweiſe geſtellet, haben zu Nürnberg 1568 und 69 in 8 das Licht erblicket. Das Buch Tobiä iſt An. 1580 ſamt etlichen und funfzig geiſtlichen Liedern und Kinder-Geſprächen zum Vorſchein kommen. Uber dieſes hat ſie noch Weinacht-Oſtern- und Pfingſt-Geſänge verfertiget: letztlich hat ſie auch die Apoſtoliſchen Geſchichte in Teutſche Geſänge gebracht, und ſolche zu Straßburg An. 1586 in 8 zum Druck befördert. Vid. Nicol. Baſſæum in Catalog. Libror. ab An. 1564 usque ad 1592 Editor. P. II p. 126.

Heb-Amme, ſ. Kinder-Mutter.

Hebe, oder Juventus,

Die Göttin der Jugend, eine Tochter des Jupiters und der Juno, muſte dem Jupiter, wenn er ſpeiſete, aufwarten, und das Geträncke, worüber ſie von denen andern Göttern war geſetzet worden, zureichen. Als ſie aber einmal bey einem groſſen Götter-Banquet ihr Schenck-Amt verrichtete, und in währender ſolcher Bedienung

dienung von ohngefehr auf die Erde fiel, wodurch ſie dasjenige, was die Natur und Schamhaftigkeit verdecket haben will, öffentlich entblößte, ward ſie von ſolchem Amte abgeſetzet, welches dem Ganymedi aufgetragen wurde. Endlich hat ſie der Hercules geheyrathet, und unter die Zahl der Götter mit ſetzen laſſen.

Heber,

Iſt ein von Meßing oder Blech hol getriebenes Rohr, wormit man den Wein oder das Bier aus den friſchen und noch nicht angezapften Fäſſern zu heben und heraus zu ziehen pfleget. Sie ſind zweyerley: Die eine Art beſtehet in einer mehr als Daumens-ſtarcken Röhre, einer halben Elle lang, an deren obern Ende ein Boden mit einem Löchlein, welches man mit dem Finger zudecken kan, und an dem andern Ende eine dünne Schnautze. Dieſe ſtecket man in das Faß und ziehet, ſo ſteiget das Geträncke ſo hoch in dem Heber, als er tief hinein gelaſſen worden, dann druckt man das Ober-Löchlein zu, ſo kan das Geträncke unten nicht auslauffen, bis das Löchlein aufgethan wird, dieſes heiſſet ein Stich-Heber. Die andere Art iſt eine nicht gar weite Röhre, die um die Mitte zu einem Winckel gekrümmet, und das eine Ende länger als das andre iſt. Das kurtze wird in das Faß geſtoſſen, und an dem langen ſtarck angeſogen, bis das Geträncke heraus gezogen werde, alsdenn ſenckt man es wieder, und läſt das Geträncke lauffen, ſo lange man will.

Hecale,

War ein altes armes, doch wohlthätiges Weib, welches den Theſeus, noch als ein Kind, unbekannter Weiſe aufgenommen und beherberget.

Hecate,

Des Jovis und der Latonæ, oder wie einige wollen, des Perſei Tochter, des Apollinis Schweſter, wird auch ſonſten Diana genennet. Dieſer Hecate werden dreyerley Nahmen und Aemter beygeleget: denn im Himmel repræſentiret ſie die Lunam, auf der Erden die Dianam, und in der Hölle die Proſerpinam. Sie ſoll zu allererſt das giftige Kraut, Wolfswurtz, erfunden, und ihrem eigenen Vater darmit vergeben haben.

Hechel-Banck,

Iſt eine von Holtz lang und ſchmal erbauetes Geſtelle, obenher mit ſpitzigen eiſernen Stacheln, ſo dicht an einander ſtehen, verſehen, wodurch der Flachs etlichemal gezogen, gereiniget und zum Spinnen tüchtig gemacht wird.

Hecheln,

Heiſſet den Flachs auf der Hechelbanck, vermöge einer oft wiederholten Durchziehung von dem Scheben und Werck abſondern und reinigen, und ſelbigen hernach in gewiſſe Kauten ſchlagen.

Hechſe oder Heſſe, ſ. Mägdebein.

Hecht,

Lucius, (Lupus) Brochet, iſt ein rechter Raubfiſch, der ſonderlich in den Teichen groſſen Schaden thut; dahero ihn etliche mit gutem Recht einen Waſſerwolf nennen, weil er eben dasjenige im Waſſer gegen andere Fiſche thut, was der Wolf im Walde mit andern Thieren. Er hat einen flachen Kopf, weites Maul, etliche ſpitzige lange Zähne, einen rahnen Leib, platten ſchwärtzlichen Rücken, grau geſtreifte Seiten und einen weiſſen Bauch. Sein Fleiſch iſt etwas grob, ſonſt von gutem Geſchmack und Nahrung. In der Artzeney dienet die Galle für Augen-Flecken, drey derſelben eingenommen vertreibet das Fieber. Der Kiefer mit den Zähnen und insgemein alle Beine des Kopfs gepülvert ein Qventlein eingenommen, ſtillen das Seitenſtechen und benehmen die Säure des Magens. In die Wunden geſtreuet trocknen ſie. Das Fett den Kindern gegen das Feuer auf die Fuß-Sohlen geſtrichen, ſtillet den Huſten und befördert den Schlaf. Sie werden in See-Teich- und Strom-Hechte eingetheilet, und allezeit der Milchner denen Rögnern vorgezogen, auch die friſchen mehr beliebet, als die eingeſaltzenen. Sie ſind das gantze Jahr durch gut, auſſer in der Laichzeit, welche in den Mertz oder April trift. Etliche curieuſe Leute meinen, aus den Beinen des Hechtkopfs die

Inſtrumenta, ſo bey der Creutzigung Chriſti vorkommen, zu zeigen. So ſind auch noch die Hecht-Lebern bekannt, dadurch junge Leute vor dieſem bey Gaſtereyen Gelegenheit zu denen ſo genannten Leber-Reimen bekamen. Ein mehrers von den Hechten ſehe man im Oeconomiſchen Lexico. Auf was Art und Weiſe aber die Hechte zuzurichten, iſt aus nachfolgenden Beſchreibungen zu erlernen: 1) Hechte blau zu ſieden; 2) Hechte mit einer Rahm-Soſſe; 3) Hechte mit Rahm und Kümmel; 4) Hechte gebacken mit einem Mandelmeerrettig; 5) Hechte gelb auf Polniſch; 6) Hechte mit Rahm und geröſteten Zwiebeln; 7) Hechte mit Sardellen weiß; 8) Hechte weiß mit Sardellen ohne Eyer; 9) Hechte mit Sardellen braun; 10) Hechte mit durchgeſtrichener Caperſoſſe; 11) Hechte gebacken mit einer Caperſoſſe; 12) Hechte mit weiſſer Caperſoſſe und Eyern abgezogen; 13) Hechte gebacken mit einer Baumölſoſſe; 14) Hechte mit Meerrettig und zerlaſſener Butter; 15) Hechte mit Steckrüben braun; 16) Hechte mit dergleichen Rüben weiß; 17) Hechte mit weiſſen Rüben; 18) Hechte mit Peterſilienwurtzeln; 19) Hechte mit Butter und Peterſilie; 20) Hechte mit Sauerkraut im Backofen; 21) Hechte mit Auſtern; 22) Hechte gedämpft auf der Schüſſel mit Citronen; 23) Hechte mit unreifen Weintrauben; 24) Hechte mit Wein und kleinen Roſinen; 25) Hechte mit Muſcheln; 26) Hechte mit Nelcken oder Stockſchwämmen; 27) Hechte mit zerlaſſener Butter; 28) Hechte mit Senf-Brühe; 29) Hachis von Hecht; 30) Dito mit kleinen Roſinen; 31) Dito mit Capern und Roſinen; 32) Hechte gefüllet; 33) Dito auf eine andere Art; 34) Dito noch anders; 35) Hechte marinirt; 36) Hechte mit Krebſen, Carfiol und Klöſern; 37) Hechte mit Morgeln und gebackenen Klöſern; 38) Hechte angeſchlagen; 39) Hechte mit Knoblauch; 40) Hechte in einer warmen Paſtete; 41) Hechte gepflücket; 42) Dito mit Sardellen; 43) Hechte geſpickt; 44) Hechte in Erbsbrühe; 45) Hechte, ſo eingeſaltzen, mit grünen Erbſen; 46) Hechte mit ſaurer Limone; 47) Hechte mit Pomerantzen oder Apel de Sina; 48) Hechte garniret mit Parmeſan-Käſe à l'Angloiſe.

Hechte blau zu ſieden,

Erſtlich reiſſet man dem Hecht den Bauch auf, und nimmt das Eingeweide heraus, reiſſet ihn ferner durch den gantzen Leib im Rückgrat hinunter, ſchneidet Stücke daraus, wie es einem beliebet, wäſchet ſolchen ſauber aus, und ſprenget Eßig drüber, den Kopf aber muß man gantz laſſen, welches geſchehen kan auf folgende Art: Wo das Rückgrat iſt, da ſchneidet man neben ſelben gegen den Kopf und auf der andern Seiten auch auf, daß das Rückgrat alleine heraus ſtehet; durchſchneidet auch von unten den Kopf, daß man ihn recht breit drücken kan. Nun ſetzet man Waſſer mit Saltz vermiſchet zum Feuer, in einem Fiſch-Keſſel: wenn das Waſſer ſiedet, ſo leget man den Hecht hinein und läſſet ihn fein gehling überſieden; hat er denn genugſam geſotten, ſo hebet man ihn vom Feuer, ſprenget kaltes Waſſer drüber, und decket Papier drauf; denn wenn der Braden davon gehet, ſo wird er ſchwartz. Wenn man ſolchen anrichtet, ſo giebet man Eſſig darzu, und dem Hecht thut man die Leber ins Maul.

Hechte mit Rahm-Soſſe,

Wenn die Hechte blau, wie obiger, abgeſotten ſind, ſo nimmt man ein Nöſſel oder mehr Rahm, ſetzet ſolchen zum Feuer und läſſet ihn ſieden: ſchläget hernach in ein Töpfgen 4 bis 5 Eyerdotter, qvirlt dieſe nebſt einer Meſſerſpitzen rohes Mehl klar ab, gieſſet den geſottenen Rahm an die Eyerdotter, und qvirlt es ſtetig um, daß es zuſammen rinnet; man leget auch ein Stück Butter und etwas Muſtenblüten dran: hierauf richtet man die Hechte auf eine Schüſſel an, gieſſet die Brühe darüber, läſſet es auf einem Kohlfeuer erwärmen, aber nicht kochen: ſprenget zerlaſſene Butter darüber und giebet ſie hin.

Hechte mit Rahm und Kümmel,

Man reiſſet den Hecht, wie ſonſt gebräuchlich (daran aber nicht allezeit die Köpfe gantz bleiben dürfen) und ſiedet ihn ab; hernach nimmt man ein Nöſſel Rahm, ſetzet ſelbigen zum Feuer, ziehet ihn mit Eyerdottern ab, gleichwie vorhergehenden. Ferner nimmt man nicht

gar

gar einen Eßlöffel voll Kümmel, ſchneidet ſolchen mit einem Schneidemeſſer klein, wirfet ihn in die abgeqvirlte Brühe, und läſſet ſolche ein wenig ſtehen. Endlich richtet man den Hecht an, gieſſet die Brühe drüber, und ſprenget zerlaſſene Butter drauf, ſo iſt er fertig.

Hechte gebacken mit einem Mandelmeerrettig,

Man ſchupet und reiſſet den Hecht, ſchneidet ihm erſt kleine Kerben auf den gantzen Leib, und machet aus ſelbigen hernach Stücke, ein Paar Finger breit, ſaltzet ſelbe alsdenn ein, und läſſet ſie eine Weile im Saltz liegen. Hierauf nimmt man ausgelaſſene Butter oder Schmaltz, welche muß heiß gemacht werden, trocknet die Hechtſtücklein ab, beſtreuet ſie mit Grieß oder Mehl, leget ſolche ins heiſſe Schmaltz und läſſet ſie fein hart backen. Darnach nimmt man Meerrettig, putzet und reibet dieſen, ſetzet ein Nöſſel Rahm zum Feuer, ſtöſſet ein Viertel Mandeln und ein Viertel-Pfund Zucker, rühret dieſes nebſt dem Meerrettig und ein Stückgen Butter auch hinein. Wenn man anrichten will, ſo ſchüttet man den Meerrettig in eine Schüſſel, leget den Hecht ordentlich herum, ſprenget ein wenig zerlaſſene Butter darüber, und giebet es hin.

Hechte gelb auf Polniſch,

Man reiſſet, zerſtücket und ſiedet den Hecht, wie bey dem blau geſottenen Hecht gelehret worden. Hernach nimmt man ein gut Theil Zwiebeln und Borsdorfer-Aepfel, ſchälet und ſchneidet beyde gantz klein, thut ſie in einen Topf, gieſſet Peterſilien-Waſſer darauf, ſchüttet geriebene Semmel darzu, und läſſet es kochen. Hat nun ſolches genug gekochet, ſo ſtreichet man es durch ein Haartuch, oder in Ermangelung deſſen, nimmt man nur einen Durchſchlag, thut das durchgeſtrichene in einen Tiegel, gieſſet Wein und Eßig drein, wirfet auch Zucker, eine Hand voll kleine, und ein Hand voll groſſe Roſinen, ingleichen länglicht geſchnittene Mandeln, Citronſcheler und Scheiben, Safran, Jngber und ein Stück Butter drauf, ſetzet ſolches auf ein Kohlfeuer, und läſſet es alſo durch einander kochen. Nach dieſem leget man den abgeſottenen Hecht in die zubereitete Brühe, daß er ſich fein durchziehe, koſtet ſolche Brühe, ob ſie fein piquant ſey: denn, wenn die Säure und Süſſe recht unter einander vermiſchet werden, ſo giebet es den beſten Geſchmack. Bey dem Anrichten leget man die Stückgen Hecht fein ſauber in die Schüſſel, und den Kopf mit der Leber im Maul in die Mitte, richtet die Brühe alſo drüber her, daß das Gewürtz mit der Citrone fein zu ſehen iſt, bereibet es mit Zucker und giebet es hin. Oder in Ermanglung der Aepfel kan man öfters nur weiß eingebrannt Mehl nehmen, und obbeſchriebener Maſſen mit dergleichen Gewürtz abmachen. Die Zeit und Gelegenheit giebet den beſten Anlaß, dergleichen Veränderung zu treffen; bevorab, wenn man erſtlich einen Grund geleget, und ſeiner Sache recht gewiß iſt.

Hechte mit Rahm und geröſteten Zwiebeln,

Das Abſieden iſt klar und deutlich genug beſchrieben: ſo wird auch die Brühe, wie beym Hecht mit der Rahmſoſſe gelehret worden, auf ſolche Art verfertiget; nur, daß oben drüber geröſtete Zwiebeln geſtreuet werden.

Hechte mit Sardellen weiß,

Dieſe werden erſtlich blau geſotten, hernach wäſſert man 5 bis 6 Sardellen ein, wäſchet ſie reinlich aus, ziehet ihnen das Fleiſch von denen Gräten herunter, hacket ſelbige gantz klein und befeuchtet ſie mit etlichen Tropfen Brühe oder Wein. Hierauf ſchüttet man ſolches in eine verzinnte Caſſerole, ſchläget 6 bis 7 Eyerdotter darzu, thut auch ein halb Pfund friſche Butter nebſt einer Meſſerſpitze Mehl hinein, und rühret mit etlichen Löffeln Wein ſolches ab: man ſchüttet ferner Citronſcheler und Muſcatenblüten, ingleichen noch etwas Wein und Fleiſchbrühe oder auch Peterſilienwaſſer dran, und ſetzet es auf Kohlen. Man muß es aber mit einem blechernen Schöpflöffel ſtets begieſſen, bis es beginnet dicklicht zu werden. Wenn es nun anfängt eine Dicke zu bekommen, ſo will es kochen; denn gieſſet man gleich einen Eß-Löffel voll

kaltes Waſſer hinein, ſonſten läuft es zuſammen. Man richtet alsdenn die Hechte auf einer Schüſſel an, gieſſet die Brühe drüber, beſprenget ſelbe mit zerlaſſener Butter, und giebet ſie hin.

Hechte weiß mit Sardellen, ohne Eyer,

Man ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole ein Stück Butter, einer Fauſt groß, aufs Feuer, und wenn ſolche heiß, ſo rühret man einen Eßlöffel voll Mehl drein, läſſet es ein wenig röſten, daß es gelblicht werde. Nun muß man Sardellen zu rechte gemacht haben, wie bey den vorigen, ſolche rühret man zum gebrannten Mehl, gieſſet Brühe oder Peterſilienwaſſer und ein Glas guten Wein drein; würtzet es ab mit Muſcatenblüten, Jngber, Citronſcheler, und leget noch ein Stückgen Butter dran, läſſet es alſo kochen. Letztlich leget man den abgeſottenen Hecht hinein, daß er die Brühe fein an ſich ziehe, richtet ihn nach Gutdüncken an, wie es die Tafel und Mahlzeit erfodert, ſo iſt er fertig.

Hechte mit Sardellen braun,

Dieſe Brühe wird gleichwie die vorige zubereitet, nur daß man das Mehl in der Butter Caſtanienbraun röſtet, alsdenn wird das Gewürtze nebſt denen Sardellen darein gethan, auch diejenige Butter, ſo man bey vorigen rohe hinein geleget, wird hier braun gemacht und muß man ſie hinein laufen laſſen. Alsdenn leget man die abgeſottenen Hechte, die vorhero abgeſchupet worden, darzu, und läſſet es fein gemählich kochen, ſo ſind ſie recht und gut. Will iemand die Hechte bey vorigen Brühen auch abſchupen, ſolches ſtehet in ſeinem Belieben.

Hechte mit durchgeſtrichener Caper-Soſſe,

Man nehme ein Stückgen Hecht von denen geriſſenen, die erſt geſchupet ſind, röſte ſolches in Butter oder Schmaltz bräunlicht, thue es in einen Mörſel, nebſt einer Hand voll Capern und ein wenig in Butter geröſteter Semmel, und ſtoſſe dieſes mit einem Stückgen Butter gantz klar ab; hernach thue man es in einen Topf, gieſſe Fleiſch-Brühe oder Peterſilien-Waſſer und ein Glas Wein drauf und laſſe es kochen. Wenn es genug gekochet, ſo qvirle man ſolches und ſtreiche es durch ein Haartuch, thue es in einen Tiegel oder Caſſerole, werfe Muſcaten-Blüten, Jngber, Citron-Scheler und ein Paar gantze Zwiebeln hinein, und laſſe dieſes ferner durch einander kochen. Endlich lege man den Hecht, wie er geſchupet und abgeſotten, auch darein, laſſe ihn iedoch nicht lange mit kochen; thue auch noch ein wenig Butter daran, und richte ſolchen nach Belieben an, ſo iſt er fertig.

Hechte gebacken mit einer Caper-Soſſe,

Man machet dieſen erſt zu recht, als wie bey dem gebackenen Hecht mit Meerrettig beſchrieben worden: hernach ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole ein Stück Butter aufs Kohlfeuer, läſſet ſie braun werden, thut einen Löffel voll Mehl drein, rühret ſolches, bis es Caſtanienbraun iſt, gieſſet denn Brühe oder Peterſilienwaſſer und ein Glas Wein drauf, wirfet Muſcatenblüten, Jngber, Citronſcheler, auch eine Hand voll Capern hinein, und läſſet es zuſammen kochen, damit es eine dickliche Brühe überkomme. Hierauf leget man den gebackenen Hecht darein, und läſſet es noch eine Weile fein ſachte kochen. Wenn er nicht genug geſaltzen, ſo wirfet man ein wenig Saltz darzu, ſo iſt er fertig.

Hechte mit weiſſer Caper-Soſſe und mit Eyern abgezogen,

Man beſehe die Zurichtung des Hechts mit weiſſer Sardellen-Soſſe, wornach dieſe gleich alſo zu machen iſt, nur müſſen an ſtat der Sardellen, Capern genommen werden, ſo iſt die Zubereitung einerley.

Hechte gebacken, mit einer Baumöl-Soſſe,

Gleichwie der gebackene Hecht mit Meerrettig iſt tractiret worden, eben auf ſolche Art muß dieſer auch tractiret werden. Darnach ſetzet man einen Tiegel oder Caſſerole mit Butter aufs Feuer, läſſet ſie heiß werden, rühret ein Paar Meſſerſpitzen Mehl drein, und machet es

auch

auch braun: alsdenn gieſſet man Brühe oder Peterſilienwaſſer, Wein und Eſſig drauf, leget ein Paar gantze Zwiebeln, Lorbeerblätter nebſt Roſmarin daran; würtzet es mit Ingber, grob geſtoſſenem Pfeffer, Nelcken und Citronſcheler, und läſſet dieſes fein durch einander kochen. Unter währender Zeit leget man den Hecht auch darein; gieſſet ein gut Theil Baumöl darzu, welches mit einander ferner kochen muß, damit ſich das Oel in den Hecht ziehe. Bey dem Anrichten thut man die gantze Zwiebel heraus, und giebet es hin.

Hechte mit Meerrettig und zerlaſſener Butter,

Iſt der Hecht abgeſotten, wie öffters gemeldet worden, ſo wird ein halb Pfund Butter zerlaſſen, hernach der Hecht auf die Schüſſel, darinnen er ſolle zu Tiſche getragen werden, angerichtet, die Butter darüber gegoſſen, Muſcatenblüten und klein gehackte Peterſilie drauf geſtreuet, ſolcher alsdenn auf eine Kohl-Pfanne geſetzt, damit er warm bleibet. Hierauf reibet man Meerrettig, ſo viel als man vermeinet deſſen gnug zu haben, thut ſolchen auf einen Teller, und giebet ihn alſo roh auf den Tiſch. Wenn nun der Hecht geſpeiſet wird, ſo muß der Meerrettig mit vorgeleget und von der zerlaſſenen Butter etliche Löffel drauf gegoſſen werden, ſo verlieret derſelbe die Schärfe und wird gantz mild.

Hechte mit Steckrüben braun,

Wenn der Hecht geſchupet und abgeſotten worden, ſo nimmet man dergleichen Rüben, ſchabet ſolche ſauber, ſchneidet ſie, wie man will, und einem am beſten gefällt. Hernach ſetzet man eine Caſſerole mit Schmaltz aufs Feuer, und wenn ſolches heiß iſt, ſo ſtreuet man Zucker darein, und ſetzet es wieder aufs Feuer. So bald nun der Zucker will braun werden, ſo wirft er einen Giſcht über ſich; alsdenn ſchüttet man die Rüben hinein, rühret ſolche wohl durch einander, ſo werden ſie jähling und geſchwind braun; nach dieſem brennet man ein wenig braun Mehl darein; gieſſet Peterſilien-Waſſer darauf, und läſſet es kochen; man würtzet es auch mit Ingber und Muſcaten-Blüten, ſaltzet ſolches ſo viel es nöthig, legt den Hecht darein, nnd ſetzet es wieder aufs Feuer. Solche Eſſen dürfen nicht mit groſſem Feuer gezwungen werden: denn ie mählicher es kochet, ie ſchmackhafter ſolches wird. Endlich kan nach Belieben angerichtet werden.

Hechte mit dergleichen Rüben weiß,

Man ſchabet die Rüben und ſchneidet ſolche ſcheiblicht, wie Groſchen, ſetzet ſie in einem Tiegel, wenn vorhero Brühe drauf gegoſſen worden, aufs Feuer, ſtreuet geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und Ingber drein, wirfet ein Stück Butter, einer Fauſt groß daran, leget den geſchupten oder auch ohngeſchupten abgeſottenen Hecht hinein, und läſſet es durch einander alſo kochen, daß die Brühe fein dickigt wird, hernach kan man ſolche nach Gefallen anrichten.

Hechte mit weiſſen Rüben,

Man ſchabet und ſchneidet weiſſe Rüben klein, wie Nudeln, brennet ſolche mit ſiedendem Waſſer, und ſeiget es wieder davon: thut ſie hierauf in einen Tiegel, gieſſet Brühe oder Peterſilien-Waſſer darauf, ſtreuet geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten darzu, wirfet ein gut Stück Butter daran, ſetzet es aufs Kohlfeuer und läſſet es kochen. Endlich legt man den abgeſottenen Hecht hinein, welcher darinnen auch kochen muß. Nach dieſem richtet man ihn an, wie man will.

Hecht mit Peterſilien-Wurtzeln,

Man ſchabet Peterſilien-Wurtzeln, ſo viel man deren nöthig, ſchneidet dieſe Scheibenweis, brennet ſie ein wenig mit ſiedendem Waſſer, thut ſie in einen Tiegel, leget geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und ein Stück Butter darein, gieſſet Brühe drauf, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es kochen. Darnach kan ſolches, wenn es verlanget wird, hingegeben werden.

Hechte mit Butter und Peterſilie,

Man ſetzet in einem Tiegel Butter aufs Feuer, thut geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und gehackte grüne Peterſilie darauf, gieſſet Brühe darzu, läſſet es

kochen, und leget hernach den Hecht hinein, daß er auch mit koche. Wenn man anrichten will, ſo nimmet man drey Eyer-Dotter, qvirlt ſolche fein klar, thut ein Stückgen Butter darein, gieſſet alsdenn die Brühe an die Eyer, und rühret dieſes wohl durch einander, daß es nicht zuſammen lauffe. Zuletzt richtet man den Hecht an, gieſſet die Brühe darüber, und beſprenget ſie mit zerlaſſener Butter.

Hechte mit Sauerkraut im Backofen,

Dieſe müſſen erſtlich blau geſotten, Stückweis geſtücket und alle Gräten heraus gethan werden, die blaue Haut aber legt man alleine: Hierauf ſetzet man Sauerkraut mit Waſſer zum Feuer, und läſſet es halb gar kochen, ſeiget die Brühe darvon, ſchneidet ſolches mit einem Schneide-Meſſer nicht gar zu klein; darnach ſetzet man eine Caſſerole mit etwas Butter aufs Feuer; wenn ſie heiß iſt, ſo thut man das Kraut darein, ſchüttet eine gute Kanne ſauren Rohm darzu, und läſſet es durch einander dämpfen. Nun machet man einen Krantz von Teig um die Schüſſel, darauf ſoll angerichtet werden, beſtreichet die Schüſſel mit Butter, nimmet eine Kelle und überziehet den gantzen Schüſſel-Boden mit Kraut. Darauf leget man eine Lage Hecht, und dieſes thut man Wechſelsweiſe, ſo lange bis es alle iſt. Wenn dieſes geſchehen und die Schüſſel voll, ſo ſtreuet man oben Semmel darauf, und begieſſet es über und über mit Butter, ſetzet es in einen Backofen, und läſſet ſolches als eine Paſtete backen. Will man anrichten, ſo nehme man es aus dem Ofen, garnire ſolches nach eignem Gefallen, alsdenn kan man es zu Tiſche tragen laſſen.

Hechte mit Auſtern,

Man reiſſet und ſchupet einen Hecht, ſchneidet ſolchen in Stücken, etwa zwey Qver-Finger breit, ſetzet eine Pfanne mit Waſſer aufs Feuer, und wenn es ſiedend heiß iſt, ſo gieſſet man ſolches auf den geriſſenen Hecht, und läſſet ihn eine Weile alſo liegen. Hernach thut man den Hecht wieder aus dem Waſſer, wäſchet ſolchen ſauber, beſchmieret eine Schüſſel dicke mit Butter, ſtreuet Muſcaten-Blüte und Citronen-Scheler darauf, leget den zerſtückten Hecht darein, ſetzet ſolches auf einen Dreyfuß, worunter Kohlen ſind. Dann decket man eine andere Schüſſel drüber, und läſſet es eine gute Weile dämpfen, leget auch ein Paar gantze Zwiebeln daran, ſaltzet es ein wenig, und ſtreuet geriebene Semmel darein. Hierauf nimmet man friſche, oder wo dieſe nicht vorhanden, Fäſſel-Auſtern, welche letztern erſtlich 24 Stunden wäſſern müſſen; leget ſolche zum Hecht, gieſſet ein wenig Wein und Brühe daran, und läſſet es verdeckt eine Weile dämpfen. Wenn es ſoll zu Tiſche getragen werden, ſo drücket man viel Citronen-Saft darauf, denn iſt es fertig. Wer es nun recht gut machen will, der bereite eine Coulis, und nehme ein Stück vom gebratenen Hecht, ingleichen ein Paar Auſtern, ſtoſſe ſolches nebſt Muſcaten-Blüten und einem Stück Butter in einem Mörſel: das geſtoſſene thue er hernach in ein Töpfgen, gieſſe Peterſilien-Waſſer darauf, und laſſe es ein wenig kochen; hierauf wird es durch ein Haar-Tuch geſtrichen. Dieſe Kraft-Brühe an den gedämpften Hecht gegoſſen, und auf Kohlen noch eine Weile gekochet, ſo iſt es recht und ſehr gut.

Hechte gedämpft auf einer Schüſſel mit Citronen,

Man reiſſet und zerſtücket den Hecht, wie vorigen, brennet ihn auch mit ſiedendem Waſſer, beſchmieret eine Schüſſel dick mit ausgewaſchener Butter, beſprenget den Hecht mit etwas Saltz, und leget ſolchen in die Schüſſel; ſchneidet Citronen-Scheler und Muſcaten-Blüten dran, ſetzet ſelben auf ein Kohlfeuer, decket die Schüſſel mit einer andern zu, und läſſet es eine gute Weile dämpfen. Hernach wirfet man eine gantze Zwiebel daran, welche aber bey dem Anrichten wieder heraus genommen werden muß, ſtreuet ein wenig klar geriebene Semmel darein, gieſſet ein Paar Löffel voll Wein daran, und läſſet es nochmals eine Weile dämpfen. Bey dem Anrichten ſtreuet man Muſcaten-Blüten darauf, und drücket viel Citronen-Saft darüber, ſo kan es hingegeben werden.

Hechte

Hechte mit unreiffen Wein-Trauben,

Man ſiedet und ſchupet den Hecht, und ſchneidet ſolchen in feine kleine Stückgen. Hernach nimmet man unreiffe Wein-Trauben, lieſet die Beere davon ab, ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, thut die Beere hinein, und läſſet es eine Weile dämpfen. Darnach gieſſet man ſüſſen Wein darauf, thut viel Zucker darein, daß es recht piquant ſchmecke, leget endlich den abgeſottenen Hecht hinein, wirfet Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüten und in Butter klar geriebene geröſtete Semmel auch hinein, daß die Soſſe ein wenig dicke wird. Bey dem Anrichten ſtreuet man Zucker und Zimmet darauf, und läſſet es zu Tiſche tragen.

Hechte mit Wein und kleinen Roſinen,

Erſtlich muß der Hecht auf die Art, wie der blaue, geſotten werden. Hernach ſetzet man in einem Tiegel Wein und Peterſilien-Waſſer, oder Brühe, aufs Feuer, thut geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, viel kleine Roſinen, Citronen-Scheler, Safran, Zucker und ein Stück Butter darein, welches zuſammen kochen muß, bis es ein wenig dicke wird. Darnach leget man den Hecht darein, läſſet denſelben eine Weile darinnen liegen und kochen, auf daß er die Brühe an ſich ziehe. Wenn man nun anrichten will, ſo drücket man Citronen-Saft darauf, und giebet es hin.

Hechte mit Muſcheln,

Dieſen ſiedet man geſchupet, oder nur blau, ab; hierauf ſetzet man in einer Caſſerole ausgewaſchene Butter aufs Feuer, damit ſolche zergehe, thut Muſcheln, ſo viel man nöthig hat, hinein, und läſſet es ein wenig paſſiren. Hernach gieſſet man Brühe darauf, wirft Muſcaten-Blüten, auch Citronen-Scheler hinein, welches aber nicht lange kochen darf. Nach dieſem nimmet man 4 bis 5 Eyerdotter, qvirlt dieſelben mit ein wenig Wein klar, gieſſet die Brühe von denen Muſcheln daran, rühret es, daß es nicht zuſammen lauffe, und ſchüttet ſolches wieder an die Muſcheln. Hierauf ſetzet man ſie vom Feuer, richtet den Hecht an, thut die Muſcheln darüber, ſtellet es zuſammen auf ein Kohlfeuer; nur daß es nicht koche, und der Hecht ſich ein wenig durchwärme, ſo iſt er gut.

Hechte mit Nelcken- oder Stock-Schwämmen,

Man ſchupet ein Paar Hechte, welche nicht gar zu groß ſind, thut ihnen das Eingeweide heraus, machet kleine Kerbigen über den gantzen Leib, und ſiedet ſie ab. Darnach weichet man Stock- oder Nelcken-Schwämme in Fleiſch-Brühe oder Peterſilien-Waſſer, läſſet dieſe eine gute Weile weichen, und drucket ſie wieder aus. Ferner nimmet man ein Stück gewaſchene Butter, thut ſolche in einen Tiegel, wirfet die Schwämme darzu, ſetzet es aufs Kohlfeuer, paſſiret ſie, bis die Butter zerſchmoltzen, gieſſet hernach Brühe darauf, läſſet die Schwämme ferner kochen, leget die Hechte nebſt Muſcaten-Blüten hinein, daß ſie auch mit kochen. Endlich nimmet man die Hecht-Lebern, ein Paar hart geſottene Eyerdotter, ein Stückgen Butter und Muſcaten-Blüten, ſtöſſet dieſes in einem Mörſel gantz klar, ſeiget die Brühe von den Schwämmen daran, qvirlt es auch klar, ſtreichet ſolches durch ein Haar-Tuch, gieſſet es wieder an die Hechte, und läſſet es vollends kochen. Wenn ſie gar ſind, können ſolche nach eigenem Gefallen angerichtet werden.

Hechte mit zerlaſſener Butter,

Man ſiedet den Hecht nur blau ab, läſſet hernach Butter zergehen; richtet den Hecht auf eine Schüſſel an, gieſſet die zerlaſſene Butter darüber, ſtreuet gehackte grüne Peterſilie und Muſcatenblüten darauf, ſo ſind ſie fertig.

Hechte mit Senf-Brühe,

Man ſchupet die Hechte, ſchneidet ſolche in Stücken und ſiedet ſie; hierauf ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, und läſſet ſelbige heiß werden, thut ein Paar Meſſerſpitzen Mehl darein, welches Caſtanienbraun werden muß; hernach gieſſet man ein halb Nöſſel guten Senf darein, ingleichen Rindfleiſch-Brühe und Wein; würtzet es mit Zucker, Citronen-

tronenſchelern und dergleichen Scheiben, und läſſet ſolches kochen, leget alsdenn den abgeſottenen Hecht hinein, welches alles noch ein wenig dämpfen ſoll. Bey dem Anrichten ſetzet man die Stücken fein ordentlich, und gieſſet die Brühe drüber. Iſt aber die Brühe noch zu mager, ſo kan man ein wenig Butter braun machen und darein gieſſen, es mögen auch die Hechte zu ſolcher Brühe gebacken oder gebraten werden. Will man dieſe Brühe weiß machen, ſo darf das Mehl nicht zu braun ſeyn.

Hachis von Hecht,

Man nehme einen Hecht, ſchupe ihn, und thue aus ſelbigem das Eingeweide heraus, zerſtücke ihn alsdenn, und ſchneide das Fleiſch mit einem Schneide-Meſſer klein. Darnach ſetze man Butter aufs Kohlfeuer, es ſey in einem Tiegel oder Caſſerole: wenn ſolche zergangen, ſo lege man das gehackte Hecht-Fleiſch hinein, laſſe es alſo dämpfen, nur daß es nicht braun werde; würtze es hernach mit Muſcaten-Blüten und Citronenſchelern, lege eine gantze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter darein, gieſſe ein wenig Wein und Brühe darzu, ſtreue geriebene Semmel darauf, ſaltze es, doch nicht gar zu ſtarck, abſonderlich wenn die Butter viel Saltz hat. So man nun anrichten will, ſo nehme man die Zwiebeln heraus, drücke viel Citronen-Saft darauf, ſo iſt es gut und recht.

Hachis von Hecht mit kleinen Roſinen,

Dieſes wird in allen, wie voriges zubereitet; nur daß kleine Roſinen hinein kommen, und es mit Zucker etwas ſüſſe gemacht wird, zuvor aber muß man einen Eßlöffel voll Wein-Eßig daran gieſſen, damit es recht piquant ſchmecke.

Hachis von Hecht mit Capern und Roſinen,

Wird ebenfalls tractiret wie voriges, nur daß Capern, kleine Roſinen und etwas Zucker hinein geworfen, auch guter Wein-Eßig daran gegoſſen werden muß. Der Kopf, Schwantz und Haut wird hernach aus dem Schmaltz gebacken und als eine Garnitur zum Hachis gebrauchet.

Hechte gefüllet,

Man nehme einen ſchönen Hecht von 4 bis 5 Pfunden, ſchupe denſelben, reiſſe ihn auf den Rücken auf, ſchneide ihm alles Fleiſch ſamt denen Gräten heraus, doch daß der Kopf und Schwantz gantz bleibe; ferner löſe man das Fleiſch von denen Gräten herunter, und ſchneide es mit einem Schneide-Meſſer gantz klein. Hierauf weichet man Semmel ohne die obern und untern Rinden in Milch, und wenn ſie genug geweichet, ſo drücket man ſie wieder aus, und ſchüttet dieſe zum Hechtfleiſch. Ferner rühre man 6 bis 7 Eyer, wie hiervon die Beſchreibung unter denen Eyern zu finden, thue ſolche auch darzu, ſchütte es in einen Mörſel, und ſtoſſe es gantz klar, würtze es mit Muſcatenblüten, Cardemomen und Jngber. Nach dieſem thue man ſelbiges aus dem Mörſel in einen Reibaſch, ſaltze es zur Gnüge; weiche Cibeben ein, werfe ſolche nebſt Citronenſchelern auch darein, und rühre es eine Weile; hernach laſſe man noch etwas Butter zergehen und ſolche darunter laufen, rühre es wieder wohl durch einander, und fülle den Hecht damit. Wenn derſelbe nun gäntzlich gefüllet iſt, ſo nehe man den Rücken mit einem Zwirnfaden wieder zu; ſaltze den Hecht ein wenig, beſtreiche denſelben dick mit Butter, und lege ſolchen in ein länglich Geſchirr, damit er ausgeſtreckt darinnen liegen kan: man muß aber das Geſchirr vorhero mit Butter beſtreichen, ſelbiges mit dem Hecht in einen Backofen ſetzen, und ihn fein ſachte braten laſſen. Hat ſolcher nun genug gebraten, ſo kan er angerichtet, und nur gelb gemachte Butter darzu gegeben werden, oder man kan eine Brühe erwehlen, wie ſolche bey vorhergehenden Hecht-Brühen beſchrieben worden.

Hechte gefüllet auf eine andere Art,

Man ſchupet einen Hecht fein ſauber, damit man kein Loch in die Haut ſchneide; löſet alsdenn mit einem Meſſer des Hechtes Haut um den Kopf ab, und ſtreifet ihn als einen Aal, nur daß man ſie nicht gäntzlich über den Schwantz herunter ziehe. Hierauf ſchneidet man das Fleiſch herunter, reiſſet den Bauch auf, thut das Eingeweide

geweide heraus, löſet alles Fleiſch von denen Gräten und hacket ſolches klein; ſchweiſſet geriebene Semmel in Butter, und thut ſelbe zum gehackten Fleiſch, würtzet es mit Ingber, Muſcatenblüten, Cardemomen, Citronenſchelern, kleinen Roſinen und Saltz; man machet ferner 5 bis 6 Stück gerührte Eyer und thut ſie darzu, welches man hernach alles wohl durch einander miſchen ſoll. Ingleichen nimmt man ein halb Pfund Speck, er ſey friſch oder geräuchert, ſchneidet ſolchen gantz klein würflicht, und menget ihn auch darunter. Dieſe Fülle füllet man nun in die abgezogene Haut, und wenn ſelbe voll, ſo nehet man ſie wieder an dem Ort an, wo ſolche los geſchnitten ſind, ſtreichet den gefüllten Hecht zu, daß er fein einem Hechte gleichet. Nach dieſem beſtreichet man ein Geſchirr mit Butter, darinnen der Hecht liegen ſoll, ſaltzet ſelben erſtlich ein wenig ein, beſtreichet ihn auch dicke mit Butter, ſetzet ihn in Backofen und läſſet ihn ſo lange braten, bis man meinet, daß er genug hat. Man mag denſelben entweder trocken mit brauner Butter, oder mit einer Brühe, oder auch kalt zu Tiſche tragen laſſen.

Hechte gefüllt noch anders,

Man ſchupet den Hecht und reiſſet ihn auf dem Rücken auf, wie bey dem erſten iſt erinnert worden, nimmt fein ſubtil alles Fleiſch heraus, ſo daß man ja kein Loch in die Haut ſchneide; löſet das Fleiſch von den Gräten herunter, ſchneidet es gantz klein, thut eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, Muſcatenblüten, Ingber, Citronenſcheler, Zwiebeln, Piſtacien, Pinien und Saltz darein; machet wieder, wie vor, gerührte Eyer, und rühret dieſes alles wohl durch einander. Hernach hält man fertig eine abgekochte Rinds-Zunge, ſo zuvor geräuchert geweſen, ſchneidet ſolche in länglichte Stückgen, ſchneidet auch Speck und Citronat. Wenn nun der Hecht ſoll gefüllet werden, ſo leget man eine Lage von der Fülle, und denn eine von der geſchnittenen Zunge, Citronat und Speck: thut es ſo lange Wechſelsweiſe, bis der Hecht gäntzlich gefüllet iſt, nehet ihn wieder zu, und bratet ihn gleich wie den erſten. Dieſer Hecht kan nun kalt oder auch warm verſpeiſet werden; wenn er zerſchnitten wird, ſo præſentiret er ſich als eine Spaniſche Wurſt. Dieſer Hecht kan auch abgeſotten werden, auf folgende Manier: Man nehme ein langes küpfernes Wännigen, gieſſe Waſſer, Wein und Eßig darein, ſaltze es zur Genüge, und lege von allerhand Kräutern, auch etliche zerſchnittene Zwiebeln darzu. Wenn es bald anfähet zu ſieden, ſo wickele man den Hecht in eine Serviette und binde ihn mit Bindfaden, lege ſolchen in die Brühe, und laſſe ihn fein ſachte ſieden: hat er nun ausgeſotten, ſo nehme man ſelben vom Feuer, und laſſe ihn kalt werden. Er wird hernach als eine à la daube verſpeiſet. Dieſe gefüllten Hechte kan man, ſie mögen gebraten oder gekochet ſeyn, zu Potagen gebrauchen, wie ſolches bey denen Beſchreibungen derſelben weitläuftig wird zu finden ſeyn.

Hechte marinirt,

Der Hecht wird geſchupet und geriſſen, wie oben bey dem gebackenen gemeldet worden, hernach eingeſaltzen, und aus Schmaltz ohne Mehl gebacken; muß auch, wenn er aus dem Schmaltz gethan wird, wieder auskuhlen; darnach leget man ſolchen in ein Fäßgen, wie bey den Forellen beſchrieben worden, es ſey mit Oel oder ohne daſſelbe, ſo iſt er lange gut zu behalten.

Hechte mit Krebſen, Carfiol und Klösgen,

Wenn der Hecht geſchupet und geriſſen worden, ſo thut man ihm das Eingeweide heraus, ſchneidet feine Stücken etwa zwey Qver-Finger breit, ſaltzet ſie ein wenig ein, und ſtreichet ſolche hernach durch die Hand fein treuge ab. Hierauf ſetzet man in einer Caſſerole Butter mit Muſcaten-Blüten und Citronenſcheler vermiſcht aufs Feuer, leget den Hecht auch darein, und läſſet ihn eine Weile paſſiren, daß ſich die Butter in den Hecht ziehet. Darnach nimmet man ausgebrochene Krebſe (ſie ſind im K zu finden) leget ſolche auch darzu, machet Klöſe von Hecht (ſie ſind auch im K zu finden) läſſet die im Waſſer oder Fleiſchbrühe anlaufen, und thut ſie hernach auch zum Hecht, gieſſet eine gute Gelée darauf, wie ſolche im G beſchrieben ſtehet; ſetzet es aufs Feuer und läſſet es kochen.

kochen. In Ermangelung der Gelée, welche nicht in allen Küchen gänge iſt, ſtreuet man nur geriebene Semmel darein, wirfet Muſcaten-Blüten nebſt einer gantzen Zwiebel daran, welches ſo lange kochen ſoll, bis es eine feine dicklichte Brühe bekommt. Wenn es fertig, kan man anrichten, ſo gut und zierlich es ſeyn will.

Hecht mit Morcheln und gebackenen Klöſen,

Dieſer Hecht wird geſchupet, geriſſen, zerſtücket und eingeſaltzen, auch wieder abgetrocknet, und mit Muſcaten-Blüten, Citronenſcheler und einer gantzen Zwiebel in Butter paſſiret, wie oben berichtet worden. Hernach nehme man Morcheln, weiche ſolche in Fleiſch-Brühe oder Peterſilien-Waſſer, laſſe ſie einen Sud thun, drücke ſie darnach aus, und laſſe etwas davon an den Hecht laufen; die Morcheln aber müſſen etliche mal ausgewäſſert werden, daß der Sand davon kömmt. Nach dieſem ſchneide man ſolche nicht gar zu klein, thue ſie zum Hecht und mache Klöſe von ſelbigen, Strützlichen eines Fingers lang, und auch rund. Wenn ſolches fertig, ſo beſtreue man ſie ein wenig mit Mehl, backe ſie aus dem Schmaltz fein Gold-gelb, und thue ſie auch an den Hecht, gieſſe Jus darauf, wie ſolche im J beſchrieben zu finden, in Ermangelung aber dieſer nehme man braun Mehl, qvirle es in Brühe, und laſſe es durch einen Durchſchlag an den Hecht lauffen, ſetze ſolchen aufs Feuer, laſſe ihn kochen, bis er ſatt hat und angerichtet werden ſoll. NB. Dieſe und vorige Beſchreibung der Hechte mit Krebs, Carfiol und Klöſen können zuſammen in ein Eſſen gebracht und mit allen denen beſchriebenen Speciebus vereinbaret werden; denn iemehr man Sachen in einer vermiſchten Speiſe hat, ie ſchöner iſt ſie anzurichten. Dahero kan man die Veränderungen, die Abnahme und Zugabe ſelbſten inventiren, z. E. mit Carfiol alleine, desgleichen mit Klöſen, mit Krebſen, auch die Morcheln beſonders, welches alles ſich in der Praxi ſelber geben wird.

Hechte angeſchlagen,

Man ſchupet einen Hecht, ziehet ihm die Haut ab, reiſſet demſelben den Bauch auf, und thut das Eingeweide heraus; hernach löſet man alles Fleiſch von den Gräten herunter, woran aber der Kopf und der Schwantz muß hängen bleiben, ſchneidet das Fleiſch mit einem Schneidemeſſer gantz klein, miſchet eingeweichte Semmel darunter, thut es in einen Mörſel, wirfet auch zugleich mit hinein Citronſcheler, Muſcaten-Blüten, Ingber und ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln, ein Stück ausgewaſchene Butter, zwey gantze Eyer, und ſechs Stück gerührte Eyer, wie man dieſe zu eſſen pfleget, ſaltzet es auch, doch nicht gar zu ſtarck, und ſtöſſet dieſes alles durch einander, daß es recht klar wird. Etliche nehmen auch abgekochten Rindertalg, oder Nierenſtollen, wie es insgemein genennet wird, ſolches iſt aber bey den Catholiſchen nicht üblich. Wenn nun dieſe Farce fertig, ſo beſtreichet man das Hechtgerippe mit Eyern, ſchläget alſo die abgemachte Farce an, und formiret dieſes ſo gut man kan, ſtreichet ſolches mit einem warmen Meſſer fein glatt zu, beſtreichet das angeſchlagene mit Eyern, und gieſſet zerlaſſene Butter drüber her, beſtreuet es mit klar geriebener Semmel, legt es in eine mit Butter beſtrichene Pfanne, ſetzet es in einen Backofen, und läſſet ſolches alſo fein gemählich backen; hernach ziehet man Pinien ab, leget dieſe in kaltes Waſſer, daß ſie ein wenig ſchwellen, beſtecket darnach den angeſchlagenen Hecht damit, und ſetzet ihn wieder in den Backofen, darinne er vollends gar backen mag. Dieſen Hecht kan man in Potagen am allerbeſten gebrauchen, auch kan man ſolchen mit brauner Butter eſſen, oder eine Brühe, wie bey dem vorigen Hecht beſchrieben worden, darzu machen.

Hecht mit Knobloch,

Iſt der Hecht geſchupet worden, ſo thut man ihm das Eingeweide heraus, ſchneidet ſolchen in Stücken, ſaltzet ihn ein wenig ein, und läſſet denſelben eine Weile im Saltz liegen. Darnach ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, damit ſolche heiß werde, trocknet erſt den Hecht recht ab, und leget ihn in die heiſſe Butter, darinne er auf einer Seite gelb braten muß: ferner läſſet man wieder in einer Pfanne Butter heiß werden, thut klein geſchnittenen Knoblauch dran, und bräunet denſelben

ben

ben über den Hecht; verkehret dieſen, daß er auf der andern Seite auch braun werde, würtzet ihn mit Jngber und Pfeffer, nimmet ein wenig braun Mehl darzu, qvirlt es gantz klar, und läſſet es hernach durch einen Durchſchlag an den Hecht lauffen, darinne derſelbe kochen muß, bis er gar und zum Verſpeiſen fertig iſt.

Hecht in einer warmen Paſtete,

Jſt der Hecht geſchupet und geriſſen, ſo ſchneidet man ſelbige in kleine Stückgen, saltzet diese ein wenig ein und ſtreichet ſie wieder gantz trocken ab. Nunmehro ſetzet man Butter, Citronenſcheler und Muſcaten-Blüten vermiſcht aufs Kohlfeuer, paſſiret den Hecht, gleich als ob man eine Fricaſſée machen wolle. Ferner nimmet man gedörrete Artiſchocken-Böden, dieſe wäſſert man über Nacht in Fleiſch-Brühe oder Peterſilienwaſſer, daß ſie weich werden, ſchneidet ſie hernach zu feinen Stückgen, und leget ſolche nebſt Morcheln, wenn dieſe vorher abgeqvellet und denn ſauber ausgewaſchen ſind, ingleichen ausgebrochene Krebsſchwäntze zu dem Hecht, und läſſet es ein wenig mit ſchweiſſen, ſtreuet auch ein wenig geriebene Semmel drein, gieſſet ein Paar Löffel voll Brühe daran, welches alles ein wenig kochen muß. Hierauf nimmet man eine Schüſſel, darauf ſoll angerichtet werden, beſtreichet ſolche mit Butter, leget den Hecht, die Morcheln, Krebs und Artiſchocken-Böden fein ordentlich hinein, und gieſſet die wenig Brühe darüber, thut noch etwas Muſcaten-Blüten und kleingeſchnittene Citronenſcheler daran, machet ein Blat nur von einem gebrannten harten Teig, überziehet die Schüſſel damit, ſo weit als der Hecht lieget, bläſet dieſes ein wenig auf, daß es rund wird; hernach ziehet man oben über dem ſchwartzen und harten Teig, wenn derſelbe erſt mit Eyern überſtrichen iſt, einen guten Butter-Teig, formiret und ſchneidet die Paſtete auf das zierlichſte, als man kan, ſetzet ſolche in den darzu geheitzten Backofen, und läſſet ſie gar backen. Man muß aber in dieſe Paſtete, wenn ſie halb gar gebacken, ein Löchlein ſtechen, ſonſt ſpringet dieſelbe auf. Wenn ſie nun fertig, und man ſelbige aus dem Ofen nehmen will, ſo machet man erſt folgende Brühe zu rechte: Man ſchläget 3 bis 4 Eyer-Dottern in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet etliche Tropfen Wein-Eßig daran, auch ein klein wenig rohes Mehl und rühret es ab, leget darnach ein Stück Butter nebſt einer gantzen Zwiebel daran, ſchüttet Brühe oder Peterſilien-Waſſer hinzu, ſo viel man in die Paſtete nöthig hat, ſetzet es aufs Kohlfeuer, und rühret es ſtets mit einer Kelle, bis es beginnet dicke zu werden. Jſt die Brühe fertig, ſo ſchneidet man die Paſtete auf, ziehet den ſchwartzen und harten Teig unter dem guten hervor, gieſſet die Brühe in die Paſtete, thut die gantze Zwiebel wieder heraus, rüttelt es um, und decket ſie mit dem ausgeſchnittenen wieder zu, bereitet ſolche mit Zucker und läſſet ſie alſo zur Tafel tragen.

Hechte gepflückte,

Man nehme übergebliebenen Hecht, oder da deren keiner vorhanden, ſo ſchupe und ſiede man dergleichen blau, hernach ziehe man ihm die Haut herunter, thue alle Gräten heraus, zerpflucke ihn Stückweis und lege ihn in eine Schüſſel, darauf er ſoll angerichtet werden. Ferner werfe man ausgewaſchene Butter daran, ingleichen Muſcaten-Blüten, Citronenſcheler und geriebene Semmel, gieſſe auch Wein und Brühe, ſo viel nöthig iſt, darauf, ſetze es auf ein Kohlfeuer und laſſe es kochen. Endlich werfe man eine Hand voll Capern hinein, decke ſolches mit einer Schüſſel zu, darunter es dämpfen muß, und wenn es fertig, mag es aufgetragen werden.

Hechte gepflücket mit Sardellen,

Dieſer wird gleich wie obiger zubereitet. An ſtat der Capern nehme man 3 bis 4 Sardellen, die man erſt einwäſſern muß, waſche ſie hernach wieder aus, ziehe das Fleiſch von den Gräten herunter, ſchneide ſolche gantz klein, und reibe ſie alsdenn mit ein wenig Brühe an den Hecht.

Hechte geſpickt,

Man nimmet mittelmäßige Hechtgen, ſchupet dieſe ab, und thut ihnen das Eingeweide heraus, darnach ſchneidet man Speck gantz ſubtil; auf dergleichen Art auch Citronenſcheler länglicht, ſpicket die

Hechte mit einer kleinen Spicknadel, eine Reihe Speck und eine Reihe Citronen-Scheler. Wenn ſie nun geſpicket ſind, ſo ſprenget man ſie ein wenig mit Saltz ein, bratet hernach ſelbige an einem Spieß fein ſauber, begieſſet ſie öfters mit Butter und ſetzet eine Pfanne unter, daß die Butter nebſt dem Saft drein lauffe. Sind ſie nun gebraten, ſo machet man eine Brühe, wie folget: Man ſetzet eine Caſſerole oder Tiegel mit Butter aufs Feuer, thut Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüten, etwas gehackte Sardellen und ein wenig geriebene Semmel hinein, gieſſet auch Wein und Brühe darzu, und läſſet es kochen, bis es ein wenig dicke wird. Letztlich gieſſet man das Aufgefangene aus der Bratpfanne darunter, richtet die Brühe in eine Schüſſel an, leget die Hechte oben darüber, garniret ſie, ſo gut man kan, und giebet ſie hin.

Hechte mit Erbs-Brühe,

Vors erſte ſchupet, reiſſet und ſiedet man die Hechte; hernach ſetzet man ſchöne weiſſe Erbſen zum Feuer, damit ſie kochen: man ſtreichet ſolche alsdenn durch in eine Caſſerole, läſſet ein Paar Löffel voll dicken Rahm darunter laufen, thut ein Stück Butter, Jngber und Muſcatenblüten daran, leget nach dieſem auch die Hechte darein, und läſſet es alſo kochen. Wenn man anrichten will, ſo ſchneidet man Semmel würflicht, röſtet ſelbe goldgelb in Butter, und ſtreuet ſie über die Hechte, denn ſind ſie fertig.

Hechte ſo eingeſaltzen, mit grünen Erbſen,

Wenn die Hechte aus der Tonnen genommen ſind, ſo ſchneidet man ſolche zu Kochſtücken, wäſſert ſie über Nacht ein, und ſiedet dieſe alsdenn ab. Jnzwiſchen holet man Erbſen aus denen Schoten, richtet ſelbe zu, als wie bey den Halbfiſchen beſchrieben worden, leget die Hechte darein, und läſſet ſie ein wenig mit den Erbſen kochen, richtet ſie hierauf an, wie es einem beliebet.

Hechte mit einer ſauren Limone,

Erſtlich werden die Hechte abgeſotten, wie oft gelehret worden, und lieget nichts daran, ſie mögen geſchupet ſeyn oder nicht: hernach ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, thut geriebene Semmel oder weiß eingebrannt Mehl, Citronen-Schalen, Muſcatenblüten, Wein, Brühe und ein wenig Safran daran. Darnach nimmt man eine eingeſaltzene Limone, ſchneidet dieſe Scheibenweis, leget ſolche in kaltes Waſſer, damit ſich das Saltz ein wenig herausziehe: hierauf thut man ſolche in die beſchriebene Brühe, leget die Hechte darzu, und läſſet es beyſammen auf einem gelinden Feuer kochen: nach dieſem können ſie angerichtet werden.

Hechte mit Pomerantzen oder Apel de Sina,

Man ſchupet und ſiedet Hechte in Saltzwaſſer nur ein wenig ab. Hernach beſchmieret man eine Schüſſel mit Butter, ſtreuet geriebene Semmel, Pomerantzenſcheler und Muſcatenblüten drauf, leget den Hecht auf die Schüſſel, und wirfet auch eine gantze Zwiebel daran. Ferner nimmt man eine ſüſſe Pomerantze oder Apel de Sina, ſchneidet ſolche zu Scheiben, und legt ſie auch an den Hecht, gieſſet Wein und Brühe darauf; ſetzet es alsdenn auf ein Kohlfeuer und läſſet es kochen. Solte aber über Vermuthen dieſes nicht dicke genug ſeyn, ſo nimmt man ein Paar Eyerdotter, rühret ſolche mit einem Löffel voll Wein und ein wenig Zucker ab, gieſſet hernach von der Brühe, ſo auf dem Hecht iſt, darzu, und rühret es, daß es nicht zuſammen lauffe: dieſe abgezogene Brühe gieſſet man nun wieder an den Hecht, ſtreuet geſchnittene Pomerantzen-Schalen darüber, und giebet ſie hin.

Hecht garnirt mit Parmeſan-Käſe à l'Angloiſe,

Verſtehet ſich von ſelbſten: Auf Engliſch aber wird aus Rindfleiſch- oder Hüner-Brühe mit Käſe vermiſcht, eine delicate Hecht-Brühe gemacht.

Hecuba,

Des Priami Weib, und Tochter des Thraciſchen Königs Ciſſei, welche nach dem Untergang Trojæ, worinnen ihr Mann und Kinder zugleich geblieben, in einen Hund verwandelt worden.

Hedibia,

War ein ſehr gelehrtes und in der H. Schrift wohlerfahrnes Weib, des Redners Paterii Tochter, wohnete in denen äuſſerſten Gräntzen Francreichs, und hat 12 Quæſtiones Theologicas aus der Heiligen Schrift gezogen, auch ſolche durch den Apodemium aus Franckreich nach Bethlehem zu dem Heil. Hieronymo geſchicket, auf welche der H. Vater auch mit ſonderbarem Lobe geantwortet. Sonſten werden von ihr noch andere Epiſteln gelobet, die ſie an unterſchiedene Leute geſchrieben. Vid. Centuriator. Magdeburg. Centur. IV c. X p. 778.

Hedile,

Eine gute Poetin von Samos, welche zu ihrer Zeit nicht unrechte Verſe geſchrieben. Ihre Mutter, Nahmens Moſchine, hat gleichfalls Carmina geſchrieben: und ihr Sohn Hedylogus iſt ſonderlich in Anagrammatibus ſehr glücklich geweſen. Ihr Gedichte, Scylla genannt, iſt aus dem Athenæo bekannt, welcher aus ſelbigem unterſchiedene Verſe angeführet. Vid. Athen. Lib. IV.

Hedwigis,

Burchardi II Hertzogs in Schwaben Gemahlin, verſtund die Griechiſche und Lateiniſche Sprache ſehr wohl, war über dieſes von ſchöner und annehmlicher Geſtalt, dabey aber ſehr ernſthaftig: und meldet Stumpfius lib. IV c. 28 Part. III Annal. Suevic. f. 127, daß ihr Gemahl kurtz nach ihrer Vermählung geſtorben.

Hefen,

Iſt das dicke, ſchwere und trübe Weſen, ſo in den Wein- und Bier-Fäſſern ſich zuletzt zu ſetzen pfleget, warmer und trockener Natur, auch aufblehender Eigenſchaft. Die Bier-Hefen werden bey dem Backen gebrauchet: Es wird auch Brantewein darvon gebrannt. ſ. Oeconom. Lexicon.

Heidegrütze, oder Heidekorn,

Frumentum Saracenicum, Blé Saraſſin, iſt eine nützliche Hülſenfrucht in einer Haushaltung, welche wohl nähret und ſättiget. An etlichen Orten, ſonderlich im Wendiſchen, wo deſſen viel wächſet, mengen arme Leute ſolches unter das Korn, und backen Brot daraus. So wiſſen auch die Hausmütter, daß der Brey von Heidegrütze, wenn er abſonderlich mit Gänſeſchmaltz fein fett gemachet iſt, eine gute Koſt für ihr Geſinde ſey, welche den Leib zu laxiren pfleget. Damit aber auch andere Leute, wenn ſie zu dieſem Zugemüſe Appetit bekommen möchten, ſelbiges bereiten können; ſo giebt ihnen der Koch hiervon folgende Nachricht: 1) Heidegrütze in Milch gekocht; 2) Heidegrütze mit Rohm; 3) Heidegrütze gemein, wie im Wendiſchen gebräuchlich; 4) Heidegrütze im Waſſer.

Heidegrütze in Milch gekocht,

Man lieſet die Heidegrütze reinlich aus, und wäſchet ſolche. Darnach wird ein Topf mit Milch an das Feuer geſetzet, und die Grütze hinein gethan. Sie muß aber öfters umgerühret werden, ſonſt wird ſie knollicht. Wenn ſie nun ausgekochet iſt, ſo wird ſie geſaltzen; ein Stück Butter darein gerühret, oder die Butter braun gemacht, und darüber gebrannt, ſo iſt ſie fertig.

Heidegrütze mit Rahm,

Dieſe wird in Waſſer abgekochet: wenn ſie nun ausgeqvollen, ſo wird ſie geſaltzen, und ein wenig Butter darunter gerühret, hernach ſchüttet man ſolche auf eine Schüſſel, und läſſet ſie kalt werden, ſo wird ſie ſo hart, daß ſie geſchnitten werden könte. Hierauf läſſet man ein Nöſſel Milch oder Rahm, ſo viel nöthig iſt, ſieden, thut es auch in eine Schüſſel, träget die Grütze kalt, und den Rahm warm, und alſo beydes zugleich zu Tiſche. Wenn ſie geſpeiſet wird, kan man die Grütze entweder heraus ſchneiden, oder mit einem ſilbernen Löffel heraus ſtechen, und iedesmal in den warmen Rahm eintauchen.

Heidegrütze gemein, wie in dem Wendiſchen gebräuchlich,

Wenn dieſe nur ſchlecht im Waſſer abgekocht, und ein wenig geſaltzen worden, ſo thun ſie dieſelbe auf eine Schüſſel, und laſſen ſie kalt werden. Will man ſolche alsdenn eſſen, ſo muß allezeit eine Schüſſel mit warm geſottener Milch dabey ſte-

hen,

hen, daraus man ihn Stückweis nimmt, in die Milch tuncket, und verzehret.

Heidegrütze in Waſſer,

Man kochet die Heidegrütze in Waſſer, bis ſie ſattſam ausgeqvollen, ſaltzet ſie alsdenn, rühret ein Stück Butter darein, und richtet ſie an, ſo iſt ſie fertig.

Heidelbeeren, oder ſchwartze Beere,

Myrtilli, Myrtilles, Airelles, iſt ein klein niedriges Kraut, welches Hauffenweiſe in den Wäldern wächſt. Es hat kleine runde dunckel-grüne eingekerbte Blätter, bringt im May braun-rothe Blümlein, daraus im Brach-Monat duncfelblaue Beerlein, in Geſtalt und Gröſſe einer Wacholderbeere kommen. Sie ſind kühlender und trocknender Natur, ziehen zuſammen und ſtopfen; Dahero ſie gedörret und gepülvert eingenommen wider die Bauch-Flüſſe und rothe Ruhr dienen, auch das Blutharnen und Speyen ſtillen. Das aus den Beeren gezogene Waſſer iſt gut wider die Bräune, und in hitzigen Fiebern. Die Wurtzel gepülvert, in die Wunden geſtreuet, benimmt das faule Fleiſch. Man kan auch über dieſes, wer den Vortheil weiß, die Weine wohl damit färben. Es ſchmecken dieſe Beere, wenn ſie recht recht reif, ſowol roh als gekocht, gar angenehm, die auf folgende Art gar leicht zuzurichten ſind: 1) Heidelbeermus gantz gemein; 2) Heidelbeermus mit Milch; 3) Heidelbeer kalte Schale mit Milch.

Heidelbeermus gantz gemein,

Man thut in einen Topf, ſo viel einem beliebet, abgepflückte und ſauber geleſene Heidelbeer, gieſſet etwas Waſſer daran, und läſſet ſolche beym Feuer dämpfen. Hernach rühret man dieſe Beere zu einem Mus, leget geſchnitten Brot in eine Schüſſel, ſchüttet die Beere drüber, und läſſet ſie kalt werden, ſo können ſie verzehret werden.

Heidelbeermus mit Milch,

Man nehme ſauber geleſene Heidelbeere, thue dieſe in einen Topf, gieſſe eine Kanne Milch daran, nachdem der Beere viel ſind, laſſe ſolche beym Feuer dämpfen, qvirle ſie darnach klar, thue Nelcken und Zucker hinein, und richte ſie in eine Schüſſel auf gebähete Semmel-Schnitten an.

Heidelbeer kalte Schale mit Milch,

Auf die ausgeleſene Heidelbeer wird Rahm oder Milch gegoſſen, und hernach alſo zu Tiſche getragen.

Heidewetterin,

Margaretha, war ein begeiſtertes Mägdlein, in der Nieder-Lauſitz, ſo allerhand Ecſtaſes gehabt, und in ihren Entzückungen viel begeiſterte Reden von ſich hören laſſen, auch allerhand ſchöne anmuthige und zur Buſſe bewegende Diſcourſe geführet; Vid. Speculum pœnitentiæ Cotbuſian. ſo An. 1624 zu Leipzig heraus gekommen. D. Feuſtking hat ſeine Gedancken von dieſen Cotbuſiſchen Mägdlein in ſeinem Gynæceo Hæretico-Fanatico p. 346 an den Tag gegeben.

Heimführung,

Heiſſet, wenn eine Braut, ſo aus ihrer Vater- oder Wohnſtadt auswärts heyrathet, nach vollbrachter hochzeitlicher Solennität und Beurlaubung der Ihrigen, ihrem neuen Ehemann nach demjenigen Orte zugeführet wird, wo er ſeine Wohnung hat. Bey der Heimführung der alten Römiſchen Bräute wurden ſonderliche Solennitäten beobachtet und in Acht genommen, als nemlich: es wurde vorhero 1) der Braut Waſſer und Feuer, ſo ſie mit Händen berühren muſte, præſentiret; 2) theilte man ihr die Haare auf dem Haupte, mit einer Helleparte; 3) trug man ihr fünf brennende Wachs-Fackeln voran; 4) ward ſie mit einem Gürtel um den Leib gebunden; 5) wurde ihr ein Braut-Lied, Talaſſius genannt, geſungen, (welches bey denen Griechiſchen Bräuten Hymen Hymenæus hieſſe;) 6) durfte ſie nicht gutwillig über die Schwelle des Hauſes zu ihrem Mann gehen, ſondern ward von denen anweſenden Freunden mit Gewalt zu ihm hinein getragen; 7) muſte ſie in ſolches Haus eine Spindel und Spinnerocken mit ſich bringen, auch des Bräutigams Thüre mit Wolle krönen und zieren; 8) muſte ſie zu ihrem jungen Ehemanne ſagen: Da

du biſt Cajus, bin ich Caja; 9) Ward ihr der Braut-Gürtel öffentlich abgelöſet; und 10) muſten die Verknüpften beyde einen Qvittenapfel mit einander aufeſſen.

Heimliche Frage ſpielen,

Iſt ein dem Frauenzimmer bekanntes und ſehr gebräuchliches Spiel, wo ſich eine vertraute Compagnie um einen Kreis, oder um den Tiſch herum zuſammen ſetzet; der Nachbar zur rechten Hand fraget die in der Mitten ſitzende Perſon etwas heimliches in das Ohr, dieſe Perſon fraget ihren Nachbar zur lincken Hand wiederum etwas heimlich, und ſaget hernachmals, wenn das Spiel herum iſt, ihres Nachbars zur rechten Hand geſchehene Frage, mit ihres Nachbars zur lincken Hand darauf gegebenen Antwort öffentlich her, da denn öfters eine ſchöne Connexion und Folge heraus kömmt.

Heimſteuer, ſ. Mitgift.

Heimtragen,

Iſt eine den Spinnerinnen, Nähterinnen, Stickerinnen und andern um das Lohn arbeitenden Weibesbildern gewöhnliche Redens-Art, wenn ſie die ihnen ausgegebene und verfertigte Arbeit nach Hauſe tragen, und den Lohn dafür holen.

Heil. Chriſt-Beſcherung, ſ. Chriſt-Beſcherung.

Heil. Chriſt kömmt leibhaftig,

Iſt ein alter hergebrachter Gebrauch, da die Mütter, um ihre kleinen Kinder in Furcht und Gehorſam zu halten, am Heil. Chriſt-Abend, allerhand ſo genannte Heil. Chriſt Maſquen, u. angekleidete Perſonen, als da ſind: Ein Engel, der H. Chriſt, Knecht Ruprecht, Petrus mit dem groſſen Schlüſſel, Hirten, Bauren u. d. g. zu ihren Kindern, mit allerhand abgeſungenen oder bloß hergeſagten Reimen und Verſen, in die Stube treten, und ſelbige, nach einem ausgeſtandenen Examine, mit allerhand Spielwerck und andern Sachen beſchencken laſſen.

Heitzgen, ſiehe Kuß.

Helena,

Eine Tochter des Jupiters, ſo er mit des Laconiſchen Königs Tyndarus Weibe, Leda genannt, unordentlich gezeuget. Caſtor und Pollux waren ihre Brüder. Dieſe Helena ward wegen ihrer vortreflichen und ſeltnen Schönheit zweymal entführet: das erſtemal noch als eine zarte Jungfer von dem Theſeus, der ſie aber ſonder einige Verletzung ihrer Ehre und Jungferſchaft, weil ihre Brüder, Caſtor und Pollux, ſie ihm wieder abnahmen, wieder hergeben muſte; das anderemal entführte ſie Paris, ohngeachtet ſie ſchon einem Manne, Menelaus genannt, vertrauet war. Wegen Wiedererlangung ſolcher entführten ſchönen Helena haben die Griechen mit den Trojanern einen zehenjährigen Krieg geführet.

Helena,

Eine Tochter des Griechiſchen Poeten Muſæi, lebte noch vor Homeri Zeiten, und beſchrieb den Trojaniſchen Krieg.

Helena,

Des Ertzketzers und Zauberers Simons Concubine, wird auch von etlichen Selene, auch Luna genennet. Sie war erſtlich eine öffentliche Hure zu Tyro, nachdem ſie aber von dieſem Simone als eine Teufels-Lehrerin und Mitgehülfin war aufgenommen worden, muſte ſie ſein Engel heiſſen, (vid. D. Thom. Ittig d. Hæreſiarch. c. 2 p. 26 § 4,) und ſolches ketzeriſche Gift fortpflantzen; welches ihr auch gelungen, angeſehen ihr viele beygepflichtet, und ihre gottloſen Lehren aufgenommen, auch deswegen ſich Helenianos nenneten, vor ihr Bildniß, ſo in Geſtalt der Göttin Minervæ vorgeſtellet war, niederfielen und ſolches anbeteten. Vid. Euſebii Hiſtor. Helen. lib. 2 c. 13 p. 51.

Helena Antonia,

Eine wunderns-würdige Jungfer, ſo von der Spaniſchen Königin, der Ertz-Hertzogin Mariä von Oeſterreich Tochter, zu Gratz unterhalten ward, und einen groſſen männlichen Bart hatte. Ihr Bildniß iſt An. 1597 in Kupfer geſtochen worden, darunter folgende Worte zu leſen waren: Helena Antonia nata in Archiepiſcopatu Leodienſi Ætat. 18. a Sereniſſima Archiduciſſa Auſtr. Maria Vidua Græcii educata.

S. Helena,

Flavia Auguſta, eine gelehrte Engelländerin, und Mutter des Conſtantini M. Sie war die einige Tochter des Königs Cœli und Gemahlin des Conſtantii Chlori. Ihre Bücher, ſo ſie geſchrieben, ſind folgende: 1) de Providentia Dei; 2) de Immortalitate; 3) de Modo recte vivendi; 4) Monita Pietatis; 5) Revelationum ſuarum L. 1; 6) Carmina Græca; 7) Epiſtolarum ad Sylveſtrum Papam L. 1; 8) Epiſtolarum ad Antonium Abbatem L. 1; 9) Epiſtolarum ad Conſtant. Filium L. 1; Sie ſtarb in ihrem 80 Jahre, d. 15 Calend. Septembr. A. C. 337. Ihr Leben ſoll in einem Manuſcript. in Colleg. S. Benedict. Cantabrig. zu finden ſeyn. Vid. Catalog. Illuſtr. Britann. Scriptor. in Pitſei Relat. Hiſtor. de Reb. Anglic. T. 1.

Helena Lucretia Cornara, ſiehe Piſcopia.

Helffedenſis,

Eine devote Jungfer des Kloſters Helfede. Sie hat ein ſehr andächtiges Buch geſchrieben, worbey zwar ihr Nahme nicht zu finden; es iſt aber ſelbiges auf Befehl der Durchlauchtigſten Sidoniæ oder Zedenæ, Hertzogin zu Sachſen, in Leipzig unter dieſem Titel: Das Buch der Botſchaft oder Legation göttlicher Gütigkeit, durch eine ſonderliche andächtige, und ſel. Kloſter-Jungfer des Kloſters Helfede etwa bey Eißleben im Lande Sachſen aus göttlicher Eingebung gemacht; zum Druck befördert worden.

Helfenbein,

Ebur, Yvoire, ſind eigentlich die Zähne von dem Elephanten, welche aus Africa und Oſt-Indien zu uns gebracht werden. Es iſt ſolches ſehr hart, wird nicht nur zu allerhand künſtlicher Arbeit, ſondern auch zur Artzeney wegen des flüchtigen Saltzes wider alle Fieber, gelbe Sucht, Leber- und Miltz-Beſchwerung gebrauchet. Man hat auch das Spodium oder das ſchwartz und weiß gebrannte Helfenbein. Der Abgang des Helfenbeins, wenn ſolches entzwey geſäget und abgedrehet iſt, wird zum Streuſand gebraucht. In der Küche hat das Helfenbein keinen Nutzen, auſſer daß der Koch aus ſelbigen eine angenehme Gelée zubereiten kan. ſiehe Gelée von Elfenbein.

Heliades,

Die Töchter der Sonnen und Clymenes, nemlich Phaëtuſa, Lampetia und Lampetuſa, welche, weil ſie ihres Bruders des Phaëtontis Fall allzuſehr beweinten, in Bäume verwandelt worden, ſo lauter Agtſtein-Tropffen von ſich ſpritzten.

Helle,

Eine Tochter des Athamantis Königs in Theben und Nephele, war des Phryxus Schweſter; mit welchem ihrem Bruder, als ſie ſich beyderſeits vor der liſtigen Nachſtellung ihrer Stieff-Mutter, der Ino, fürchteten, ſie auf dem göldnen Widder des Mercurius durch die Luft nach Colchis fliegen wolte; in ſolchem Fluge aber in das Meer von ohngefehr herab fiel, daher ſolches Meer auch hernach nach ihrem Nahmen Helleſpontus benennet worden.

Heloiſa,

Oder Ludovica, des im 12 Seculo berühmten, aber auch zugleich verdächtigen Theologi, Petri Abælardi, erſtlich Schülerin, hernach Ehefrau: an welchem letztern zwar einige zweiffeln wollen, und ſie dahero nur zu ſeiner Concubine machen. Sie verließ aus allzuhefftiger Liebe gegen ihren Lehrmeiſter die Welt, und wurde Priorin eines Kloſters an der Seine, oder wie andere wollen, die erſtere Aebtißin des Paracletiſchen Geſtiftes. War ſonſten eine ſehr gelehrte Dame, maſſen ſie noch auſſer den drey gelehrten Sprachen die Philoſophie, Theologie und Matheſin wohl verſtunde. Ihre Schriften ſind zugleich mit ihres Lehrmeiſters Wercken durch Franciſcum Amboiſium zu Paris in fol. 1616 heraus gekommen. Vid. Herrn von Hoffmannswaldau Helden-Briefe, Epiſtol. ultim. Königii Bibliothec. f. 2.

Helpis, ſiehe Boetia.

Helvia,

Die Mutter des Ciceronis, ſoll von

ſolcher wunderbaren und ſtarcken Leibes-Conſtitution geweſen ſeyn, daß ſie niemals bey der Geburt, auch nicht den allermindeſten Schmertz, empfunden. Plutarchus. Dergleichen erzehlet auch Strabo von einem gewiſſen Liguriſchen Weibe.

Hellwigin,

Chriſtina Regina, gebohrne Rätzenſteinin, ein in der Medicin, Chymie, Poeſie und Muſic wohlerfahrnes Weibesbild: ſie ſoll das Gold ſonder Feuer und corroſiv ſolviret haben.

Hemde,

Iſt ein von weiſſer Leinwand geſchnittener und auf beſondere Art zuſammen geneheter gantzer Uberzug des Leibes, den die Weibesbilder auf die bloſſe Haut zu ziehen und ſelbige damit zu bekleiden pflegen. Sind entweder görichte, mit ſchieſen eingeſetzten Seiten-Stücken und langen Zwickeln, oder ſo genannte Lätzgens-Hemden, ſo einen abſonderlichen und zuſammen gereiheten Oberleib haben; oder Küttel- und Leiber-Hemden, ſo ſonder Lätzgen und Göre ſind. Diejenigen Frauenzimmer-Hemden, ſo Ermel von ſehr klarer Leinwand haben, auch mit Spitzen beſetzet werden, nennet man abſonderlich Platt-Hemden. Die Geſinde-Hemden werden öfters ohne Ermel gemacht; und heiſſen Achſel-Hemden. Das Circaßiſche Frauenzimmer in Rußland träget buntgefärbte Hemden, welche von oben bis unten offen ſtehen. Merckwürdig iſt das Hemde der Iſabellæ Claræ Eugeniæ, einer ehemaligen Gouvernantin in denen Niederlanden, ſo ſie faſt drey Jahr lang auf dem Leibe behalten; denn dieſe Heroiſche Dame hatte bey der Belagerung des Hafens Oſtende eine Gelübde gethan, daß ſie ihr Hemde nicht eher vom Leibe ziehen wolte, bis daß ſie Meiſterin von ſolchem Ort wäre, welches ſie auch gehalten, und ſoll von der Couleur dieſes Hemdes die Iſabel-Farbe ihren Nahmen bekommen haben.

Hemden-Ermel,

Heiſſen den Augſpurgiſchen Weibes-Bildern die groſſen weiten und aufgebleheten Ermel von weiſſer Leinwand, worinnen die Jungfern zur Sommerszeit im Hauſe zu gehen und ſelbige mit einem Bande zu unterbinden pflegen.

Hemſin,

Catharina von, des berühmten Mahlers Johann von Hemſen aus Antwerpen Tochter, ein geſchicktes und ſehr künſtliches Frauenzimmer, maſſen ſie im Mahlen vortreflich geweſen, weswegen ſie auch die Königin Maria von Ungarn mit ſich nach Spanien nahm. Ludov. Guicciardin. verteutſchte Beſchreibung Niederlandes pag. 75 & 77.

Henckel-Topf,

Iſt ein von Kupfer, Meßing, Zinn oder Thon in Form eines kleinen Handkorbes verfertigtes Behältniß, worinnen die Fiſche und andere Victualien von dem Marckte nach Hauſe getragen werden.

Henne,

Iſt das Weiblein des Haus-Hahns, ein gemeines dabey aber nützliches Feder-Vieh. Die mittelmäßig-groſſen ſind zur Nutzung und zu dem Eyerlegen die beſten, ingleichen die ſchwartzen und recht gelben vor den weiſſen. Die einen hangenden Hüner-Kamm haben, werden vor andern für fruchtbar geſchätzet; die ſo gelbe Füſſe haben, zeigen an ein zartes geſundes Fleiſch. So ſie in Miſt, Sand und Gras zu ſcharren haben, gedeien ſie am beſten. Wer da will, daß ſie fleißig legen, nehme eine Schnitte Rocken-Brot, röſte ſie, und laſſe ſie über Nacht in friſchem Waſſer weichen: Den Morgen werfe er ſie den Hünern vor, vor andern Futter, um den Mittag wieder, und um den Abend ſtreue er ihnen gute Körner, auch Hanf-Körner vor. Die langen Eyer bringen Hanen, die runden Hennen aus. ſ. Oeconom. Lexicon.

Herd,

Iſt ein von Mauerſtein zuſammen geſetzter Tiſch, obenher mit einer groſſen eiſernen Platte beleget, worauf das Kohlfeuer brennet, wird insgemein von auſſen mit Holtz bekleidet. Nach heutiger Façon wird er hol gemauert und erbauet, damit die kupfernen Koch-Töpfe hinein geſencket, und Kohlen drunter geleget werden können. Ein geſchickter Küchen-

Herd ſoll nicht über drittehalb Fuß hoch ſeyn, und nicht mehr als mit einer Seite an die Wand ſtoſſen.

Herd-Breter,

Sind einige von Holtz geſchnittene und glatt gehobelte Breter, ſo die Köchin auf den Herd, wenn das Feuer ausgelöſcht, und alles wieder aufgewaſchen und bey ſeite geſetzet worden, zu legen, und ſelbigen damit zu bedecken pfleget.

Herd-Geld, oder Schlüſſel-Geld,

Iſt eine an etlichen Orten gebräuchliche und von denen Weibern prætendirte Diſcretion, da der Käufer, ſo von ihren Männern ein Haus oder ander unbewegliches Gut erkaufet, nach dem geſchloſſenen Kauf, bey Auszahlung und Erlegung des Kaufgeldes, der Frau im Hauſe ein gewiſſes Stück Geldes, ſtat einer Diſcretion und ſo genannten Herd-Geldes, für den willigen Abtritt ihres Feuers und Herdes verehren muß.

Herd-Tuch,

Iſt ein von weiſſer oder auch blauer Leinwand zuſammen geneheter Schurtz, womit der Herd von auſſen bekleidet wird: in groſſen Küchen wird er zuweilen mit groben Spitzen von unten her bekräuſelt.

Hering, oder Häring,

Halec, Harenga, Harange ſalé, heiſt derjenige bekannte Fiſch, welcher faſt von allen Nationen in Europa beliebet und mit dem gröſten Appetit verzehret wird. Man muß bey dem Heringsfang billig den reichen Segen des Schöpfers bewundern, allermaſſen die Holländer jährlich bis 79200 Laſten verkaufen, und nach etlicher Berechnung daraus in die drey Millionen Pfund löſen ſollen, darzu doch nicht gezehlet werden die Laſten, ſo ſie nach Spanien, Italien, Franckreich und in die Nordiſchen Gegenden verſenden, auch nicht, was ſie ſelber in Holland verzehren; unerachtet man die Landheringe gegen Octobris zu 36 Stück oft für ein Stüber bezahlen ſiehet. Wie aber und zu welcher Zeit die Holländer den Heringsfang, ſo ſonderlich auf der Engliſchen Küſte nicht weit von Nordfolck und Jarmuth, und zwar im Sommer, wenn der längſte Tag vorbey, und ſich die Heringe häuffen, anſtellen, iſt hin und wieder ausführlich zu befinden, und überhebet mich dißfalls Neucranz Lübeckiſcher Stadt-Phyſicus der Mühe mit ſeinem ſchönen Tractat de Harengo. Das merckwürdigſte davon lehret das Natur-Lexicon. Nur kan hierbey nicht ungemeldet bleiben die Invention Heringe einzuſaltzen, die im 14 Seculo ans Tage-Licht kommen, und ſchreibet man ſie einem, Nahmens Wilhelm Böckeln, zu. Kayſer Carl der fünfte hat dieſe Erfindung dermaſſen hoch gehalten, daß er Böckeln zum Andencken auf ſeinem Grabmahl zu Enckhuyſen, oder wie einige meinen, zu Biervliet, einen friſchen Hering gegeſſen. Ob nun zwar faſt das gantze Jahr hindurch die Heringe zu gebrauchen, ſo werden doch nach Johannis die neuen Heringe als eine delicate Speiſe ſonderlich gerühmet. Der Hering wenn er friſch iſt, wird grüner Hering, wenn er geſaltzen iſt, Böckel-Hering, und der erſte, ſo aus der See gebracht wird, neuer Hering genennt. Die Holländer machen dreyerley Sorten, als: 1) ſind die Maikens-Heringe, welche ſehr zart ſind, und fettes Fleiſch, auch gar kein Eingeweide haben ſollen; 2) folget der volle Hering, welcher um Bartholomæi gefangen wird, und den Leib voll Rogen und Milch hat; 3) die Brand-Heringe, ſo etwas ſpäter kommen. In der Artzeney iſt die ſo genannte Seele des Herings ein bewährtes Mittel vor die Verſtopfung des Harns, etliche derſelben in heiſſem Brunnen-Waſſer ſo lange herum gerühret, bis ſie zergehen, und ſolches dem Patienten, ſo warm er es leiden kan, austrincken laſſen. Ein Hering auf die Nacht gegeſſen und nichts drauf getruncken, vertreibet den Huſten. Ein über den Rücken geſpaltener Hering auf die Fußſolen gelegt, ziehet die Flüſſe vom Haupt, verzehret die Waſſerſucht, und mindert die Hitze in Fiebern. Die Herings-Lacke giebt ein geſchwindes Clyſtir, und iſt ſonderlich gut in der Waſſerſucht, wenn ſie mit Roſinen gekochet wird. Uberhaupt geben ſie bey Bürgern und Bauren eine nützliche Hausſpeiſe ab, und taugen ſie zu braten, zu ſieden, kalt aus Eßig zu genieſſen ꝛc.

ſen ꝛc. Welches aus nachgeſetztem Bericht unſers Kochs am beſten wird zu ſehen ſeyn: 1) Heringe auf gemeine Art mit Zwiebeln und Baumöl; 2) Heringe mit Aepfeln; 3) Heringe zu wäſſern; 4) Heringe mit einer Zwiebel-Soſſe; 5) Heringe mit einer Butter-Soſſe; 6) Heringe mit Majoran; 7) Heringe mit einer Erbs-Brühe; 8) Heringe mit Rahm und Kümmel; 9) Heringe mit Kümmel; 10) Heringe gebraten; 11) Heringe gebraten in Papier; 12) Heringe marinirt; 13) Heringe mit Meerrettig.

Heringe auf gemeine Art mit Zwiebeln und Baum-Oel,

Man nimmet Heringe, wie ſolche in dem Kram gekauft werden, tuncket ſie in das Waſſer, ziehet ihnen die Haut ab, und leget ſie in eine Schüſſel; darnach ſchälet und ſchneidet man Zwiebeln gantz klein, ſtreuet ſolche auf die Heringe, gieſſet Eßig und Baumöl darauf, ſtreuet Pfeffer darüber, ſo ſind ſie fertig, und können verſpeiſet werden.

Heringe mit Aepfeln,

Man wäſchet Heringe, ſo viel einer deren bedarf, erſtlich ein wenig ab, nimmet ihnen die Haut herunter, ſchneidet etliche Kerben oben am Rücken, leget ſie auf die Schüſſel, darinnen ſelbige ſollen angerichtet werden: hernach ſchälet und ſchneidet man Aepfel würflicht, ſtreuet ſolche über die Heringe, putzet kleine Roſinen, ſtreuet ſie auch darauf, gieſſet Eßig und Baumöl darüber, und beſtreuet ſie dicke mit Zucker. Wer gerne Pfeffer iſſet, der kan auch ſolchen ſtat des Zuckers daran ſtreuen.

Heringe zu wäſſern,

Feine friſche Heringe werden erſt ausgewaſchen, alsdenn in ein Geſchirr gethan, und friſch Waſſer darauf gegoſſen, ſodenn läſſet man ſie 1, 2 bis 3 Tage wäſſern, nur daß ſie alle Tage friſch Waſſer bekommen; hernach nimmt man ſie heraus, machet höltzerne Spießgen, ſtecket ſolche denen Heringen durch die Augen, und an iedem Spieß 5 bis 6 Stück, henget ſelbige auf, daß ſie trocken werden, welche darnach gebraten oder geſotten werden können. NB. Wem eine Brühe daran zu machen beliebet, der darf ſie nicht eben an einen Spieß ſtecken und aufhengen, ſondern nur diejenigen, welche ſollen gebraten oder marinirt werden, recht trocken machen, ſo kan man ſie, wie hernach folget, zurichten.

Heringe mit einer Zwiebel-Soſſe.

Man ſchneidet gewäſſerte Heringe mitten entzwey, thut ſolche in einen Keſſel oder Caſſerole, gieſſet Waſſer darauf, ſetzet ſie zum Feuer, und wenn das Waſſer einen weiſſen Giſcht bekommen, ſo thut man ſolche wieder vom Feuer: unter währender Zeit ſchälet man Zwiebeln, ſchneidet dieſe klein, thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet Jngber, Pfeffer, und Safran, und eine Hand voll geriebene Semmel darein, gieſſet Brühe oder Peterſilien-Waſſer darauf, ſetzet es alſo auf Kohlen; leget ferner ein Stück Butter daran, etwan einer Fauſt groß, und läſſet es alſo eine Weile kochen, bis die Zwiebeln anfangen weich und die Brühe dicke zu werden, leget alsdenn die Heringe hinein, läſſet ſie gantz gemählich ein wenig kochen, und richtet ſie darnach an. Ob dieſes gleich ein gemeines Eſſen zu ſeyn ſcheinet, ſo iſt es doch ſehr gut, und findet iederzeit ſeinen Liebhaber.

Heringe mit einer Butter-Soſſe,

Man nimmet gewäſſerte Heringe, zerſchneidet und ſiedet ſie ab. Darnach wäſchet man ein halb Pfund Butter aus, leget dieſe auf eine zum Anrichten gehörige Schüſſel, ſtreuet etwas geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten drauf, gieſſet ein wenig Waſſer dran, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, leget die Heringe darein, decket ſelbige mit einer Schüſſel zu, und läſſet ſie eine gute Weile dämpfen. Wenn ſolche nun angerichtet werden ſollen, ſo ſtreuet man Muſcaten-Blüten darüber.

Heringe mit Majoran,

Man bereitet die im Abſieden wie vorige, hernach wenn ſie abgeſotten, denn thut man in einen Tiegel ein Stück Butter, geriebene Semmel, Muſcatenblüten, Jngber und Majoran zuſammen, gieſſet Brühe daran, und läſſet es kochen, bis ſolches anfähet dicke zu werden, alsdenn leget man die Heringe hinein, welche noch

ein wenig in der Brühe kochen müſſen, richtet ſie hierauf nach Belieben an, und giebet ſie hin.

Heringe mit einer Erbs-Brühe,

Wie die Heringe müſſen zubereitet und abgekochet werden, iſt bekannt. Nun ſetzet man Erbſen mit Waſſer aufs Feuer, kochet ſolche weich, qvirlt und ſtreichet ſie durch, und thut ſie in einen Tiegel; hernach läſſet man ein Nöſſel guten dicken Rahm kochen, gieſſet dieſen auch unter die durchgeſtrichenen Erbſen, rühret es wohl durch einander, leget ein Stück Butter darein, wirffet Muſcaten-Blüten und Jngber daran, ſetzet dieſes im Tiegel auf ein Kohl-Feuer, damit es koche. Alsdenn leget man die abgeſottenen Heringe darzu und läſſet ſie noch ein wenig kochen. Nach dieſem nimmet man Semmel, ſchneidet dieſe würflicht, und röſtet ſie aus Butter fein Gold-gelb. Wenn man die Heringe anrichtet, ſo ſtreuet man die geröſtete Semmel darüber und giebet ſie hin. Man kan auch würflicht geſchnittenen Speck mit unter die Semmel röſten.

Heringe mit Rahm und Kümmel,

Man nehme dergleichen und ſiede ſie ab, wie vorige, hernach ſetze man ein Nöſſel Rahm in ein Töpfgen zum Feuer, und laſſe ihn ſieden. Ferner nehme man vier Eyerdotter, eine Meſſerſpitze rohes Mehl und ein Stück Butter, und qvirle dieſes durch einander, gieſſe den geſottenen Rahm hinein, das aber gerühret werden muß, damit es nicht zuſammen laufe; man werfe auch ein wenig Kümmel darzu, und rühre es beym Feuer ſo lange ab, bis es ein wenig dicke wird, richte endlich die Heringe an, gieſſe die Brühe drüber, ſetze die Schüſſel auf ein Kohlfeuer, daß ſich die Brühe ein wenig in die Heringe ziehet: es iſt aber wohl in Acht zu nehmen, auf daß es nicht zuſammen koche; ſodann ſprenge man abgeklärte Butter darüber, ſo ſind ſie fertig, und können hingegeben werden.

Heringe mit Kümmel,

Man ſiedet gewäſſerte Heringe ab, wie vorige, hernach ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, thut ein Paar Meſſerſpitzen Mehl drein, rühret es mit einem Löffel um, bis es beginnet Gold-gelb zu werden; darnach gieſſet man Brühe darauf, wirfet Jngber und Pfeffer und etwas Kümmel darzu, und läſſet es ein wenig kochen. Letztlich leget man die Heringe und noch ein Stück Butter hinein, welches zuſammen noch eine Weile kochen muß; ſo ſind ſie fertig.

Heringe gebraten,

Man beſtreichet abgetrocknete Heringe mit Butter, beſtreuet ſie ein wenig mit Mehl, und bratet ſolche auf einem Roſt über einem gelinden Feuer fein Goldgelbe, beträufet ſie öfters mit Butter, und ſorget damit ſie fein gantz bleiben. Wenn ſie angerichtet worden, ſo giebet man braune Butter darzu.

Heringe gebraten in Papier,

Man nehme dergleichen Heringe und hacke ſelbigen ein Spitzgen vom Schwantze, und ein Stückgen vom Kopf weg, hernach habe man zu iedem Hering einen halben Bogen Papier bey der Hand, beſchmiere ſolchen recht dicke mit Butter, lege den Hering darauf, und ſchlage das obere und untere Theil vom Papier über ſelbigen, wickele ihn recht ein, und mache derer ſo viel, als gebrauchet wird. Ferner beſtreiche man das Papier auswendig auch mit Butter, lege dieſe auf einen Roſt, brate ſie auf einem gelinden Feuer, damit das Papier nicht verbrenne. Beym Anrichten ſchlichte man die Heringe fein ordentlich auf eine Schüſſel, und mercke, daß dieſe gebraten und auch die vorigen können zum Sauerkraut und durchgeſtrichenen Erbſen gebraucht werden, wenn nemlich das Kraut vorhero gekochet und abgemacht iſt; denn daſelbſt dienen ſie zur Garniture, und machen das ſonſt geringe Eſſen annehmlich.

Heringe marinirt,

Dieſe Heringe müſſen auch von denen abgetrockneten ſeyn, und ſollen, wie die vorigen, fein ſauber gebraten, aber nicht mit Mehl beſtreuet werden. Wenn dieſe nun fein ſauber abgebraten ſind, ſo leget man ſie in ein Fäßgen ein, auf die Art, wie bey den Forellen und Hechte iſt beſchrieben worden, ſo werden ſie faſt ſo gut als die Bricken.

Heringe mit Meerrettig,

Man nehme friſche Heringe gleich von der Tonne weg, häutele und zerſtücke ſolche, und lege ſie in eine Schüſſel, darnach ſchabe und reibe man Meerrettig gantz klar, ſchneide auch Zwiebeln und Borsdorfer-Aepfel klein, menge es durch einander und ſtreue ſolches auf die Heringe, gieſſe Eßig darauf, reibe Zucker darüber, damit es ein wenig ſüſſe wird, denn ſonſten könte man es vor Schärfe nicht eſſen, und gebe ſie hin.

von Heringen,

Maria, gebohrne von Hagen, war in der Theologie ſo gelehrt und in den Büchern Lutheri dermaſſen beleſen, daß ſie allen Verkehrern und Verfälſchern reiner Lehre aus gutem Grunde Apoſtoliſcher und Prophetiſcher Schriften alſo begegnen können, daß ſie nichts mit Beſtande wider ſie aufzubringen vermocht. Inſonderheit hat ihre Schweſter, Engel von Hagen genannt, mit aller Gelehrter Verwunderung, den Rädels-Führern ſolcher Corruptelen alle ihre Gründe nehmen, und ſie in ihren eigenen Worten fangen und ſchamroth machen können: haben auch alle beyde ernſtlich wider die Verfolger des Chriſtlichen alten Lehrers M. Antonii Ottens bis an ihr Ende geeifert. Vid. Cyriac. Spangenberg in ſeinem Adel-Spiegel.

Hermannin,

Catharina, ein wegen ihrer Courage und Großmuth berühmtes Weib, aus Nord-Holland gebürtig, welche ihren von den Spaniern bey Belagerung der Stadt Oſtende gefangenen Mann aus der Gefangenſchaft mit behertztem und unerſchrocknen Muthe zu erledigen ſuchte: um ſolches Deſſein deſto beſſer auszuführen, ließ ſie ſich ihre lange Haare abſchneiden, nahm einen Manns-Habit an, und begab ſich in das Lager vor Oſtende. Weil ſie aber von ſonderbarer Schönheit war, und ihr Angeſichte ſich nicht allzuwohl zu dergleichen Manns-Kleidern ſchickte, auch ihr Accent mit denen andern nicht überein kam, wurde ſie für einen Spion angeſehen, und deswegen an Händen und Füſſen geſchloſſen in ein abſonderliches Gefängniß geworfen, worinnen ſie erfuhr, daß ihr Mann nebſt andern ſolte hingerichtet werden. Indem ſie nun hin und her ſanne, ſahe ſie einen Jeſuiten in das Gefängniß kommen, welcher ſeiner Gewohnheit nach die Krancken zu beſuchen kam; dieſem beichtete ſie nicht nur, ſondern vertrauete auch ihr Anliegen ihm gantz und gar. Der Pater, welcher dieſes behertzten Weibes muthigen Entſchluß nicht ſatt bewundern konte, verſprach ihr aus Mitleiden alle mögliche Hülfe, brachte es auch bey Carolo Longueval, Comte de Buquoy, ſo weit, daß ſie zu ihrem Manne in das Gefängniß gelaſſen wurde. Als ſie nun ſelbigen mit unter denen Todes-Expectanten mit nicht geringer Wehmuth und faſt Todeserſchrecken erblickte, bekannte ſie, nachdem ſie ſich wiederum in etwas erholet, ihm und allen Anweſenden, wie daß ſie alles, was ihr lieb geweſen, verkaufet, und dadurch unter ſolcher angenommenen Geſtalt ihren Mann zu ranzioniren geſuchet; dieſes zu erhalten, würde man ihr doch nicht verweigern, daß ſie ihren Mann begleiten und auch die allergrauſamſten Martern mit ihm ausſtehen möchte. Als nun dieſe wunderbare Begebenheit dem Comte de Buquoy hinterbracht ward, verlangte er beyde Perſonen zu ſehen, und wurde durch dieſer Frauen Großmuth dergeſtalt beweget, daß er ihr und ihrem Manne die Freyheit ſchenckte. Hilarion de Coſte des Femmes illuſtres.

Hermaphrodite, ſ. Zwitter.

Hermelin,

Iſt eine Art eines kleinen Wieſels, wird ſehr häufig in Nordiſchen Wüſteneyen, ſonderlich in Lappland und dem Rußiſchen Siberien gefunden. Dieſes Thierlein hat ein gantz ſchneeweiſſes Fell, nur daß es an dem Schwantz an der Spitzen gantz ſchwartz iſt. Im Sommer ſind ſie etwas röthlicht, werden aber gegen den Winter wieder weiß.

Hermelin-Fell,

Iſt ein ſchneeweiſſes zartes und weiches Fellgen von dem Hermelin, einem kleinen Wieſel in Lappland und Siberien, mit ſchwartzen Flecklein vermiſchet, wormit ſich das Frauenzimmer allerhand füttern und vorſtoſſen läſt.

Hermione,

Eine Tochter des Menelai und der ſchönen Helenæ, ſo noch als ein klein Mägdlein von ihrem Groß-Vater, in Abweſenheit ihres Vaters, an den Oreſtes war verſprochen worden. Als aber ihr Vater Menelaus, nicht wiſſend, daß ſie in ſeiner Abweſenheit allbereit an einen verſprochen, ſie dem Pyrrho, des Achillis Sohn, zum Weibe beygeleget, hat Oreſtes, als welcher ein näheres und erſtes Recht an ſie zu haben vermeinte, ihren Mann Pyrrhum in dem Tempel des Apollinis ermordet, und ſeine ehemalige Braut zu ſich genommen. Dergleichen Nahmen führte gleichfalls auch eine Tochter des Martis und der Venus, nemlich des Cadmi Eheweib, welcher der Vulcanus ein ſehr ſchönes, doch vergiftetes Halsband verehret. Es ward aber dieſe letztere Hermione mit ihrem Manne zuletzt in ein Schlange verwandelt.

Hermodica,

Des Königs in Phrygien Gemahlin, eine kluge und verſtändige Dame, ſo in Rechts- und Regiments-Sachen ſehr erfahren geweſen. Vid. Spangenbergs Adel-Spiegel p. 427.

Hero,

Ein vortreflich ſchönes wohlgeſtaltes Weibesbild aus Seſto, einer Stadt in Thracien, gebürtig, war eine Prieſterin der Venus, und hatte ſich ein gewiſſer Jüngling, Leander genannt, in ſelbige ſo ſehr verliebt, daß er, ſo oft er mit ſeiner Geliebte vertraut ſprechen wolte, allezeit des Nachts über den Helleſpont zu ſchwimmen pflegte. Als er aber einsmals auf eben ſolchem gefährlichen Wege begriffen war, und ſich ein Sturm auf dem Meer erhub, muſte er wegen allzugroſſer Mattigkeit den wütenden Wellen ſein Leben zum Opfer überlaſſen, deſſen todten Cörper, als er von dem Meer an das Ufer bey Seſto wieder ausgeworfen ward, und ſeine geliebte Hero ſolchen erſahe, hat ſie ſich aus Ungedult und Verzweifelung von einem ſehr hohen Thurm ins Meer geſtürtzet.

Herodias,

Ariſtobuli Tochter, eine Heydin und Neffe Herodis des Erſtern, hatte erſtlich den Philippum zum Manne, von welchem ſie ſein Bruder Herodes Antipas abſpenſtig gemacht. Welche Schandthat Johannes der Täufer nicht zugeben wolte, dafür aber durch Liſt und Gewalt des Herodis enthauptet ward. Matth. 14.

Heroinen,

Heiſſen diejenigen tapfern, großmüthigen und berühmten Weibesbilder, ſo ſich vor der Welt durch allerhand edle und Heldenmüthige Thaten ſignaliſiret und unſterblich gemacht.

Herophila,

War der Zunahmen der Erythræiſchen Sibyllæ, ſo zu des Tarquinii Zeiten nach Rom kam, und drey Bücher, ſo ſie in einem heroiſchen Carmine geſchrieben, mitbrachte. Sie forderte für ſelbige eine groſſe Summa Geldes; als ihr aber ſelbige von dem Könige abgeſchlagen wurde, verbrannte ſie derer zwey darvon, für das dritte überbliebene aber hat ſie zuletzt doch noch ſo viel Geldes bekommen, als ſie für alle drey überhaupt vorher gefordert hatte.

Herſe,

Eine Tochter Cecropis, von vortreflicher Schönheit und Leibes-Geſtalt, ward von dem Mercurio geliebet, welches ihre Schweſter die Aglauros alſo eyferſüchtig machte, daß ſie den Mercurium einmahl nicht zu der Herſe in die Cammer laſſen wolte. Wofür ſie aber ihren Lohn empfieng, und von dem Mercurio in einen Stein verwandelt ward.

Herſilia,

Des Romuli Eheweib, welche er dazumahl bey dem Sabiniſchen Raube mit entführet hat. Ward zuletzt zu einer Göttin gemacht, und nebſt ihrem Mann, dem Romulo, mit unter die Sternen geſetzt. Sie wird auch ſonſten Hora oder Horta genennet.

Hertz,

Iſt das vornehmſte Glied des menſchlichen Leibes, das Wohn-Haus der natürlichen Wärme und Aufenthalt des Geblüts, nach dem ſich alle Glieder richten. Es lieget faſt in der Mitte der Bruſt, iedoch wendet ſich alles mehr nach der lincken

Seiten

Seiten, hänget mit dem obern Theil an dem Stamm der Blut- und Puls-Adern, die ſich von dannen durch alle Theile des Leibes erſtrecken, und wird mit einem zarten Häutlein, das Hertzfell genannt, umgeben. Inwendig hat es zwey Hölen, die Hertzkammern genannt, ſo durch ein fleiſchiges Theil unterſchieden werden, zu beyden gehen einige Blut- und Puls-Adern.

Hertz-Bettlein,

Iſt ein kleines weich und ſanft von Pflaumen-Federn ausgeſtopftes und weiß überzogenes Küßgen, ſo man den kleinen Kindern bey dem Einwindeln auf das Hertze leget.

Hertzbett-Zügen,

Sind die kleinen weiſſen Uberzüge, womit man die Hertz-Bettlein für die kleinen Sechswochen-Kinder beziehet.

Hertzgeſpan kleiner Kinder,

Denen Medicis Cardiaca, oder Cardiogmus benennet, iſt eine Aufblehung des Unterleibes, unter den kurtzen Ribben, ſo eine ſchwere und ängſtliche Reſpiration verurſachet. Die Urſache deſſen iſt der verhinderte Motus diaphragmatis oder des Zwergfells, welcher von kalter Luft, undienlicher Speiſe, ſcharfen Blehungen im Magen und Gedärme, Subluxation der Wirbel u. d. gl. entſtehen kan. Dergleichen Zufall kan auch erwachſenen Leuten begegnen.

Hertz-Läppgen,

Sind kleine viereckigte und gedoppelte, aus weiſſer Leinwand, Damaſt oder Zwillig, in Form eines Lätzleins geſchnittene und umſtochene Tüchlein, ſo man den kleinen Kindern über das Hertze, bey dem Beſchicken und Einwindeln zu ſchlagen pfleget.

Hervela, oder Harlotta, auch Aclotta,

Genannt, war ein gemeines Kürſchner-Mägdlein, wurde aber von Roberto oder Rollo, Könige aus der Normandie, der ſich, als er ſie einsmahls tantzen ſahe, in ſie verliebet, zur Gemahlin angenommen, mit welcher er auch den Weltberühmten Wilhelmum Conqueſtorem erzeuget. Sie war von ſolcher Beſcheidenheit und Ehrerbietung gegen den König, daß, als ſie das erſtemahl mit ſelbigem zu Bette gienge, ſie ihr Hemde von oben bis unten aufriſſe, ſelbiges von einander theilete, und zu ihrem Gemahl ſagte: Es würde nicht wohl ſtehen, wenn ſie den Saum ihres Hemdes, der ihr um die Füſſe gehangen, an den Mund ihres ſo theuren Gemahls brächte.

Heſione,

Des Trojaniſchen Königs Laomedontis Tochter und Schweſter des Priami, welche Hercules, als ſie einem groſſen Raub- und Meer-Fiſche zur Beute ausgeſetzet ward, befreyet und los gemachet. Als aber Laomedon, ihr Vater, dieſe Wohlthat bald vergaß, und dem Hercules das verſprochene Geſchencke nicht hielte, überfiel er die Stadt Trojam, und gab dieſe Heſione dem Telamon, der zuerſt die Stadt-Mauer bey der Beſtürmung erſtiegen hatte, zum Weibe.

Heſoletia,

Eva, war eine berühmte Hexe und Zauberin.

Heſperides,

Die drey Töchter des Heſperus, nehmlich: Ægle, Arethuſa und Heſperethuſa, bewohnten einen Garten in Mauritanien, der lauter göldne Apfel trug, ſo ein groſſer Drache bewachte; den zuletzt Hercules erleget, und die daſelbſt gefundenen göldnen Aepfel mit ſich zu ſeinem Stief-Vater dem Euryſtheus genommen.

Heſſe, ſiehe Mägde-Bein.

Heſtiæa,

Eine gute Griechiſche Poetin aus Egypten von Alexandria gebürtig, nach Tiraquelli und Voſſii Bericht. Vid. Voſſium de Græcis Hiſtoricis pag. 91. Sie hat auch eine Diſſertation geſchrieben: Utrum, quæ Homerus de bello circa Trojam geſto cecinit, Hiſtoria an Fabula ſit? Vid. Strab. L. XIII Geogr. pag. 599. Sonſt wird auch eine Heſtiæa Grammatica von Pſeudodidymo ad Iliados Librum tertium erwehnet. Vid. M. Blum. in Diſſertat. d. Poetriis Græc. § 36 p. 16.

Heu,

Gedörret Gras, welches zum Futter für das

das Vieh auf dem Winter hingeleget wird. Man mähet das Heu gerne in der Früh-Zeit, ſo lange der Thau noch darauf liegt, weil es ſich alsdenn glatter und leichter umlegt. Man nimmt auch gerne in Acht, daß es im wachſenden Monden und bey vermuthendem trocknen Wetter geſchehe; jenes damit das Grummet ſtärcker nachwachſe, dieſes, damit es wohl eingebracht werde.

Heva oder Eva,

War das allererſte Weibes-Bild, ſo von dem Schöpfer in dem Paradies, aus des Mannes Ribbe formiret und dem Adam zum Weibe gegeben ward, Geneſ. II, 21. Sie heiſſet eine Mutter der Lebendigen. Die Rabbinen bekümmern ſich ſehr, warum GOtt dieſes Weib aus einer Ribbe gemacht. Sie ſagen, nicht aus dem Kopfe, damit ſie nicht des Mannes Herr wäre; nicht aus dem Auge, damit ſie nicht alles ſähe; nicht aus den Ohren, damit ſie nicht alles hören möchte; nicht aus dem Munde, damit ſie nicht alles auswaſchen möchte; nicht aus einer Hand, damit ſie nicht ſtehlen möchte; nicht aus einem Fuſſe, damit ſie nicht herum laufen möchte; ſondern von einer Ribbe um das Hertz, damit ſie ihn hertzlich lieben ſolte.

Hexe,

Zauberin, Wettermacherin, Unholde, Gabelreuterin, auch an etlichen Orten Trutten und Wickherſen genannt, iſt ein böſes gottloſes Weib, ſo vermöge des mit dem Teufel aufgerichteten Bundes, mit Zauberey und unzuläßlichen Beſchwerungen umgehet, und dadurch ihrem Nechſten und Nachbarinnen an ihrem Leibe, Kindern und Viehe zu ſchaden pfleget.

Hexen einen Beſem in Weg legen,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, ſo in denen Gedancken ſtehen, es könte ihnen keine Hexe über die Hausſchwelle kommen, woferne ſie einen Beſem quer über geleget.

Hexen-Marter,

Iſt ein gantz beſonderer und geſchärfter Gradus Torturæ, da die wegen Hexerey verdächtigen Weiber bey der peinlichen Frage weit ſchärfer und empfindlicher, als andere Inquiſiten, angegriffen, und auf der Folter exerciret werden, als nehmlich: Durch Aufſetzung eines brennenden Pech-Krantzes, angezündete Schwefel-Papierlein oder Federn, ſo auf die bloſſe Haut geworfen werden, Einſchlagung kleiner aus Kiefern-Holtz geſchnittener Speiler zwiſchen die Nägel der Finger, und andere dergleichen mehr.

von der Heyda,

Eva, war An. 1481 Priorin in dem im XIII Seculo geſtifteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Heyrathen, ſ. Freyen.

Heyraths-Gut, ſiehe Mitgift.

Hidda,

Eine Gräfin zu Eulenburg, Wettin und Seuſſelitz, Burggraf Friedrichs Fräulein, ſo ſtets unverehlichet bliebe: war denen ſich wieder verheyrathenden Witwen ſo feind, daß ſie ſelbigen eine Strafe dictirte; denn es muſten alle diejenigen Wittwen in Eulenburg, oder auch auſſer demſelben in ihrem Gebiete, ſo ſich wieder verehlichen wolten, zuvor auf das Schloß oder Amt einen Beutel ohne Naht und darinnen zwey Schreckenberger bey Strafe eines neuen Schockes einliefern. Vid. Simon. Eulenburg Chronick p. 286.

Hilda oder Hylda,

Eine gelehrte Engelländiſche Prinzeßin und Aebtißin des Kloſters Streansbalch in Engelland, eine Tochter des Fürſten Hererici. Venerabilis Beda, der im VIII Seculo berühmte Prieſter in Engelland, in Hiſtor. Eccleſiaſt. Anglic. L. 4 c. 13 rühmet ihre Erudition ſehr, beklaget aber auch darbey, daß ſie in einiger Sectirer ihre Irrthümer gefallen, und ſolche in einem Synodo A. 664, ſo in ihrem Kloſter gehalten worden, heftig defendiret. Ihre Bücher, ſo ſie geſchrieben, ſind folgende: Liber I contra Agilbert. Epiſcop. Wintonienſ. poſtea Pariſienſem, pro obſervatione Britonum rituum; Liber I Meditationum piar. & Liber I Epiſtol. ad diverſos. Sie iſt geſtorben An. 680 den 17 Nov. Vid. Pitſeum d. Illuſtr. Britann. Scriptor. p. 111 & Voſſium c. 2 d. Philolog. p. 12.

Hildega,

Ein in der Natur wohlerfahrnes und gelehrtes Weibes-Bild, hat nach Schotti Bericht 4 Bücher von natürlichen Dingen geſchrieben.

Hildegardis,

Mit dem Zunahmen de Pingua von Spanheim An. 1098 gebohren, wurde in der Mitten des XII Seculi zur Zeit Friderici I durch ſonderbare Erleuchtungen berühmt. Ihr Vater hieß Hildebert, die Mutter aber Mechtild. Sie war Aebtißin des Kloſters St. Ruperti zu Bingen im Mayntziſchen am Rhein, ſo ſie ſelbſten erbauet; und allda wegen ihrer groſſen Wiſſenſchaft in der Theologie, Medicin und Philoſophie, wie auch Poeſie ſehr berühmt. Vid. Trithem. Op. Hirſaug. Hiſtor. p. 134. Uber dieſes hatte ſie einen Prophetiſchen Geiſt, und ſind ihre Bücher im Concilio zu Trier von neun Ertz-Biſchöfen, ja von Pabſt Eugenio ſelbſten, wie auch nach der Zeit von Anaſtaſio IV und Adriano IV approbiret worden; deren erſterer ſie mit einem lateiniſchen Briefe beehret. Und ob ſie gleich in ihren Büchern viel von dem Greuel der Pfaffen und ihrem Untergang ſehr frey geſchrieben, iſt ſie dennoch (welches zu verwundern) in beſtändiger Hochachtung bey dem Pabſtthum verblieben. Sie ſtarb An. 1180 den 17 Sept. im 82 Jahr ihres Alters, und lieget auf dem St. Ruprechts-Berg begraben. Ihrer Schriften werden ſehr viele gezehlet: denn ſie hat auf Befehl des Abts Helengers, des Biſchoffs Diſibodi, S. Berthen und Ruperts Leben beſchrieben, ſo zu Mayntz An. 1602 in 4 gedruckt worden, wie denn auch Quentel zu Cölln etwas davon heraus gegeben hat. Ihre Revelationes oder Viſiones, in drey Büchern und 38 Briefen beſtehende, ſind zu Cölln 1628 und zu Paris 1513 in Fol. heraus kommen, wie denn auch einige Opuſcula ſchon zu Cölln 1560 das Tage-Licht erblickt. Etliche ihrer Tractätlein mit einer Dedication an den Ertz-Biſchoff Daniel zu Mayntz hat Juſtus Blankovalt publiciret, als da ſind: Etliche Epiſteln an unterſchiedene geſchrieben ſamt der Antwort; Quæſtiones an Wibertum, einen Mönch zu Gemblours; Auslegung über die Regeln S. Benedicti und eine Erklärung des Symboli Athanaſiani. Sonſten findet man noch ein Buch, Aufmunterung der Welt-Kinder genennet: ferner ein Buch vom H. Abendmahl, ein Buch an ihre Schweſtern, ein Buch an die Grau-Mönche, ein Buch unterſchiedener Carminum und 58 Predigten über die Evangelia. Voſſius gedencket einer Phyſica oder vier Bücher von natürlichen Dingen der Hildegardis; ſo zu Straßburg An. 1533 und An. 1544 gedruckt worden. Andr. Tiraquellus T. I c. 31 p. 109 rühmet ihr Buch de Medicina ſimplici & compoſita ſehr. Paſchalis Gallus aber will nichts daraus machen. Alſtedius ſetzet ſie unter die Teſtes Veritatis in Theſauro Chronolog. pag. 389, weil ſie in ihren Schriften kein Blat vor das Maul genommen, auch ſich nicht, dem Pabſt die Wahrheit zu ſagen, geſcheuet. Ihre Prophetie vom Antichriſt wird noch heute zu Tage in der Bibliothec zu Baſel im Manuſcripto gefunden. Vid. Theophil. Spizel. in Sacr. Bibliothec. reteѕt. p. 19. Das Leben dieſer Hildegardis hat einer, Nahmens Gottfried, angefangen, ein Benedictiner-Abt aber, Dietrich genannt, vollzogen, und wird ſolches bey dem Laurentio Surio ad diem 17 Septembr. und in der Bibliotheca maxima Patrum Tom. XXIII p. 536 geleſen.

Hildegardis,

Des Caroli M. Gemahlin, eine Tochter des Schwediſchen Königs Hildebrands, ſo An. 777 in Schweden ein Kloſter erbauet und aufgerichtet.

Hildegardis,

Zu Neuß im Ertz-Stift Cölln gebohren, gab ſich für einen Mann aus, ward ein Ciſtercienſer-Mönch zu Schönaug, nicht weit von Heidelberg, welches Kloſter Hugo Biſchoff zu Worms auf Anhalten S. Bernhardi ums Jahr Chriſti 1135 erbauet. Sie wurde nur im Kloſter von denen Brüdern, Joſeph genannt bis an ihren Tod, der A. 1188 erfolget, und iſt daher bekannt, weil ſie ein Büchlein vom Leben und Prærogativen Johannis des Täufers geſchrieben. Vid. Carol. Viſch. in Biblioth. Ord. Ciſtercienſ. p. 151.

Himbeere oder Hindbeere,

Iſt ein Stauden-Gewächs, deſſen Frucht roth oder weiß, aus vielen kleinen Beerlein zuſammen geſetzet. Die Blätter wachſen 3 oder fünf gegen einander an einem Stiel, ſind zart und weich, die Blumen weiß. Sie werden Hecken-weiſe in den Gärten gezogen. Die Frucht hat eine Hertz-ſtärckende Kraft, und kan in Zucker eingemachet werden, an ſtat des Confects. Es wird davon ein Wein und Eßig bloß durch Aufgieſſen bereitet. Uber das wird in den Apothecken ein Waſſer, ein Spiritus und ein Saft oder Syrup bereitet. Dieſer iſt abſonderlich dienſam in hitzigen Fiebern, rothen Ruhr, und ſtarcken Bauch-Flüſſen. ſ. Lexic. Oeconomic.

Himmel-Bette,

Heiſſen denen Weibern diejenigen höltzernen groſſen Bett-Geſtelle, ſo von oben her mit einem auf vier Seulen ruhenden Himmel bedeckt ſind.

Hindläufte, ſiehe Cicori.

Hipparchia,

Eine Schweſter des Metroclis und Eheweib des Cratetis, war der Philoſophie ſehr ergeben, und liebte die Studia dergeſtalt, daß ſie durchaus keinen Ungelehrten heyrathen wolte. Sie hat Hypotheſes Philoſophicas, Epicheremata und Quæſtiones an den Theodorum, mit dem Zunahmen Atheum, geſandt: auch hat ſie vortrefliche Tragödien nieder geſchrieben, und den Platonem ſehr imitiret. Dieſe vortrefliche Philoſopha hatte ſich, als ſie noch ledig war, in den Crateten wegen ſeiner philoſophiſchen Wiſſenſchaft alſo verliebet, daß ſie ſich, weil ihre Eltern es hintertreiben wolten, den Tod anzuthun drohete. Selbſt Crates, der nichts Liebenswürdiges an ſich fand, wolte ihrer Liebe nicht glauben, viel weniger annehmen: Als ſie aber bey ihrem Entſchluß verbliebe, iſt er endlich aufgeſtanden, hat ſeinen Mantel abgeleget, und ſeinen höckerigten Rücken ſehen laſſen, iſt auch in dieſe Worte heraus gebrochen: Damit niemand betrogen werde, ſo ſehet mich erſt recht an, diß iſt der Bräutigam: hiernechſt warf er ſeinen Stab und Taſche hinweg, ſagende: und diß iſt mein Braut-Schatz, bedencke dich daher, denn ich kan ſonſt keine Frau nehmen, es müſte ihr denn dieſes alles gefallen. Weil nun Hipparchia darbey beſtändig verharret, hat er alſobald in Gegenwart ihrer Eltern und anderer Anweſenden, ſeinen Mantel auf die Erde ausgebreitet, ſeine Braut darauf niedergeleget, und ſelbige nachdrücklich durch Beyſchlaf geküſſet.

Hippe oder Hippo,

Eine Tochter des Chironis Centauri, ward auf dem Berge Pelio, als ſie ſich mit Jagen beluſtigte, geſchwächet, und weil ſie aus Furcht ihrem Vater unter die Augen zu gehen ſich nicht wieder getrauete, erbarmten ſich die Götter über ſelbige, und verwandelten ſie, wie die Fabeln wollen, in ein Mutter-Pferd, ſo hernach mit unter die Geſtirne geſetzet worden. Sie ſoll zugleich in der Natur wohl erfahren und gelehrt geweſen ſeyn, daher ſie auch den Æolum in Naturalibus unterrichtet. Vid. Clem. Alexand. Stromat. 1, & Cyrillus lib. IV contra Julianum.

Hippiades,

Hieſſen die Statuen zu Pferde, ſo denen berühmten Weibes-Bildern, als denen Amazonen und andern Heroinnen, zu Ehren aufgerichtet wurden.

Hippodamia oder Hippodame,

Eine Tochter des Arcadiſchen Königs Oenomai, welchem das Oraculum vorher geſaget hatte, daß er, ſo bald dieſe ſeine Tochter Hippodamia würde geheyrathet haben, ſterben müſte. Damit er nun dieſe ſeine Tochter, ſo wegen ihrer ſonderlichen Schönheit unzehlich viel Freyer hatte, unverheyrathet behielte, ſtellte er mit allen dieſen Freyern ein Wett-Rennen an, doch mit dieſer Bedingung, daß derjenige, ſo ihn überholete, ſeine Tochter bekommen ſolte; blieb er aber ihm hinten nach, ſo müſte er ſterben. Weil er nun gar viele von ſolchen Werbern im Rennen überholet und niedergemacht, weil er vor ſeinem Wagen Pferde hatte, ſo von dem Wind zuſammen geſetzet waren; gab ſich zu ſolchem Wett-Rennen der Pelops, des Tantali Sohn, ſo ſich in die Hippodamiam erbärmlich vergaffet, gleichfalls

mit an, und weil er des Oenomai ſeinen Kutſcher Myrtilum, durch Verſprechung, daß er die erſte Nacht bey der Hippodamia ſchlafen ſolte, beſtochen, dieſer auch die Axen an ſeines Herrn Wagen von Wachs gemacht, damit ſelbige in dem Rennen bald zerbrächen; ſo konte es nicht anders ſeyn, als daß er als ein Uberwinder in ſolchem Rennen ſiegete, und den ſchönen Raub darvon trug. Als ſich nun der alte Oenomaus von ihm überwunden ſahe, erſtach er ſich ſelbſt aus Ungedult, worauf der Pelops mit ſeiner ſchönen Hippodamia das gantze Reich bekam. Wie aber des Oenomai Knecht ſein ihm gethanes Verſprechen gehalten wiſſen, und die erſte Nacht dem Pelops Eingrif thun wolte, ſtürtzte dieſer den Knecht ins Meer, ſo auch hernach nach dieſes Myrtilus Nahmen benennet worden.

Hippodamia,

Des Pirithoi Eheweib, um welcher willen ein blutiger Streit zwiſchen denen Centauren und dem Hercules und Theſeus geweſen iſt.

Hippodamia,

Des Briſei Tochter, wird auch von etlichen Briſeis genennet, welche der Hercules, nachdem er die Stadt Lyrneſſum erobert, mit ſich hinweg geführet.

Hippodamia,

Eine Tochter des Anchiſes, des Trojaners Alcathoi Eheweib.

Hippolyte,

Des Acaſti Königs in Magneſien Gemahlin, welche den Peleum, weil er nicht nach ihrer Liebes-Pfeiffe tantzen wolte, bey ihrem Mann fälſchlich angab, und unſchuldig hinrichten ließ.

Hippona,

Oder wie andere wollen, Epona, war die Göttin der Pferde und Maul-Eſel, der die Stall-Knechte zu opfern pflegten.

Hippolyte,

Eine Königin der Amazonen, welche der Hercules in einer Schlacht überwand, und dem Theſeus zum Weibe übergab, mit welcher er auch den Hippolytum gezeuget.

Hirn-Käpplein,

Iſt ein ſchmaler, und nach dem Kopf geſchnittener ausgeſchweifter Umſchlag über das Haupt, von ſchwartzem Sammet oder Plüſch verfertiget, worinnen das Haar-Neſt frey und unbedecket bleibet, dergleichen das Frauenzimmer in Augſpurg aufzuſetzen pfleget.

Hirſch,

Cervus, Cerf, iſt unter dem rothen Wildpret das vornehmſte Geſchlechte. Das Männlein iſt mit ſeinem ſtarcken Geweihe bewafnet, welches es jährlich zwiſchen Weinachten und Oſtern abwirft, daher an demſelben ſein Alter erkannt wird. Den jungen Hirſchen, welche man Hirſch-Kälber nennet, wachſen erſt nur kleine Spitzen, bis ſie etwa zwey Jahr alt ſind, im dritten Jahre aber kommen die Augenſproſſen, und werden alsdenn Spieß-Hirſche genannt. Wenn ſich die Stangen ſtärcker ſetzen, ſo daß ſie über zwölf Enden bekommen, nennet man ſie jagdbar. Im ſechſten Jahre hat ſein Gehörn ſchon 14 bis 16 Enden im ſiebenden Jahr aber bekommt der Hirſch ſchon alle Enden, die er bekommen ſoll. Wenn das Geweihe wieder anfänget zu wachſen, welches die Jäger Kolben nennen, ſind ſie weich und mit einer rauhen Haut überzogen: Wenn aber das Gehörne zu ſeiner Vollkommenheit gelanget, ſo ſcheelet ſich das rauhe ab und ſodann heiſſet es, der Hirſch hat verecket. Um Egidi fängt er an zu brunſten oder auf die Brunſt zu gehen, welches man an ſeinem Schreyen und Gebrülle hören kan. In der Artzeney-Kunſt brauchet man viel Stücke vom Hirſche: das Horn widerſtehet dem Gift und aller Fäulniß, treibet den Schweiß, und wird dem Bezoar gleich geachtet. Man braucht es geraſpelt in abgekochten Träncken, in Kinderblattern, und hitzigen Kranckheiten; die daraus bereiteten Mittel ſind das gebrannte, das bereitete, das calcinirte Hirſchhorn, die Gallerte, der Spiritus, das Oel und das flüchtige Saltz. Von dem Hertzen wird ein Waſſer abgezogen, welches eine vortrefliche Hertzſtärckung giebet. Die Ruthe hilft vors Seitenſtechen, rothe Ruhr und Colic, in Pulver oder einem Abſod gebraucht; der Sprung aus

aus den Hinterläuften gepülvert, dienet wider die rothe Ruhr, den Stein, die Colica. Die Geilen gepülvert, in Wein genommen, ſtärcken die männlichen Kräfte. Das Blut in einer Pfanne gebraten, ſtillet die rothe Ruhr. Das Marck iſt vortrefflich zu böſen Geſchwüren, und allerley Schäden an Füſſen, das Unſchlitt dienet zu Erweichung der Geſchwulſten und Schlieſſung der Wunden, heilet erfrorne Füſſe, aufgeſprungene Hände, und wo man ſich wund gelegen oder geritten. Alle ſolche Stücken ſind am beſten, wenn ſie im Anfange des Herbſt-Monats um Egidi geſammlet werden. Ein mehrers von den Hirſchen ſehe man im Oeconomiſchen Lexico. An demſelben iſt alles gut, und kan ſowol in der Apothecken, als in der Küche mit Nutzen gebrauchet werden. Sein Wildpret iſt von ſehr gutem Geſchmack, wird auch für geſund geachtet, abſonderlich, wenn es zwiſchen den Frauen-Tagen, als Mariä Himmelfahrt, und Mariä Geburt iſt geſchoſſen worden. Davon D. Hermann Grube in der Beſchreibung des Hirſches nachzuleſen. Unſer Küchenmeiſter kan den Hirſch in der Küche ſich trefflich zu Nutze machen. Denn er tractiret I das Hirſch-Wildpret, und lehret ſolches zubereiten: 1) Hirſch-Wildpret gedämpft; 2) dito mit Wacholderbeeren; 3) dito mit Sardellen; 4) dito mit Citronen; 5) dito mit Citronen anders; 6) dito mit Capern; 7) dito mit Capern anders; 8) Hirſch-Wildpret mit Wacholderbeeren und Zwiebeln; 9) Hirſch-Wildpret mit Wacholderbeeren alleine; 10) Hirſch-Wildpret mit Zwiebeln; 11) Hirſch-Wildpret mit Zwiebeln ſauer, auf andere Art; 12) Hirſch-Wildpret mit Mandeln und Eibeben; 13) Hirſch-Wildpret mit dito gelb; 14) Hirſch-Wildpret mit Sauerkraut im Ofen; 15) Hirſch-Wildpret mit Morcheln und Peterſilienwurtzeln; 16) Hirſch-Wildpret mit Brot-Pfeffer; 17) Hirſch-Wildpret mit dito ſchlecht; 18) Hirſch-Wildpret mit Kirſch- oder Pflaumenmus; 19) Hirſch-Wildpret in einer Paſtete; 20) Hirſch-Wildpret gut zu braten. II Die Hirſchbruſt, und zwar 21) Hirſchbruſt mit gantzen Zwiebeln. III Den Hirſchzimmel, und zwar 22) Hirſchzimmel angeſchlagen; 23) dito auf eine andere Art. IV Die Hirſch-Ohren, und dieſe 24) zugerichtet; 25) Hirſch-Ohren fricaſſiret; 26) Hirſch-Ohren mit Truffes; 27) Hirſch-Ohren mit Citronen und Pinien; 28) Hirſch-Ohren mit grüner Peterſilie; 29) Hirſch-Ohren mit Muſcheln; 30) Hirſch-Ohren mit Muſcatenblüten. V Hirſch-Kolben, wie dieſe ſollen 31) zubereitet werden; 32) Hirſchkolben mit Truffes; 33) Hirſchkolben mit Butter und Muſcatenblüten; 34) Hirſchkolben fricaſſiret; 35) Hirſchkolben mit einer ſauren Limone. VI Hirſch-Läufte, wie man dieſe wiederum 36) kan zubereiten; 37) Hirſchläufte eingelegt; 38) Hirſchläufte mit Butter und Citronen; 39) Hirſch-Hörner zu backen.

Hirſch-Wildpret gedämpft,

Weil hierzu derbes Wildpret gehöret, ſo ſpaltet man eine Hirſchkeule, und häutelt die Helfte davon ſauber ab. Hernach ſchneidet man Speck, bald eines kleinen Fingers dicke, beſtreuet ſolchen mit Ingber, Pfeffer und Saltz, und durchziehet hernach das Wildpret damit. Hierauf ſetzet man in einer Caſſerole Butter und Speck auf ein Kohlfeuer, läſſet es zuſammen braun werden. Nach dieſem beſtreuet man das Wildpret mit Mehl, leget es in die heiſſe Butter, und läſſet es auf beyden Seiten braun werden, gieſſet denn gute Fleiſch-Brühe dran, darinne es eine gute Weile dämpfen muß; thut nun Lorbeerblätter, und eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſteckt hinein, gieſſet ein halb Nöſſel Wein drauf, und würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Nelcken und Citronenſcheler ab. Wenn dieſes alles dran iſt, ſo ſetzet man es auf ein gelindes Kohlfeuer, läſſet es dämpfen, ſtehet aber dabey zu, daß ja kein Feuer unter der Caſſerole ſey, ſonſt leget ſichs an: iſt etwan die Brühe auch nicht dicke genug, ſo brennet man noch ein wenig braun Mehl dran. Wenn das Wildpret nun weich, und es Zeit Anrichtens, denn richtet man ſolches auf eine Schüſſel an, beſtreuet es mit klein geſchnittenen Citronſchelern, und giebet es hin.

Hirſchwildpret gedämpfft, mit Wacholderbeeren,

Man nimmet gleichermaſſen von derbem Wildpret, ſpicket und bereitet dieſes eben

eben alſo, wie voriges, nur daß man ein wenig Wacholderbeere, ungefehr einen halben Eß-Löffel voll, dran thun muß, weil dieſes Eſſen von mehrern Beeren ſonſt bitter würde.

Hirſchwildpret gedämpft, mit Sardellen,

Man ſchneidet derb Hirſchwildpret von einer Keulen Stückweis, und ſpicket ſolches mit grobem Speck. Hierauf ſetzet man Butter aufs Feuer, läſſet ſie braun werden, beſtreuet inzwiſchen das geſpickte Wildpret mit Mehl, leget es ordentlich in die heiſſe Butter, und läſſet es auf beyden Seiten braun werden: gieſſet hernach Brühe dran, leget Lorbeer-Blätter, und ein Paar gantze Zwiebeln drein, welches alles eine gute Weile dämpfen muß: gieſſet ferner ein Glas voll Wein hinein, und würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Citronſchelern, und etlichen gantzen Näglein ab: Nach dieſem wäſſert man ſechs Sardellen ein, wäſchet ſie ſauber aus, ziehet ihnen das Fleiſch von denen Gräten herunter, und hacket es, mit ein wenig Wein angefeuchtet, gantz klein, rühret dieſe gehackten Sardellen an das Wildpret, und läſſet es zuſammen noch eine Weile dämpfen. Hierbey obſervire man dieſe Regel: Je langſamer gedämpfte Sachen kochen, ie beſſer und geſchmackhafftiger ſie werden; kochen ſie aber jähling, ſo muß man öfters dran gieſſen, wodurch aber die Jus den Geſchmack verlieret. Jn groſſen Küchen werden alle ſolche Sachen mit Jus angegoſſen, dahingegen in kleinen Küchen man ſich des Mehls, welches in Butter gebraunet iſt, bedienet, und davon das Eſſen eben dergleichen Geſchmack, wie von der Jus, bekommet; nur daß in groſſen Küchen die Jus einen gröſſern Nahmen hat, und daſelbſt auch ſtets zubereitet vorhanden ſeyn muß. Beym Anrichten werden die gantzen Zwiebeln wieder heraus geworfen, das Wildpret mit Citronen beſtreuet, auch mit Citron-Scheiben belegt, und dann kan man es hingeben.

Hirſchwildpret gedämpft, mit Citronen,

Dieſes wird gleich wie voriges zubereitet, nur daß man viel Citronenſcheler dran leget, damit es einen Citronen-Geſchmack davon bekommt. Was das Zurichten anlanget, iſt ſolches mit vorigem einerley.

Hirſchwildpret mit Citronen anders,

Darzu kan man entweder übergebliebnen Braten, oder auch friſch Wildpret nehmen, welchs man Scheibenweis ſchneiden, hernach in einen Tiegel thun, auch Citronenſcheler und dergleichen Scheiben dran werfen, zugleich aber dabey Acht geben ſoll, daß ja kein Citron-Kern oder viel Weiſſes darzu kommt, ſonſt wird es bitter: leget ein Stück Butter, Muſcaten-Blüten und Jngber drein, gieſſet ein Paar Löffel Wein hinein, ſtreuet geriebene Semmel oder gebrannt Mehl drauf, gieſſet endlich Fleiſch-Brühe drüber, läſſet ſolches ſo lange kochen, bis es ein wenig dicke wird, und richtet alsdenn an. Wäre es etwan zu dicke eingekochet, ſo gieſſet man noch ein wenig Brühe dran; wäre es aber zu dünne, ſo ſtreuet man geriebene Semmel drein, ſo iſt es fertig.

Hirſchwildpret gedämpft, mit Capern,

Solches wird nach denen vorhergehenden Beſchreibungen des gedämpften Wildprets tractiret, nur daß der Geſchmack mit Capern hierbey angebracht wird. Zu dem Ende wirffet man eine gute Hand voll Capern dran, und läſſet es eine Weile dämpfen.

Hirſchwildpret mit Capern anders,

Darzu wird nur Kochwildpret oder übergeblieben Gebratens genommen, und nebſt Butter, geriebener Semmel, oder gebranntem Mehl in einen Tiegel oder Caſſerole gethan, mit Jngber, Pfeffer und etlichen gantzen Näglein abgewürtzet, hernach eine Hand voll Capern dran geworfen, Fleiſch-Brühe mit ein wenig Wein drauf gegoſſen, aufs Kohlfeuer geſetzet, darüber es gantz gemählich kochen muß. Das Koſten iſt dem Koch hierbey nicht verboten: denn wenn ſolches unterlaſſen wird, geſchicht es, daß öfters ein Gerichte, weil es entweder zu wenig, oder zu viel geſaltzen worden, nicht zu eſſen tauget.

Hirſchwildpret mit Wacholder-beeren und Zwiebeln,

Man hacket Kochwildpret in feine Kochſtücken, wäſchet dieſes ſauber aus, ſetzet es mit Waſſer und ein wenig Saltz aufs Feuer, und läſſet es ziemlich weich kochen; darnach thut man ſolches heraus in kaltes Waſſer, und kühlet es aus, putzet es ſauber in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet von der Brühe, worinnen es gekochet, drauf, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, und ſetzet es aufs Kohl-Feuer. Hernach brennet man Mehl ziemlich braun in Butter, und thut es drein, ſtöſſet ein wenig Wacholder-Beere, ſchüttet ſolche nebſt gantz klein geſchnittenen Zwiebeln auch darzu, und läſſet es alſo durch einander kochen. Jſt es etwan nicht fett genug, ſo brennet man noch ein wenig braun gemachte Butter hinein, oder ſo in der Bratpfanne aufgefangene Jus verhanden, die iſt noch beſſer. Auf ſolche Weiſe iſt ihm ſein Recht geſchehen, und kan nach Gefallen angerichtet werden.

Hirſchwildpret mit Wacholder-Beeren alleine,

Dieſe Zubereitung iſt nicht anders als obige, nur daß die Zwiebeln weg bleiben.

Hirſchwildpret mit Zwiebeln,

Hier werden die Wacholder-Beere auſſen gelaſſen, und im übrigen, wie vorige, tractiret.

Hirſchwildpret mit Zwiebeln ſauer, auf eine andere Art,

Das Abkochen iſt vorhero beſchrieben. Nun richtet man ſolches in eine Caſſerole oder Tiegel, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, gieſſet Brühe und Eßig drauf, ſchneidet Zwiebeln, ſo viel man daran haben mag, und thut dieſe auch darzu. Ferner nimmet man Butter, brennet einen Löffel voll Mehl braun, und brennet es auch drein: ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es durch einander kochen, daß es eine feine dicklichte Brühe bekömmt, ſo iſt es fertig.

Hirſchwildpret mit Mandeln und Eibeben,

Man hacket Kochſtücken von Wildpret, wovon es einem beliebet, wäſchet dieſes ſauber aus, ſetzet es mit Waſſer ein wenig geſaltzen zum Feuer, und läſſet es gar kochen. Hernach kühlet man ſolches aus, richtet es in eine Caſſerole oder Tiegel, ziehet Mandeln ab, zerſchneidet ſie etliche mal nach der Länge, lieſet und wäſchet Eibeben ſauber aus, und thut beydes an das Wildpret, gieſſet Brühe und Wein dran, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, thut braun Mehl drein, wirffet noch ein Stück Zucker, Citronſcheler, auch Scheiben hinein, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es alſo kochen. Man kan auch ein wenig ſcharffen Eßig dran gieſſen, daß es recht piquant wird. Jſt es noch zu mager, ſo brennet man ein wenig Butter dran, dann iſt es fertig. NB. Beym Würtzen kan auch geriebener Pfefferkuchen genommen werden, das giebet noch einen lieblichern Geſchmack ab, ſonderlich wer gerne ſüſſe iſſet.

Hirſchwildpret mit Mandeln und Eibeben gelb,

Man hacket und kochet beſchriebener maſſen Wildpret ab, thut hernach die Stück in einen Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel dran, gieſſet Brühe, Wein, und ein wenig Eßig hinein, und würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Safran, leget auch Mandeln und Eibeben darzu, wenn ſolche erſt geleſen, und gewaſchen worden; ingleichen Zucker und Citronſcheler, wie auch ein Stück Butter, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es alſo kochen: iſt ſolches etwan nicht dicke genug, ſo ſtreuet man noch mehr geriebene Semmel dran, alsdenn wird es recht und gut.

Hirſchwildpret mit Sauerkraut im Backofen,

Hierzu ſind wohl die Lenden-Braten am beſten. Dieſe ſpicket man ſauber und bratet ſie halb gar, darnach kochet man Sauerkraut ab, ſchneidet dieſes mit einem Schneide- oder Hackemeſſer gantz klein, ſetzet Butter im Tiegel oder Caſſerole aufs Feuer, daß ſie bräune, thut ein wenig Mehl drein, ſchüttet das gehackte Kraut drein, gieſſet ein halb Nöſſel ſauren Rahm dran, und läſſet es durch einander dämpfen. Hierauf machet man ein Kräntzlein von Teig um die Schüſſel, darauf

ſoll angerichtet werden, beſtreichet ſolche mit Butter, thut etwas von dem Kraut hinein; leget die abgebratenen Lenden-Braten drauf, ſchüttet das übrige Kraut vollends drüber, ſtreichet es oben fein glatt zu, beſtreuet ſolches mit geriebener Semmel, ſetzet dieſes in einen darzu geheitzten Backofen, und läſſet es backen, ſo wird es als eine Paſtete. Wenn dieſes nun gar gebacken, denn nimmt man es aus dem Backofen, und giebet es alſo auf den Tiſch.

Hirſchwildpret mit Morcheln und Peterſilienwurtzeln,

Man füllet von einem friſch zerwirckten Hirſch die Bruſt alſo: Man nimmt ein wenig derbes Wildpret und hacket es klein: hernach ſetzet man in einem Tiegel Butter aufs Feuer, thut das Gehackte hinein, ſchläget drey Eyer dran, ſchüttet etwas geweichte Semmel, Muſcatenblüten, Ingber, kleine Roſinen und Nierenſtollen drunter, welches alles auf dem Feuer gerühret werden ſoll, als wolte man gerührte Eyer machen. Wenn es nun gar iſt, ſo lüftet man die Bruſt, und machet ſie unter der Haut hol, füllet die gemachte Fülle drein, ſtecket vorn das Loch mit einem Spreil zu, und blanchiret ſie im heiſſen Waſſer, putzet ſolche nunmehro reinlich aus, richtet ſie in eine Caſſerole oder Tiegel ein, gieſſet gute Brühe drauf und läſſet es am Feuer wohl kochen. Nach dieſem machet man Peterſilienwurtzeln zu rechte, ſchabet und ſchneidet ſie nach eigenem Belieben, wie es am zierlichſten ſeyn kan, und thut ſie zur gefüllten Bruſt: weiter weichet man Morcheln ein, es ſeyn Ohr- oder Spitz-Morcheln, und wäſchet ſolche ſauber, daß kein Sand darinnen bleibet, und ſchüttet ſolche auch darzu, ſtreuet ein Paar Hände voll geriebene Semmel drein, thut Ingber, Muſcatenblüten, und ein Stück Butter dran, und läſſet es alſo mit einander gantz gemählich kochen. Denn ie mähliger ſolche Eſſen kochen, ie beſſer werden ſelbige. Man muß auch etliche gantze Nelcken drein zu thun nicht vergeſſen, alsdenn iſt es gut.

Hirſchwildpret mit Brot-Pfeffer,

Man hacket das Wildpret in kleine Kochſtücken, oder es kan auch gantz bleiben, nachdem es ein ſchönes Stück iſt, ſetzet dieſes im Waſſer mit etwas Saltz zum Feuer, und läſſet es weich kochen. Hernach nimmt man ein Brot, und ſchneidet etliche Schnitte über den gantzen Laib Brot, leget es denn auf einen Roſt, und bräunet es, zerbrocket es hernach, und thut es in einen Topf, gieſſet Fleiſch-Brühe dran, oder auch nur dieſe Brühe, darinnen das Wildpret gekochet hat, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es kochen. Wenn es genug, ſo qvirlt man es und ſtreichet es durch einen Durchſchlag in eine Caſſerole, leget das Wildpret drein, gieſſet etwas Wein, und ein wenig ſcharfen Eſſig darzu, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Näglein, Citronſchelern und Zucker, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es alles fein durch einander kochen. Soll es bald angerichtet werden, ſo wird es nicht fett genug ſeyn; drum muß man Butter braun machen, und ſie einbrennen, oder wenn man Braten am Feuer gehen hat, ſo nimmet man ein Paar Kellen voll dergleichen abgetropftes, und gieſſet es an das Wildpret. Man mag es nun anrichten, mit Zucker bereiben, und geſchnittene Citronſcheler drüber ſtreuen.

Hirſchwildpret mit Brot-Pfeffer ſchlecht,

Erſtlich bereitet man das Wildpret wie voriges, röſtet auch dergleichen Brot, brocket ſolches in einen Topf, gieſſet von der Brühe, worinnen das Wildpret gekochet, drauf, und läſſet es kochen. Hernach ſtreichet man es durch einen Durchſchlag, thut das Wildpret hinein, würtzet ſolches mit Ingber und Pfeffer, und ſetzet es auf Kohlen, damit es gar koche, brennet letztlich ein wenig heiß gemachte Butter drauf, und giebet es hin.

Hirſchwildpret mit Kirſch- und Pflaumen-Mus,

Das Wildpret wird auf vorhergehende Manier abgekochet. Hierauf thut man Pflaumen- oder Kirſch-Mus in einen Topf, gieſſet von der Brühe, worinnen das Wildpret gekochet, nebſt etwas Wein darauf, und läſſet dieſes zuſammen einen Sud thun. Hernach wäſchet man das Wildpret reinlich aus, thut es in eine Caſſerole

Tiegel, das Kirſch- oder Pflaumen-Mus aber ſtreichet man durch einen Durchſchlag auf das Wildpret, würtzet es mit vielen geſtoſſenen Nelcken, Citronenſchelern und viel Zucker, abſonderlich, wenn es Kirſch-Mus iſt; ſetzet endlich die Caſſerole mit dem Wildpret aufs Feuer, iedoch nicht aufs Lohfeuer, und läſſet es kochen. Inzwiſchen macht man ein wenig braune Butter, die brennet man drein, hat auch Acht, damit das Mus fein dicke über dem Wildpret liegen möge. Wenn man nun anrichtet, ſo ſtreuet man Zucker drauf, ingleichen Citronenſcheler, beleget es auch mit Citron-Scheiben, ſo iſt es fertig.

Hirſchwildpret in einer Paſtete,

Man nimmt ein Stück von einer Hirſchkeule, oder auch gleich eine halbe (bisweilen werden auch gantze Keulen eingeſchlagen) häutelt es rein ab, leget es ein wenig auf den Roſt; hernach ſaltzet man es ein, thut es alsdenn in ein Geſchirr, gieſſet Eßig drauf, leget Zwiebeln Scheibenweis geſchnitten oben drüber, und läſſet es alſo etliche Tage ſtehen. Wenn es ſoll eingeſchlagen werden, ſo ſchneidet man Speck bald eines kleinen Fingers dicke, beſtreuet ſolchen mit Ingber, Pfeffer, geſtoßnen Nelcken, und Saltz, und ſpicket das Wildpret darmit, darnach nimmt man einen gebrannten Teig, wie dergleichen zur groben Paſtete muß gemacht werden, und vorn im A bey der Auerhan-Paſtete ordentlich beſchrieben worden: waltzet ein dickes Blat aus, beſtreichet ſolches mit Eyern, leget lang geſchnittene Strichlein Teig, als einen Roſt über einander, und zwar ſo weit als das Wildpret zu liegen kommt, auf das Blat, beſtreuet dieſes mit Ingber und Pfeffer, thut etliche Scheiben Speck drauf, ingleichen Lorbeer-Blätter, Roßmarin, und Citronſcheler, und ſetzet das Wildpret drauf. Ferner ziehet man einen Rand von Teig eines Fingers dick um das Wildpret herum, daß es lieget, als wenn ein Zaun herum wäre, formiret es fein zierlich, thut hernach oben dergleichen drauf, als unten auf den Boden geſchehen iſt, wirfet etwas Butter darzu, machet wieder ein Blat Teig, und drücket die Paſtete darmit zu; beſtreichet erſt unten das Blat und den aufgeſetzten Rand mit Eyern, damit man das obere fein feſte ankleiben könne, verfertiget von einem Paſteten-Bande eine ſchöne Galerie herum; man ſchneidet hierauf den Teig unten ab, bis ohngefehr auf ein und ein halben qveren Finger, nimmt auch eine Spicknadel, und ſticht damit unten am Orte ein Löchlein hinein, dadurch die Paſtete ein wenig muß aufgeblaſen werden; zwicket alsdenn den Rand zierlich herum, drehet auf beyden Ecken die Spitzen fein ſauber auf; machet oben vom Teig einen Ausſchnitt, (dieſer kan hier nicht beſchrieben werden; denn es kommt pur allein auf die ſelbſteigene Phantaſie an) ſo groß als oben noch Platz, und ſo weit als die Paſteten-Bänder reichen, beſtreichet ſie mit Eyern, ſetzet ſie in einen darzu geheitzten Backofen, und läſſet ſelbe wol bis fünf Stunden backen. Wenn ſie denn nun Farbe bekommt, ſo nimmt man ein ſpitziges Holtz oder Bratſpieß, und ſticht oben hinein ein Loch, ſonſt zerſpringet ſie; wird ſelbe etwan zu braun, ſo decket man oben einen Bogen Papier drüber; läſſet nun auch ein wenig Butter in einen Tiegel auf Kohlen braun werden, rühret ein Paar Rührlöffel voll Mehl drein, und röſtet ſelbiges ſo lange, bis es gantz Caſtanienbraun wird. Iſt dieſes fertig, ſo gieſſet man Brühe, Wein und Eßig drein, und läſſet es ein wenig aufkochen. Endlich nimmt man die Paſtete heraus, machet oben ein Loch hinein, durch welches die Brühe durch einen Trichter hineinlauffen muß, ſetzet ſie wieder in den Backofen, und läſſet ſie alſo dämpfen. Solche Paſtete kan hernach warm oder kalt zu Tiſche getragen werden. Ich wolte Paſteten auf unterſchiedliche Art beſchreiben, achte es aber für unnöthig; doch ſo viel will ich nur ſagen, daß dergleichen dem Geſchmack nach vielfältig zu verändern, als 1) von Capern; dieſe dürfen nur in die Paſtete oder Brühe gethan werden; 2) mit Sardellen, welche man zuvor ſauber machen muß, hernach wird das Fleiſch von denen Gräten abgelöſet, und klein gehacket; ſo können auch unten am Boden der Paſtete, etliche halbe Sardellen mit gelegt, die gehackten aber nur in die Brühe geſchüttet werden; 3) mit Citronen, von welchen bey dem Einſchlagen der Paſtete viel Scheler und Scheiben

beyzu-

beyzubringen ſind; 4) mit Oliven, dieſe ſind wie die Capern zu tractiren; 5) werden auch ſolche Paſteten mit einem puren Zwiebel-Geſchmack verfertiget; 6) auch mit Chalotten ꝛc. In Summa, wenn iemand eine Paſtete gemacht hat, ſo wird er leicht eine andere darnach inventiren können.

Hirſchwildpret gut zu braten,

Man nehme von dem Hirſch eine Keule, Zimmel, Rücken, oder Bug, was einem gefället, und häutele daſſelbige reinlich ab: wäre es etwa vom Schuß ſehr ſchweißig, ſo brenne man es, wenn es erſtlich abgehäutelt worden, mit ſiedendem Waſſer, und waſche es reinlich aus. Iſt es aber nicht ſchweißig, ſo ſpüle man es nach dem Abhäuteln ſauber, waſche es alsdenn aus, und ſaltze es ein wenig ein, ſtecke es an Spieß, und laſſe es im Anfang gantz gemählich braten, begieſſe es auch mit Butter, die aber nicht heiß ſeyn muß. Wenn man nun dencket, daß es Farbe gnung habe, ſo beſtecket man es mit Papier, ſo wird es nicht bräuner werden. Will man ſolches bald anrichten, ſo nehme man das Papier herunter, begieſſe es nochmals mit Butter, und laſſe es noch eine Weile gehen; hernach bey dem Anrichten gieſſe man die aufgefangene Jus über oder unten den Braten, belege dieſen mit Citronen, garnire ihn mit Butter, und gebe ihn hin.

Hirſch-Bruſt mit Zwiebeln,

Man kochet eine gantze Hirſch-Bruſt in Waſſer, ſo ein wenig geſaltzen, ſauber ab. Hernach ſchälet man ohngefehr ein Pfund kleine Eibeben oder deren wol mehr, läſſet auf dem Feuer in einer Caſſerole Butter braun werden, und röſtet die geſchälten Zwiebeln darinne auch braun. Wenn ſie nun braun ſind, ſo gieſſet man von der Wildprets-Brühe auch drauf, thut einen Löffel voll eingebrauntes Mehl, ingleichen Ingber und Pfeffer darzu, und läſſet es zuſammen kochen: unter währender Zeit leget man die Hirſch-Bruſt ebenfalls hinein, damit ſelbe auch eine Weile mit koche. Endlich richtet man ſelbige auf eine Schüſſel an, und die Zwiebeln drüber, alsdenn kan es aufgetragen werden.

Hirſch-Zimmel angeſchlagen,

Man nimmet einen feiſten Hirſchzimmel, wäſchet dieſen ſauber aus, durchſtöſſet ihn hierauf mit grobem Speck, wie man eine à la daube ſpicket, ſtecket etliche höltzerne Spießgen durch, ſetzet ſolchen in einen groſſen Topf oder Keſſel zum Feuer, gieſſet Waſſer, Eßig und Wein drauf; ſaltzet ihn, wirfet allerhand Kräuter, als Roßmarin, Lorbeer-Blätter, Thymian, Salbey, Yſop, und eine Zwiebel darzu, läſſet ihn kochen, bis er bald weich wird. Hernach nimmet man ihn heraus, leget ſolchen auf eine Torten- oder Brat-Pfanne, läſſet ein Hausbacken-Brot reiben, vermiſchet dieſes mit Zucker, Zimmet, Ingber, kleingeſchnittenen Citron-Scheler, ein Paar Eyern, zerlaßner Butter, Wein und ein wenig von dem Fette, worinne der Zimmel iſt gekochet worden, ingleichen etwas Brühe; machet ſolches alles als einen Teig, beſtreichet den Hirſchzimmel mit Eyern, und überziehet ihn von oben her gantz und gar eines Fingers dick mit dieſem Teig, ſtreichet es mit einem warmen Meſſer fein glatt zu, begieſſet ihn mit zerlaſſener Butter, und ſtreuet geriebene Semmel drüber: ſetzet ſelben endlich in einen heiſſen Backofen und läſſet ihn alſo backen. Wenn man anrichtet, ſo ſtreuet man Zucker und Zimmet drüber. Soll nun eine Brühe darzu kommen, wie denn gebräuchlich, ſo wird folgende verfertiget: Man ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Kohl-Feuer, und läſſet ſolche heiß werden, rühret hernach ein Paar Hände voll geriebene Semmel drein, läſſet ſie Caſtanienbraun röſten: gieſſet ſeiner Brühe und Wein drauf, würtzet es mit Zucker, Citronſchelern und Scheiben, läſſet dieſes kochen, bis es ein wenig dicke wird. Dieſe Brühe heiſt eine piquante Soſſe, die kan nun unter den Zimmel und nicht drüber gegoſſen werden.

Hirſchzimmel angeſchlagen auf eine andere Art,

Man bereitet einen Hirſchzimmel, wie vorher beſchrieben, und ſchläget ihn alſo an: Man nimmet ein halb Pfund Mandeln und läſſet ſie einen Sud thun, ziehet ihnen die Schale ab; ſtöſſet ſie dann in einem Mörſel, doch nicht gar zu klein,

gleichwie zu einer Mandel-Torte, und thut ſie in einen Tiegel oder in eine irdene Schüſſel; hernach weichet man Semmel ein, drücket ſolche wieder gantz rein aus, und ſchüttet ſie nebſt ein Paar Händen voll geriebener Semmel auch zu den Mandeln, ſchläget ſechs Eyer dran, gieſſet ein halb Nöſſel dicken Rahm hinein, würtzet es mit Zucker, Zimmet, Muſcatenblüten und kleingeſchnittenen oder geriebenen Citronſchelern: dieſes alles rühret man durch einander klar ab. Ferner läſſet man ein halb Pfund Butter zergehen, welche man auch drunter lauffen laſſen muß. Hierauf beſtreichet man den Zimmel mit Eyern, ſchläget ihn mit der abgerührten Mandel-Farce an, ſtreichet ihn aber fein glatt zu; nimmet einen Pinſel und zerklopfet ein Ey, beſtreichet damit den Zimmel, gleich einer Paſtete, läſſet auf die beſtrichenen Eyer klare Butter lauffen, ſtreuet geriebene Semmel drüber, und ſetzet ſolchen in einen Backofen: dieſer aber muß nicht ſo ſehr gebacken werden als der vorige. Wenn er nun im Back-Ofen ſolte jähling Farbe bekommen, ſo decket man einen Bogen Papier drüber, machet aber inzwiſchen dieſe Brühe: Man ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole ein Stück Butter aufs Feuer, ſtreuet geriebene Semmel drein, gieſſet Brühe, Wein und einen Löffel voll Eßig darzu, und läſſet dieſes zuſammen kochen, würtzet es mit Muſcatenblüten, Jngber, Zucker, Zimmet, viel Citronſchelern und Citronſcheiben, daß es recht piquant wird; richtet hernach dieſe Brühe in die Schüſſel an, und den angeſchlagenen Zimmel drüber, garniret ihn aufs zierlichſte, und läſſet ſolchen auftragen.

Hirſch-Ohren zuzurichten,

Dieſe werden ſamt dem Maul von dem Kopf geſchnitten, mit Waſſer zum Feuer geſetzet, darinne ſie kochen müſſen, bis ſie weich werden: hernach kan man ſelbigen die Haut ſamt den Haaren abziehen, ſie reinlich putzen, alsdenn in kaltes Waſſer legen, ſo taugen ſie zu nachſtehenden Eſſen.

Hirſch-Ohren fricaſſiret,

Man nimmet dergleichen, wenn ſie erſt nach vorhergehender Art geputzet worden, und ſchneidet ſie wie Nudeln klein. Hernach nimmet man ein Stück ausgewaſchene Butter, leget dieſe nebſt den geſchnittenen Ohren in einen Tiegel, wirft auch eine gantze Zwiebel drein, und paſſiret dieſes alles ein wenig, bis die Butter zerſchmoltzen. Nach dieſſem gieſſet man gute Brühe und ein wenig Wein an die Ohren, würtzet ſelbe mit Muſcaten-Blüten, Jngber und Citronſchelern ab, und läſſet es alſo durch einander kochen. Ferner ſchläget man 4 bis 5 Eyerdotter in ein Töpfgen, gieſſet ein Paar Tropffen Weineßig dran und qvirlt es klar. Will man nun bald anrichten, ſo gieſſet man die Brühe, wenn ſie im Kochen iſt, an die Eyerdotter, die man fleißig qvirlen muß, damit ſie nicht zuſammen laufen, gieſſet alsdenn die abgeqvirlte Brühe wieder an die Hirſch-Ohren. Nach dem Anrichten ſprenget man zerlaſſene Butter drüber her und läſſet es auftragen.

Hirſch-Ohren mit Truffes,

Man nehme die Ohren und ſchneide ſie nicht wie Nudeln, ſondern nur Plätzgenweiſe, als die Truffes, und thue dieſelbe in einen Tiegel, hernach weiche man vier Loth Truffes in Fleiſchbrühe, und wenn ſie recht weich worden, ſo thue man ſie unter die Ohren, ſtreue ein wenig geriebene Semmel dran, würtze es mit Citronſchalen, Muſcatenblüten und ein wenig Cardemomen, gieſſe eine gute Coulis dran, lege ein Stück gewaſchene Butter darzu, und laſſe es (aber auf keiner groſſen Glut) eine Weile durch einander kochen. Solche Ragouten müſſen gantz gemählich kochen; denn wenn man zu oft dran göſſe, würden ſie den Geſchmack und das Anſehen dadurch verlieren. Es werden auch dieſe Eſſen gemeiniglich in eine Schüſſel angerichtet, wo ein Krantz vom Teig drum gemacht worden iſt.

Hirſchohren mit Citronen und Pinien,

Sind die Ohren ausgeputzet und wie Nudeln klein geſchnitten worden, ſo thut man ſie in einen Tiegel, ſtreuet eine Hand voll geriebene Semmel dran, ſchneidet Citronenſcheler und auch dergleichen Scheiben hinein, würtzet es mit Muſcatenblüten und Jngber, leget ein Stück Butter darzu, gieſſet Brühe drauf, ſetzet es aufs

Feuer, und läſſet es zuſammen kochen. Wenn es nicht dicke genug wird, ſo ſtreuet man mehr Semmel dran, denn iſt es fertig.

Hirſchohren mit grüner Peterſilie,

Man ſchneidet und thut ſolche in einen Tiegel oder Caſſerole, leget Butter, Muſcaten-Blüten, Jngber und geriebene Semmel daran, gieſſet gute Fleiſchbrühe drauf, ſetzet es aufs Feuer und läſſet es kochen, auf daß eine feine dicklichte Brühe dran wird, hacket ingleichen ein gut Theil Peterſilie, und wirfet die auch hinein. Viele nehmen an ſtat der geriebenen Semmel weiß eingebrenntes Mehl, oder wo es in groſſen Küchen, ſo gieſſet man nur Coulis dran, die denn an ſich ſelber ſchon dicke genug iſt.

Hirſchohren mit Muſcheln,

Die geputzten Ohren ſchneidet man als Nudeln, thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, leget hundert Stück Muſcheln, wenn es nehmlich ein groß Gerichte ſeyn ſoll, darzu, gieſſet gute Bouillon drauf, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und Citron-Schelern, wirfet ein gut Stück ausgewaſchene Butter nebſt geriebener Semmel dran, ſetzet es auf ein Kohlfeuer und läſſet es gantz gemählich kochen. Beym Anrichten drücket man Citronen-Saft hinein, ſo kan es aufgetragen werden.

Hirſchohren mit Muſcaten-Blüten,

Man ſchneidet die Hirſchohren, und thut ſie in einen Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten darein, gieſſet die Fleiſchbrühe drauf, ſetzet es auf Kohlen und läſſet es kochen, richtet es auf gebähete Semmel an und giebet es hin.

Hirſchkolben zu bereiten,

Dieſe bekömmt man erſt nach Johannis, und iſt eine ziemlich rare Speiſe: denn von einem Hirſch kan man keine groſſe Caſſerole oder Tiegel voll zu wege bringen: dahero ſie nur bey groſſer Herren Höfen können zugerichtet werden. Wenn nun Hirſche einkommen, die noch weich Gehörne haben, ſo ſchneidet man oben an allen Enden die Kolben ab, leget ſie über Nacht in kaltes Waſſer, daß es den rothen Schweiß heraus ziehet, hernach ſetzet man ſelbige im Waſſer zum Feuer, läſſet ſie kochen, bis ſie weich werden, alsdenn ziehet man ihnen die Haut ab, und mit einem ſcharfen Meſſer beſchneidet man ſie fein ſauber, leget ſie hierauf wieder in kaltes Waſſer, ſo ſind ſie zugeputzet, und können nun nach Belieben gebrauchet werden.

Hirſchkolben mit Truffes,

Man nehme dergleichen zugeputzte Hirſchkolben, ſchneide ſie Scheibenweis, hernach weiche man Truffes in Fleiſch-Brühe, daß ſie ein wenig weich werden, alsdenn thue man dieſes zuſammen in eine Caſſerole, ſchneide Citron-Scheler dran, lege Muſcaten-Blüten und ein Stück gewaſchene Butter darzu, paſſire alſo dieſes ſo lange auf Kohlen, bis die Butter gäntzlich zerſchmoltzen, darnach mag man Jus oder Coulis drauf gieſſen, nachdem die Farbe am Ragout ſeyn ſoll; endlich wirfet man eine gantze Zwiebel hinein, die muß aber bey dem Anrichten wieder heraus gethan werden; läſſet es denn ein wenig kochen, und richtet es an.

Hirſchkolben mit Butter und Muſcaten-Blüten,

Das Putzen iſt allbereit beſchrieben. So ſchneidet man nun dieſelben Scheibenweis, thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, leget ein Stück ausgewaſchene Butter nebſt Muſcaten-Blüten und ein wenig Citron-Schelern dran, paſſirt es ein wenig auf dem Kohlfeuer, ſtreuet klar geriebene Semmel hinein, gieſſet eine gute Bouillon dran, läſſet es ein wenig auf Kohlen wieder auf kochen, ſo iſt es fertig.

Hirſchkolben fricaſſirt,

Dieſelben, wenn ſie ſcheiblicht geſchnitten ſind, thut man in einen Tiegel, leget ein Stück Butter dran, und paſſiret dieſe. Hernach ſchneidet man Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüten, und leget ſolche auch nebſt einer gantzen Zwiebel hinein. Alsdenn gieſſet man darauf ein wenig gute Brühe und Wein, und läſſet es ein wenig kochen. Die Brühen müſſen auf Fricasſéen und Ragouten nicht gar zu lang ſeyn; das heiſt, es muß nicht gar zu viel naſſes dran gegoſſen werden: denn ie kürtzer, ie delicater.

delicater. Wenn bald angerichtet werden ſoll, ſo ſchläget man 3 bis 4 Eyerdotter in ein Töpfgen, zerqvirlt dieſe mit etlichen Tropfgen Weineßig recht klar. Darnach, wenn die Fricaſſée im Kochen iſt, ſo ſchüttet man die Brühe an die Eyer-Dotter, qvirlt es gantz klar ab, und gieſſet dieſe Brühe wieder an die Fricaſſée; man darf es aber nicht wieder kochen laſſen, ſonſten rinnet es zuſammen: endlich richtet man es an, und ſprenget oben drüber wieder Fett oder zerlaſſene Butter, und drücket von ein Paar Citronen den Saft dran, ſo kan es hingegeben werden.

Hirſchkolben mit ſaurer Limone,

Nachdem die Hirſchkolben zugeputzet ſind, ſo ſchneidet man dieſe Scheibenweis, und thut ſie in einen Tiegel, leget ein Stück Butter und Muſcaten-Blüten dran. Hernach nimmet man eine eingeſaltzene Limone, ſchneidet dieſe auch Scheibenweis, leget ſie erſt ein wenig in kaltes Waſſer, daß ſich das ſaltzigte etwas heraus ziehe; thut dieſe hierauf zu den Hirſchkolben, ſtreuet geriebene Semmel drauf, gieſſet Brühe und ein wenig Wein dran, ſetzet dieſes aufs Kohlfeuer, läſſet es kochen, bis eine dicke Brühe wird. Bey dem Anrichten drücket man Citronen-Saft hinein, und giebet es hin.

Hirſchläufte zubereiten,

Dieſe, wenn ſie abgehauen worden, ſchneidet man mitten entzwey, ſetzet ſolche zum Feuer, läſſet ſie kochen, bis ſie gar werden. Nach dieſem putzet man ſelbige gleich denen Hirſchohren oder Hirſchkolben, leget ſie denn in kaltes Waſſer, daß ſie ſchön weiß werden, und brauchet ſolche nachfolgender Geſtalt.

Hirſchläufte eingeleget,

Wenn dieſelben, wie beſchrieben, geputzet ſind, ſo nimmet man ein Fäßgen, darein ſie ſollen geleget werden, thut unten am Boden Lorbeerblätter, ein wenig Rosmarin, Citron-Scheler und allerhand gantze Gewürtze; leget denn eine Lage ſolcher Hirſchläufte, und denn wieder die vorigen Species, bis das Fäßgen voll iſt. Alsdenn machet man es zu, bohret ein Loch oben in Deckel, und läſſet durch einen Trichter guten Wein-Eßig hinein lauffen, und ſetzet es auf einen kühlen Ort, machet einen Stöpſel vor das Loch, und wendet ſolches alle Tage oder auch in etlichen Tagen einmahl um; darnach mögen ſie verſpeiſet werden, wenn man will, iedoch nur kalt.

Hirſchläufte mit Butter und Citronen,

Dieſe nimmet man, wie ſie geputzet ſind, leget ſolche in einen Tiegel, thut ein Stück Butter dran, ſetzet ſelbige aufs Feuer und paſſiret ſie, ſtreuet geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten, auch kleingeſchnittene Citronen-Scheler dran, gieſſet gute Bouillon drauf, ſchneidet eine Citrone, wenn erſtlich die Schalen herunter, und das Bittere weggeſchnitten worden, Scheibenweiſe, thut die Kerne heraus, leget die Citronen an die Hirſchläufte, und läſſet es mit einander kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, alsdenn kan man es hingeben. Das Saltzen wird hoffentlich bey dem Koſten nicht vergeſſen werden. Wie übrigens die Hirſchläufte ferner zuzurichten, davon können die nur angeführten Beſchreibungen der Hirſchohren und Hirſchkolben Nachricht geben. Ingleichen die Beſchreibungen der Kälber- und Rindsfüſſe: ſo kömmet es auch mit auf die ſelbſt eigene Invention eines guten Kochs an.

Hirſchhörner zu backen,

Man nimmet ein halb Pfund Hälliſches Kraft-Mehl, ein Viertel-Pfund geriebenen guten Zucker, ein Qventlein guten klar geſtoſſenen Zimmet, qvirlet fünf Eyer in ein Töpfgen zuſammen, gieſſet ſie in das Mehl und Zucker, hierzu thut man ein Achtel-Pfund Schmeltz-Butter in dem Teig, aber nicht zu warm, rühret es wohl unter einander, ſo lange bis ſich der Teig walgern läſſet, alsdenn machet man ihn in Form eines Hirſch-Geweihes, groß oder klein, wie man es haben will, backet es hernach in Schmeltz-Butter wohl aus.

Hirſe,

Milium, Millet (Millaco,) iſt eine bekandte Hülſenfrucht, ſo in Gärten und auf den Aeckern zu Ende des Martii geſäet wird,

wird, und einen lockern auch ſandichten Boden haben will. Sie bringet die Körner in Kolben, die Körner ſind gelblich und ſehr klein, träget aber bis 60 fältig. Seine Kraft beſtehet in einem häufigen und temperirten Schleim, der dem Chylo vortrefliche Nahrung giebt; er wird zwar für nährend, aber nicht für verdaulich geachtet. Wie hoch gemeine Leute dieſe Frucht halten, kan man daraus abnehmen, weil ſelbige, wenn ſie ſonderlich an Sonn- und Feſt-Tagen ſich wollen gütlich thun, gemeiniglich einen Hirſenbrey in Milch, darein ſie ein wenig Safran thun, kochen, auf ſelbigen hernach braune Butter gieſſen, auch klaren Zucker oder geriebenen dicken Pfefferkuchen drüber ſtreuen, und ſolch Gerichte mit dem gröſten Appetit verzehren. Sonſt braucht man ihn in der Küche an vielen Eſſen, welches bey denen Beſchreibungen der Speiſen hin und wieder wird zu ſehen ſeyn. Mit Milch abgekocht iſt er am geſündeſten.

Hirſe-Mus gelb gemacht am groſſen Neujahrs-Tage eſſen,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, ſo da meinen, es könne derjenigen Perſon, ſo am groſſen Neujahrs-Tage gelbgemachtes Hirſe-Mus bey Tiſche mit eſſe, das gantze Jahr über nicht an Gelde fehlen.

Hiſtiæa, ſiehe Heſtiæa.

Hiſtrina,

Oder, wie ſie von andern genennet wird, Iſtrina. ſ. Iſtrina.

Hobelſpäne zu backen,

Man nimmt drey friſche Eyer, rühret darunter acht Loth geſtoſſene Mandeln, auch zehn Loth geläuterten Zucker, rühret eine gute halbe Stunde, ſchneidet Oblaten nach der Länge, ſtreicht den Teig, welcher abgerühret, darein, backet ſie in einer Torten-Pfanne, denn nimmt man ſie heraus, und beuget ſie krumm, weil ſie noch warm ſind. Oder: Man nehme geſchälte Mandeln 1 Viertel-Pfund, ſo viel guten Zucker mit Roſen-Waſſer abgeſtoſſen; alsdann auf das allerdünnſte auf eine Oblate geſtrichen, in ſchmahle Stücklein zerſchnitten, um eine Spindel gewickelt, entweder das glatte oder das rauhe heraus, und ſelbige an der Spindel trocken werden laſſen, alsdann gemächlich von der Spindel abgenommen, ſo ſehen ſie wie die Hobelſpäne.

Hoch Geſtrick,

Heiſt den Augſpurgiſchen Weibes-Bildern diejenige Zierath und Aufſatz des Kopfes, ſo aus eitel mit rothem Atlas umwundenen Wülſten in einander geſchlungen und bisweilen mit breiten güldenen Lahnſtreifen umwickelt iſt: die Form iſt ein breiter Umfang um das Haupt, und bedienen ſich ſolches Aufſatzes nur die Bräute.

Hochzeit-Bitter,

Iſt ein erbarer und ſchwartz bekleideter Mann, an etlichen Orten mit einer groſſen Band-Roſe auf dem Hute, oder weiſſen Schnupftuch mit einem Crantz und bunten Bändern in der Hand verſehen, welcher der Braut und Bräutigam die ihm ſpecificirten Gäſte zur Hochzeit ladet.

Hochzeit-Brief,

Iſt ein höfliches Schreiben, worinnen das Frauenzimmer auf auswärtige Hochzeiten geladen wird.

Hochzeit-Geſchencke,

Sind diejenigen Preſente, ſo die eingeladenen Gäſte der Braut und Bräutigam, als ein Zeichen der Danckbarkeit, mit einem Glückwunſch einzuhändigen pflegen: beſtehet in vielerley, alten Geld und Speciebus, Silber-Geſchirr, Zinn und andern Hausrath. Der Gebrauch ſolcher Hochzeit-Geſchencke war ſchon im Alten Teſtamente, dergleichen thaten die Anverwandten der Rebeccæ, Gen. XXIV, 16; Raguel der Saræ, Tob. VII, 15; die Aelteſten der Stadt Bethlehem der Ruth, cap. IV, 11.

Hochzeit-Haus,

Iſt derjenige Ort, worinnen die Hochzeit-Gäſte von Braut und Bräutigam tractiret und bewirthet werden: wird insgemein vor denen Thüren wegen Auflauf des Pöbels mit Wache beſetzet. Iſt entweder ein privat oder öffentlich darzu beſtimmtes Haus, z. E. in Leipzig allhier das hieſige Cramer-Haus, Ranſtädter Schießgraben ꝛc. Zu Rom hieſſen vor

Alters dergleichen öffentliche Hochzeit- oder Ausrichtungs-Häuſer Nymphæa.

Hochzeit-Küche,

Iſt ein in dem Hochzeit-Hauſe im Hofe von Bretern aufgeſchlagene Boutique, worinnen die Speiſen über die Hochzeit-Tafel gekochet und verfertiget werden.

Hochzeit-Mahl,

Iſt diejenige Solennität, allwo eine Braut und Bräutigam ihre durch den Hochzeit-Bitter eingeladenen Gäſte nach geſchehener Trauung in dem Hochzeit-Hauſe mit anſehnlicher Koſt und Tranck, Tantzen und anderer Luſtbarkeit etliche Tage lang bewirthen und accommodiren laſſen; iſt entweder ein Abend-Eſſen oder eine groſſe Schenck-Hochzeit, ſo insgemein drey Tage lang zu werden pfleget. Im Alten Teſtamente währete das Hochzeit-Mahl gemeiniglich ſieben Tage lang. Gen. XXIX, 17, Judic. XIV, 13, Tob. XI, 12.

Hochzeit-Zettel,

Iſt ein langes Regiſter dererjenigen Perſonen, ſo die Braut und der Bräutigam durch den Hochzeit-Bitter einladen läſt.

Höckin,

Heiſſen diejenigen Weiber, ſo auf den Wochen-Märckten allerhand Eß-Waaren aufzukaufen und ſelbige hernach wieder einzeln um einen erhöheten Preis zu verkaufen pflegen.

Höckerling ſtreuen,

Iſt eine Beſchimpfung dererjenigen Bräute, ſo wegen des Jungfern-Standes verdächtig ſind, da man nehmlich über denjenigen Gang und Weg, darüber ſie in der Kirche zur Trauung gehen, dergleichen klein geſchnittenes Stroh auszuſtreuen pfleget.

Hörner-Mütze,

Iſt eine meiſtens von ſchwartzen Sammet verfertigte und mit vier hohen Hörnern umgebene Zobel-Mütze: wird insgemein von erbaren Matronen getragen.

Hofmeiſterin, oder Mayerin,

Iſt eine auf einem Bauer-Gute oder Vorwerg der Haushaltung und Viehzucht vorgeſetzte Frau, ſo das Geſinde im Hauſe regieret, und ihre anvertraute Haushaltung, die ſie auch oftmahls Pachtsweiſe hat, wohl in Acht nimmt.

Hog,

Cæcilia, eine Adeliche Dame aus Dännemarck, ſo ihre Devotion und Geſchicklichkeit durch ein Gebet-Buch an den Tag geleget, welches zu Coppenhagen A. 1620 und 1661 in 12 gedruckt worden. Vid. Thom. Bartholin. d. Scriptor. Danor. pag. 16.

von Hohendorf,

Maria Eliſabeth, war ein in der teutſchen Poeſie erfahrnes Fräulein, ſo mit Dorotheen Eleonoren von Roſenthal, deren Poetiſche Gedancken zu Breßlau An. 1641 gedruckt herausgekommen, ihre Poetiſche Correſpondenz gehabt.

Hohes Umgeſchläge,

Iſt ein von lauter mit Atlas umſchlagenen, auch goldgezierten Wülſten zuſammen geſchlungener und in einander verſteckter breit runder Aufſatz um das Haupt, den die Ulmeriſchen Geſchlechters-Bräute zu tragen pflegen.

Hohlnädeln,

Iſt im Nehen eine gewiſſe Art kleiner löchlichter Naht, wo dicht an den Saum der weiſſen Leinwand, Caton oder Neſſeltuchs, vermöge eines Steppſtiches, allezeit über 2 oder 3 Fäden in einer langen und gleichen Linie geſtochen wird. Wann die Löchlein etwas groß gerathen ſollen, pflegen die Nähterinnen ein oder zwey Fäden vorher darzu auszuziehen.

Holgia,

Maria, aus einem Adelichen Geſchlechte aus Dännemarck: wird ihrer Gelehrſamkeit halber von Bartholino d. Luce Animalium p. 286 ſehr gelobet.

Holippen,

Sind ein gewiſſes zuſammen gerolltes Gebackens, das der Koch zu verfertigen auf folgende Art lehret: 1) Holippen gebacken mit Zimmet; 2) Holippen ohne Zimmet; 3) Holippen ohne Zucker.

Holippen gebacken mit Zimmet,

Man rühret in ein halb Nöſſel gute Milch ein Paar Löffel voll Mehl, ſchläget vier Eyer dran, und qvirlt es gantz klar, ſchüttet alsdenn um ſechs Pfund geſtoſſenen Zimmet und drey Loth Zucker drunter, und rühret es zuſammen klar ab. Hernach machet man auf einem Forcir-Loch mit hartem Holtz Feuer an, leget das Eiſen drüber, darauf die Holippen ſollen gebacken werden, und macht daſſelbe erſt recht heiß, thut es von einander und ſtreichet es mit Speck an. Wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſet man einen Eß-Löffel voll von der eingemachten Klare auf das Eiſen, drücket ſolches zuſammen, und legt es wieder auf das Feuer; verkehret es aber, damit es auf beyden Seiten bräunlich werde. Hernach machet man das Eiſen auf, und hat bey der Hand ein rundes Holtz, wickelt und rollet das gebackene Blätgen auf ſelbiges, ziehet es wieder heraus, leget das Gebacken auf eine Schüſſel, und verfertiget derer ſo viel, als man nöthig hat.

Holippen ohne Zimmet,

Hierzu wird ietzt beſchriebene Klare gebraucht, nur muß der Zimmet davon bleiben, und im übrigen werden ſie wie vorige gebacken. Solten ſelbe etwa nicht mürbe genung ſeyn, ſo läſſet man unter die Klare einen halben Eßlöffel voll geſchmeltzte Butter laufen und ſetzet die Klare an einen Ort, wo ſie ein wenig warm ſtehet, damit die Butter nicht zuſammen rinne.

Holippen oder Zucker,

Vorige Klare wird hierzu gebraucht, nur muß man den Zucker und Zimmet weg laſſen.

Holippen-Eiſen,

Iſt ein gewiſſes von Eiſen verfertigtes Inſtrument, worinnen die Holippen gebacken und verfertiget werden.

Holländiſch Bändgen,

Iſt ein weiſſes gantz ſchmal und dicht gewebtes gemuſtertes Streiflein, womit das Frauenvolck die Bindgen auf denen Hemden, wofern ſie ſelbige nicht nehen, ſteppen oder holnädeln wollen, etlichemal zu beſetzen pfleget. Wird Stückweiſe verkauft.

Holländiſches Schminck-Waſſer,

Iſt ein aus klein zerhacktem Spanferckel-Fleiſch und zerſtoſſenen Schnecken, Spaniſchen Wein, Citronen und Zuckerkand deſtillirtes und drey Wochen lang hernach an die Sonne geſetztes Waſſer, deſſen ſich das Holländiſche Frauenzimmer zu bedienen pfleget.

Holländiſche Zeuge,

Sind allerhand Arten und Sorten von Mode-Zeugen, deren ſich das Frauenzimmer zu bedienen pfleget: ſind entweder halbſeidene: als Raſe de Friſe, Raſe de Paris, Raſe d'Orleans, Raſe de Marlborough, Raſe de Nimes, Raſe de Siam, Raſe de Larette, Raſe de Charles, Raſe de Lille, Poli de Chever, glatt und geſtreifte Mignons, Toſcan, geſtreifte Sajettjes, Chinetten u. d. g. m. oder wollene: als Raſe de Signor, Eſpagniolett, Maſcherade, Cron-Raſche, Sargen, Sarge Imperiale, Sarge de Poys u. d. g. m.

Holländiſcher Zweyback, ſ. Zweyback Holländiſch zu machen.

Hollunder,

Sambucus, Sureau, iſt ein nicht gar zu ſtarcker Baum, der weiß blühet und ſchwartze Beere träget, daraus fleißige Hausmütter, das bekannte Hollunder-Mus, als ein Schweißtreibendes Mittel zu kochen pflegen: die Köche bedienen ſich dieſer Frucht auch, indem ſie gewiſſe Eſſen damit roth färben, wie ſolches unter denen Birnen zu ſehen; die Blüten aber, welche vor allen Dingen, von denen ſchwartzen und kleinen Fliegen müſſen geſaubert ſeyn, widrigenfalls Durchfälle und Fieber davon entſtehen, werden auf eine ſonderliche Art gebacken und als ein angenehmes Gericht, welches iedoch das Haupt ſehr ſchwächet, aufgeſetzet. Ein mehrers ſehe man im Oeconom. Lexico.

Hollunder-Blüten zuzurichten,

Wenn dieſe im blühen ſind, ſo bricht man gantze Sträuslein mit denen Blüten ab, daran aber ein Stiel etwa einer qveren Hand lang muß gelaſſen werden.

Hollunder-Blüten gebacken,

Hierzu muß folgende Klare verfertiget werden: man qvirlt in ein Nöſſel Milch ſo viel Mehl, bis es bald wie ein Brey dicke wird; ſchläget nach dieſem 4 bis 5 Eyer dran, und rühret dieſe auch klar drunter, ſaltzet es ein wenig, und wirfet Muſcatenblüten, aber nicht viel, hinein. Hernach ſetzet man ausgeſchmeltzte Butter aufs Feuer und läſſet ſolche heiß werden, gieſſet vorher einen Löffel voll Schmaltz in die Klare und rühret es drunter: wenn nun das Schmaltz heiß iſt, ſo tuncket man die geſauberten Hollunder-Blüten in die Klare und ſetzet ſolche alsdenn ins heiſſe Schmaltz, darinne man ſie fein Gold-gelbe und röſch backen muß, verfertiget derer ſo viel, als nöthig ſind. Dieſe Klare wird noch beſſer, wenn man ſtat der Milch Weiß-Bier nimmet: ſolche Klare wird hernach viel röſcher, als die erſte.

Holtz-Boden oder Holtz-Kammer,

Heiſſet dasjenige verſchlagene Behältniß in dem Hauſe, worinnen das geſpaltene und zerſchnittene Holtz für die Küche und Oefen, Stoßweiſe geſetzet, lieget.

Hommezia,

Magdalena, des berühmten Pataviſchen Profeſſoris Caroli Patini gelehrte Gemahlin, hat zu groſſer Vergnügung der gelehrten Welt ihre Reflexiones Morales & Chriſtianas An. 1680 heraus gegeben. Vid. Andr. Carol. in Memorabil. Eccleſ. T. 2 l. 9 c. 7 p. 264. Conf. Acta Eruditor. Lipſienſ. An. 1684 p. 587. Sie hatte zwey gleichfalls gelehrte Töchter Gabrielis Carola, und Carola Catharina genannt. Siehe Patina.

Honig,

Mel, Miel, iſt nach Sirachs Ausſpruch c. XI, 3 die allerſüſſeſte Frucht, welches die Biene, das kleine Vöglein, giebt. Es iſt ein Saft, den die Bienen aus den Blumen ſaugen, in einem Bläslein unter der Zunge behalten, in ihre Stöcke tragen, daſelbſt ausſpeyen und Waben damit füllen. Es wird in gelbes und weiſſes unterſchieden. Was an der Sonne von ſich ſelbſt ausläuft, wird Jungfer-Honig genannt, und iſt das beſte: das gelbe wird durch die Hitze in einer Kelter ausgepreſſet. Das Honig hat eine zarte, ſubtile, balſamiſche Eigenſchaft zu wärmen, zu zertheilen und auszutreiben, die Lebens-Geiſter zu vermehren, und was darein geleget wird, vor aller Fäulniß zu bewahren, darneben aber auch eine gehrende Kraft. Im Huſten oder andern Bruſt-Beſchwerungen von kalten Flüſſen, auch in allerhand Verſtopfungen der Nieren und Zufällen des Harns thut es ſehr gut. In den Apothecken wird der Honig mit verſchiedenen Kräutern verſetzet, und zu mancherley heilſamen Gebrauch angewendet. Es werden auch aus dem Honig bereitet ein Waſſer, ein Oel, Eßig, Spiritus, Tinctur und eine Quint-Eſſenz. Ein mehrers vom Honig ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

Hoogwandin,

Anneken, eine qväckeriſche Niederländerin aus der Grafſchaft Meurs, und Weigelianiſche Creatur, ſo der Prediger ihre Lehren, Leben, Amt und Verrichtungen auf das ſchimpflichſte läſterte. Von Anno 1650 bis 60 hat ſie viel Schriften ausgeſtreuet, als: Die Klagen Sions, den Morgenſtern, Neu-Jahrs-Gedancken, den Prüfeſtein, den Luſt-Hof des Gemüths und die Auslegung über die Offenbarung Johannis: welche zwar viel Gutes in ſich zu haben ſcheinen, viel irrige Lehren aber zugleich auch hegen. Vid. D. Feuſtking Gynæceum Hæretic. Fanatic. pag 352 ſeq.

Hootonin,

Eliſabeth, eine Engelländiſche Ertz-Qväckerin, ſo An. 1650 am erſten unter den Weibern aufgetreten und denenſelben öffentlich geprediget, wodurch ſie viel andere Weiber verführet. Etliche Jahre darnach reiſete ſie mit dem Qväcker Foxen in Neu-Engelland, um ihre Religion daſelbſt in Aufnehmen zu bringen, allwo ſie öffentlich auf die Cantzel trat; allein ſie muſte von denen Inwohnern daſelbſt ſo viel leiden, daß ſie darüber ihren Geiſt auf der Inſel Jamaica aufzugeben gezwungen ward.

Hopfen,

Lupulus, Houblon, iſt das bekannte Gewächs,

Gewächs, welches in langen ſchwachen Rancken, an Stangen, Bäumen und was es ergreiffen kan, hinauf klettert, Blätter den Wein-Blättern nicht ungleich, und Blumen wie Knoſpen bringet, die zum Bierbrauen unentbehrlich. Der, welcher wild an den Zäunen und Hecken wächſt, iſt geringer, als der Garten-Hopffe, kan aber durch Verpflantzung verbeſſert werden. Der Garten-Hopfe iſt auch zweyerley, der eine reiffet nur 14 Tage eher als der andere, und wird für den beſten gehalten. Im Herbſt-Monat reiffet er, welches an dem ſtarcken Geruch zu erkennen, da denn, wenn er in die Gelbe getreten, und etliche Tage darinnen geſtanden, bey einem hellen Tage fein trocken abgenommen wird, damit er nicht überreiffe, und den Saamen verliere: Wenn er abgepflücket, wird er auf einen luftigen Boden, nicht zu dicke über einander geſchüttet, bis er zur Gnüge, doch nicht zuviel getrocknet, alsdenn über einen Hauffen geſchüttet, und mit Tüchern bedeckt, damit er nicht verrauche. Hopffen in Wein geſotten, tödtet die Bauch-Würme. In Bier oder Wein gekocht und äuſſerlich aufgelegt, lindert er alle Schmertzen, es ſey von Geſchwulſt, Fallen oder Verrencken. Sein meiſter Gebrauch iſt bey dem Bier, dem er eine angenehme Würtze giebt, und der Säure wehret, wenn er wohl gekocht und deſſen nicht zu viel genommen wird, ſonſten er Hitze, Haupt-Weh und Blähungen verurſachet. Von dem Hopfen, deſſen Bau, und Pflege handelt ausführlich das Oeconomiſche Lexicon.

Hopfen-Keimigen,

Sind die Schößlinge, ſo im Frühlinge, gleich mit abgehendem Schnee, aus den Wurtzeln hervorſproſſen, gleich dem Spargel, und können auf gleiche Weiſe mit Eßig und Baum-Oel wie ein Sallat, oder mit andern Speiſen genoſſen werden. Sie werden ſehr gerühmet, daß ſie das Geblüt reinigen, und denen Verſtopffungen des Bauchs, der Leber und des Miltzes, weil ſie kühlen, widerſtehen ſollen. Zu dem Ende nutzet man ſolche in der Speiſe nicht nur zum Salat, ſondern unſer Koch bereitet ſie auch folgender Geſtalt: 1) Hopfen-Keimigen zuzurichten; 4) Hopfen-Keimigen fricasſiret; Hopfen-Keimigen mit einer Butter-Soſſe; 4) Hopfen-Keimigen mit zerlaſſener Butter.

Hopfen-Keimigen zuzurichten,

Dieſe müſſen im Früh-Jahr, wenn ſie noch klein ſind, geſchnitten, darnach ſauber geputzet, in kaltes Waſſer geworffen, und reinlich ausgewaſchen werden.

Hopfen-Keimigen fricaſſiret,

Man ſetzet in einem Topf oder Caſſerole Waſſer zum Feuer, und wenn ſolches kochet, ſo wirffet man ein wenig Saltz, und denn die Hopfen-Keimigen hinein, darinne ſie eine Weile ſieden müſſen, bis ſie beginnen weich zu werden. Inzwiſchen ſchläget man 4 bis 5 Eyerdotter in ein Töpfgen, gieſſet einen halben Löffel voll Wein-Eßig dran, und qvirlt es wohl durch einander. Ferner hat man in einem Töpfgen Fleiſch-Brühe mit ein Paar Eß-Löffeln voll Wein-Eßig und Wein beym Feuer ſtehen: wenn es kochet, ſo ziehet man dieſes an die Eyer-Dotter, und qvirlt es, daß es nicht zuſammen lauffe. Fänget es nunmehro an dicke zu werden, ſo leget man ein Stück ausgewaſchene Butter und etwas Muſcaten-Blüten drein, nimmet die Hopfen-Keimigen aus dem Waſſer heraus, leget ſie auf das Geſchirr, worauf ſie ſollen zu Tiſche getragen werden, gieſſet die Brühe drüber, beſprenget ſie mit zerlaſſener Butter, ſo ſind ſie fertig.

Hopfen-Keimigen mit einer Butter-Soſſe,

Wenn dieſe, wie vorige, abgekochet ſind, ſo nimmet man Rindfleiſch-Brühe, oder aber Peterſilien-Waſſer, welches bey denen Catholiſchen gebräuchlich, ſchläget drey Eyerdotter drein und qvirlt es, daß es nicht zuſammen lauffe. Ferner leget man ein Stück Butter und Muſcaten-Blüten dran, läſſet es bey einem Kohlfeuer dicke werden, und continuiret mit dem Rühren beſtändig: endlich richtet man die Hopfen-Keimigen auf dasjenige Geſchirr an, darauf ſie ſollen zur Tafel kommen, gieſſet dieſe Brühe drauf, beſprenget ſie mit zerlaſſener Butter, und giebt ſie hin.

Hopfen-Keimigen mit zerlaſſener Butter,

Sind die Hopfen-Keimigen geputzet und abgeſotten, ſo beſchmieret man einen Teller oder Schüſſel, darauf ſie ſollen angerichtet werden, dicke mit Butter, ſtreuet Muſcaten-Blüten und ein wenig klar geriebene Semmel drauf, leget die Hopfen-Keimigen über das aufgeſtreuete, und oben auf dieſe wieder ein Stück Butter und Muſcaten-Blüten, ſetzet es darnach auf ein Kohlfeuer, decket es mit einer andern Schüſſel oder Teller zu, und läſſet es alſo dämpffen. Wenn es nun eine Weile über dem Feuer geſtanden und gedämpfet hat, können ſie aufgetragen werden.

Hora,

War bey denen alten Römern diejenige Göttin, ſo der Schönheit und Zierde vorſtand. Sie meinten, dieſe Göttin Hora ſey die Herſilia, des Romuli Weib, welche mit unter die Sternen geſetzet worden.

Hora oder Horta, ſiehe Herſilia.

Horæ,

Des Jupiters und der Themis Töchter, Carpo und Thallote genannt, wiewol ſie auch einige Dice, Eunomia und Irene betiteln: ihr Amt beſtehet darinnen, daß ſie, als Göttinnen des Wetters, die Himmels-Thüren auf- und zuſchlieſſen, der Sonnen an die Hand gehen, und nach Belieben gut Wetter machen. Sie ſollen denen Fabeln nach ſehr weiche Füſſe haben, und unter allen Göttinnen die langſamſten ſeyn.

Horbin,

Suſanna Maria, ein geſchicktes und gelehrtes Weibes-Bild, ſo aus den Sprich-Wörtern Salomonis ein ſo genanntes Narren-Buch geſchrieben, worinnen ſie allerhand Arten der Narren vorſtellet, und auf eine Satyriſche Art durchziehet.

Horenburgin,

Anna Eliſabeth, gebohrne Güldapfelin, aus Wolffenbüttel, geſchworne Kinder-Mutter zu Braunſchweig, hat ein Buch heraus gegeben unter dem Titel: Unterricht der Hebammen, welches viel Approbation gefunden.

Hortenſia,

Eine gelehrte Tochter des Hortenſii, von groſſer Beredſamkeit; brachte es auch durch ihre Beredſamkeit ſo weit, daß der damalige groſſe Tribut, den der Octavius, Antonius und Lepidus, denen Matronen und Weibern auferleget, um ein groſſes vergeringert und nachgelaſſen wurde. Quintilianus in Inſtitut. Orat. l. 1 c. 1 p. 9. und Valerius Maxim. l. 8 c. 3 Hiſt. 3 wiſſen dieſe ihre gegen das Triumvirat zu Rom damals gehaltene Rede nicht genug zu rühmen. Sie ſoll es faſt dem berühmten Griechiſchen Oratori Demoſtheni zuvor gethan haben. Vid. Lotich. d. Nobil. fœm. p. 124 & Baudii Amores p. 372.

Hortolans, oder Hortulans,

Sind kleine, aber ſehr delicate Vögel, welche in Menge in Franckreich, noch mehr aber in Italien um Florenz und Bononien gefunden werden. Im Oeconomiſchen Lexico wird er weitläuftig beſchrieben.

Hoſcopa,

Dieſes iſt eben der Aquavit, ſo in Engelland bey harter Strafe verboten iſt: Es wird derſelbe alſo gemacht: Nimm Ingber, Pfeffer, Nelcken, Galgant, Lavendel, Zimmet, Muſcaten-Nuß und Muſcaten-Blumen, Zittwer, Cardemomen, Rosmarin-Blüten und Cubeben, aa. ℥j. Salbey-Blätter ein Pfund, dieſe letztern wohl gerieben, das andere alles wohl zerſtoſſen, und vermiſcht in einen Glas-Kolben gethan, ſtarcken Rheiniſchen oder Frantz-Branntewein, wie dieſes letztere in Groß-Britannien geſchiehet, an vier Maaß darüber gegoſſen, alles wohl verbunden, acht Tage unter einander gebeitzet ſtehen laſſen, hernach über den Helm diſtilliret.

Hoſen,

Sind von Bieber oder Caſtor. Von Haaſen-Haaren werden ſie ſo ſchön als von Bieber-Haaren gemachet, und träget ſie das vornehme Frauenzimmer im Winter; man hat auch ſolche von Flonell, Parchent,

Parchent, Leinwand, Cattun ſo aus Baumwolle gearbeitet, Gros di Tours, Sammet, reichen Zeug u. ſ. f.

Hoſen-Butter,

Heiſt diejenige, ſo man in höltzerne Fäßlein einzudrücken pfleget: wird in halbe und gantze Hoſen getheilet.

Hoſen ihres Mannes hat das Weib,

Iſt ein bekanntes Sprichwort, ſo von denen herrſchſüchtigen Weibern geſaget wird, welche ihren Männern in allen befehlen und das Regiment über ſelbige führen wollen. Siehe Weiber-Regiment.

des Houlieres,

Madame, ihrem rechten Nahmen nach Antonia du Ligier de la Garde genannt, eine galante Frantzöſiſche Poetin, deren ſchöne Gedancken durchgehends approbiret werden. Ihre Poeſien ſind in zwey Theilen zu Amſterdam in 8 heraus kommen. Ihre Idylles ſind ſehr ſchön, und ihre andern Reflexions voller Geiſt und Anmuth. Sie war zu Paris 1638 gebohren, und ward 1651 an den Herrn des Houliers, Lieutenant-Colonel des Regiments von Condé vermählet, in die gelehrte Academie zu Padua, wie auch in die zu Arles in Provence aufgenommen, erhielt vom Könige wegen einiger artigen Lobſprüche, die ſie ihm in ihren Schriften gegeben, eine Penſion von 2000 Pfunden; war in den alten Autoribus überaus wohl beleſen, und machen die aus denſelben gröſten theils gezogene Moralia, womit ſie ihre Wercke ausgezieret, deren Durchleſung ſo angenehm als nützlich. In der poëſi lyrica excellirte ſie vor andern. M. Bayle Dictionair. Hiſtorique p. 1510 ſeq. leget ihr ein groſſes Lob bey, und Deviſeus in Mercur. Polit. A. 1680 M. Januar. p. 303 referiret, daß ſie eine gewiſſe Tragœdie unter dem Titel: Genſeric Roy des Vandales, verfertiget, ſo völlige Approbation gefunden. Menagius rühmet ſie ſehr in ſeinen Lectionibus Italicis ad Sonnett. VII Petrarch. p. 63; geſtalt ſie die Italiäniſche, Spaniſche und Lateiniſche Sprache wohl verſtanden, wie M. de Liguieres in ſeiner Galerie des Peintres p. 33 T. II bezeuget. Dieſe gelehrte Poetin ſtarb den 17 Febr. An. 1694 in dem 56ten Jahre ihres Alters. Was Baillerus von ihr raiſonniret, kan man in ſeinen Judiciis Tom. V p. 450 finden.

des Houlieres,

Antoinette Thereſe, der vortreflichen Frantzöſiſchen Poetin Madame des Houlieres gleichfalls gelehrte Tochter und Poetin, ſo den Geiſt zur Poeſie und das Feuer von ihrer vortreflichen Mutter gleichſam durch Erbgangs-Recht erhalten. Daher es auch kein Wunder der Welt geheiſſen, als ſie An. 1687 am St. Ludwigs-Tage von der Frantzöſiſchen Academie unter allen andern den Lorbeer-Crantz und Königl. Preis darvon trug. Sie ſtarb den 29 Aug. 1719, und ſind ihre Gedichte zu Paris und zu Amſterdam nebſt ihrer Mutter Gedichten zuſammen gedruckt worden. Wie Bælius in ſeinen Novellis 1688 Menſ. Jan. p. 50 ſeq. und Baſnagius Hiſtor. Actor. Erudit. 1687 Menſ. 7br. Artic. 14 p. 132 erzehlet.

Hovv,

Eliſabeth, war eine berufene Zauberin und Hexe in Neu-Engelland.

Howartin,

Maria Ruth, war nicht nur eine gute teutſche Poetin, ſondern auch eine fertige Muſica darbey. Paullini im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 74.

Hovvieſin,

Sibylla, ein in der Medicin wohlerfahrnes Weib: ſie hat ein Artzney-Buch geſchrieben, beſtehend in lauter probirten Mitteln für arme Haus-Leute, in 4.

Hoyers,

Anna Owena, An. 1584 zu Eyderſtädt im Holſteiniſchen gebohren, Hermann Hoyers, Landvoigts daſelbſt Eheweib, eine Niederſächſiſche Poetin, aber auch zugleich Schwärmerin und Qväckerin, maſſen ſie dem Weigelianiſmo zugethan war. Ihre geiſt- und weltlichen Gedichte ſind zu Amſterdam heraus gekommen. Vid. Neumeiſter. Diſſertat. d. Poetriis Germ. p. 57. Sie hielte es anfänglich mit David Görgens oder Joris Schwarm, und

appro-

approbirte deſſen Ketzerey. Nach ihres Mannes Tode Anno 1622 gelangte ſie gar in die Bekanntſchaft des ſchlimmen Wiederkäufers, Totingen, welcher ſie gantz und gar einnahm, und ihr ſeinen Gift zugleich einflößte. Sie hat hierauf unterſchiedliche ſtachlichte Schriften als: Die einfältige Wahrheit; Schreiben an Titel-Trägern von hohen Schulen; den Däniſchen Dorf-Pfaffen u. d. g. m. heraus gegeben, worinnen ſie weder geiſtlicher noch weltlicher Perſonen verſchonet, muſte ſich auch deswegen nach Weſterwick in Gothland retiriren, und ſtarb An. 1648. Vid. Joh. Moller. P. II Iſag. Hiſt. Cimbr. p. 141.

Hroſvita oder Roswita,

Helena von, wird auch von etlichen Helena à Roſſow genennet, eine edle Sächſin, ſo im Kloſter zu Gandersheim gebohren und auch erzogen worden. Eine in vielen Göttlichen und weltlichen Wiſſenſchaften und Sprachen gelehrte Nonne und Poetin, ſo zu Zeiten Kayſers Ottonis II An. 970 florirte. Trithemius in Catalog. illuſtr. Viror. p. 129 giebet ihr ein herrliches Lob, dergleichen auch andere gelehrte Männer hin und wieder thun. Conrad Celle hat ihre Opera zuſammen zu Nürnberg 1501 heraus gegeben. Worinnen man zu ſuchen, 1) Sex Comœdias in æmulationem Terentii: nehmlich Gallicanus, Dulcicius, Callimachus, Abraham, Paſſnucius, Fides & Spes betitelt; 2) Octo ſacras hiſtorias verſu hex. & pent. nehmlich Hiſtoriam B. Mariæ Virginis, Hiſtoriam reſurrectionis Domini, Hiſtoriam & Vitam S. Gangolfi, Hiſtoriam S. Pelagii, Hiſtoriam converſionis S. Theophili, Hiſtoriam Paſſionis S. Dionyſii, Hiſtoriam Paſſionis S. Agnetis & Hiſtoriam de Aſcenſione Domini; 3) de Lapſu cujusdam Juvenis per S. Baſilium converſi. libr. 1; 4) Ottonis Imperatoris Primi Res geſtas; 5) Epigrammata diverſa & quasdam non inelegantes Epiſtolas. Dieſe Opera aber der Hroſvitæ ſind wiederum mit einem Appendice und Præfat. des berühmten Schurzfleiſchii 1707 heraus gekommen, wobey ihr Leben, ſo der ältere Heinrich Meibomius beſchrieben, zu befinden. In Leibnitii tom. II Scriptor. Hiſtor. Brunſwicenſis ſtehet ihr heroiſches Carmen de conſtructione cœnobii Gandersheimenſis. Sie iſt mit vielen Elogiis, als von Johanne Dalburgio Biſchoffen zu Worms, Martino Pelichio dem erſten Rectore in Wittenberg, Itelwolfo à Stein, Johanne Cuſpiniano, Caſpare Bruſchio und andern mehr, beehret worden.

Hubert,

Franciſca, ein gelehrtes Frauenzimmer in Franckreich, lebte zu Mans um das 1584 Jahr, und machte ſich ſonderlich durch ihre ſchönen Gedichte bekannt.

Huberta, ſ. Haberta Suſanna.

Huf,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Einkauf des Fleiſches das erſte Stück, ſo von der Hinter-Keule oder Viertheil des Rindes gehacket wird, und ſich unten am Schoß anfänget.

Hure oder Coquette,

Iſt eine liederliche Vettel und geiles Weibes-Bild, welches ihren Leib um einen leichtfertigen Gewinſt, allen unzüchtigen Manns-Volck, ſonder Unterſcheid Tag und Nacht Preis giebt, oder verheuret, wie einige das Wort daher leiten, und Hurerey nennen, wenn ſich zwo ledige Perſonen aus Wolluſt zuſammen thun. Der Babylonier ihre Huren waren der Göttin Veneri conſecriret, und hielten ſich auf dem Wege auf, hatten ſich auch mit Stricken gegürtet; denn es war daſelbſt die ſchändliche Gewohnheit, daß keine Jungfer heyrathen durfte, ſo nicht vorhero der Venus ihren Strick aufzulöſen gegeben, und ſich alſo öffentlich proſtituiret hatte. Der Iſraeliten ihre Huren waren von dem heiligen Volcke, vermöge des Geſetzes, ausgeſchloſſen, Deut. XXIII, 17. Woher das Wort Hure ſeinen Urſprung hat, ſiehe Aurinia. In den Päbſtlichen Rechten, und nach Clementis III Ausſpruch, thut derjenige ein Opus meritorium oder ſonderbar gutes Liebeswerck, der eine Beſchlaffene zur Ehe nimmt.

Huren-Haus oder Bordel,

Sind diejenigen Oerter und Schlupf-Winckel,

Winckel, allwo ſich dergleichen liederliche Vetteln und Coquetten aufzuhalten pflegen: an etlichen Oertern, als zu Rom ꝛc. werden ſie öffentlich geduldet. Pabſt Sixtus IV ließ zu Rom ein öffentliches Huren-Haus aufrichten, woraus er den Huren-Zins erhoben: iede Hure muſte alle Wochen einen Julius-Pfennig Zoll dem Pabſte geben, welcher Zins jährlich über 20000 Ducaten ausgetragen. Cornel. Agripp. d. Vanitat. Scient. c. 64. Die Huren-Häuſer waren ſchon bey denen allererſten Zeiten bekannt; die H. Schrift gedencket ſolcher Jer. V, 7, Baruch. VI, 10.

Huren-Kind,

Iſt ein auſſer der Ehe erzeugtes Kind. Brunner in ſeinem Facto Theologico machet dreyerley Sorten der Huren-Kinder: 1) Nothus, bedeutet ein Kind, das von ſolchen Leuten erzeuget, die beyde andern mit ehelichem Bande verhaftet; oder da doch zum wenigſten die Mutter eine Ehefrau iſt, und mit andern zugehalten; 2) Manſer, ſo von einem gemeinen Proſtibulo gebohren, deſſen Vater man eigentlich nicht weiß; und 3) Spurius, der von einer geliebten Perſon, auſſer der Ehe iſt gezeuget worden. Siehe Baſtard.

Huren-Kind aus der Taufe heben,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da einige meinen, daß, wenn ein Kind zum erſtenmahl bey einem Hur-Kinde zu Gevattern ſtünde, müſte es ohnfehlbar glücklich in der Welt ſeyn.

Huren-Zoll oder Milch-Zins,

Iſt ein gewiſſes Stück Geld, welches in Rom das Manns-Volck erleget, damit es frey und ungehindert Concubinen halten darf. Goldaſt. Tom. II Conſtit. Imper. Carpzov. Prax. Crim. P. II qu. 70, Herm. Later. de Cenſib.

Hulda,

Sallums Eheweib, eine Prophetin, bey welcher ſich der Prieſter Hilkia, auf Befehl des Königs Joſias, wegen des im Hauſe des HErrn gefundenen Geſetz-Buchs befragen muſte. 2 Reg. XXII, 14.

Hüner,

Gallinæ, Gelines (Poules) ſind diejenigen Vögel, ſo unter dem zahmen Feder-Vieh mit für die nutzbarſten gehalten werden. Man theilet ſie in Junge und Alte ein, und iſt jener Fleiſch ſehr niedlich, dieſer hingegen, zumahl wenn ſie recht fett ſind, geſund und ſchmackhaft. Die ſchwartzen und gelbrothen Bauer-Hüner werden ſowohl in Legung der Eyer, als in deren Ausbrütung allen andern vorgezogen. Die beſte Ausbrütung geſchiehet vor dem Voll-Mond im Sommer oder im Herbſt; denn in ſolcher Zeit werden die Eyer von der rauhen Luft nicht ſo erkältet, als wie im Früh-Jahre und Winter zu geſchehen pfleget. Unter denen Kranckheiten der Hüner iſt die gemeinſte der Zips oder Pips. Es iſt aber ſolcher Zips ein weiſſes Häutlein, ſo ihnen an der Zungen-Spitze wächſet, ſolches muß man mit den Nägeln herabziehen, hierauf den Ort mit Aſche beſtreuen, und mit Knoblauch-Saft ſchmieren. Man giebet ihnen auch, dieſes zu verhüten, Feldkümmel oder Hammerſchlag in das Trincken, man kans auch wol ein gantzes Jahr darinne laſſen, und bisweilen mit friſchen abwechſeln, ſo bleiben ſie geſund. Es können aber die Hüner, groſſe und kleine, auf vielerley Art zugerichtet werden. Davon der Koch folgende Beſchreibungen ertheilet: I Groſſe: wie nemlich 1) Hüner zu würgen und zu putzen; 2) Hüner zuzurichten mit Reiß; 3) Hüner mit Reiß im Backofen; 4) Hüner mit Semmel-Schnitten; 5) Hüner mit Safran; 6) Hüner mit Morcheln und Peterſilien-Wurtzeln; 7) Hüner mit Carfiol; 8) Hüner mit Peterſilien-Wurtzeln alleine; 9) Hüner mit Krebſen und Klöſen; 10) Hüner mit Roſinen und Mandeln; 11) Hüner angeſchlagen; 12) Hüner mit Sauerkraut und ſauren Rahm im Backofen; 13) Hüner mit Sauerkraut nur ſchlecht; 14) Hüner mit einer Caper-Soſſe; 15) Hüner mit Heringen geſpicket; 16) Hüner mit Nudeln; 17) Hüner mit Italiäniſchen Nudeln und Parmeſan-Käſe; 18) Hüner mit Macaroni; 19) Hüner mit kleinen Gräupgen; 20) Hüner mit ſaurer Limone. II Hüner junge oder kleine und zwar 21) Hüner junge fricaſſiret; 22) dito anders; 23) Hüner junge mit Auſtern; 24) dito andere Art; 25) Hüner junge mit Muſcheln; 26) Hüner junge

mit einer Muſchel-Soſſe; 27) Hüner junge mit Stachelbeeren; 28) dito anders; 29) Hüner junge mit Spargel; 30) Hüner junge mit Spargel, Morcheln, Krebſen und Klöſen; 31) Hüner junge mit grünen Erbſen, Krebſen und Klöſſen; 32) Hüner junge mit grünen Erbſen; 33) Hüner junge ſchwartz mit Schweiß; 34) Hüner junge mit Truffes; 35) Hüner junge mit Lactuca; 36) Hüner junge mit Johannis-Beeren; 37) Hüner junge mit grüner Peterſilie; 38) Hüner junge umlegt; 39) Hüner junge gepreſt mit Sardellen; 40) Hüner junge in Paſteten; 41) Hüner junge in einer Schüſſel-Paſtete mit Krebſen, Morcheln, Kälber-Milch, Carfiol ꝛc. 42) Hüner junge ausgebrochen mit einer Citron-Soſſe; 43) Hüner junge gefüllt mit Krebſen und gebraten; 44) Hüner junge mit Mandeln gefüllet und gebraten; 45) Hüner junge nur ſchlecht gefüllet und gebraten; 46) dito andere Art; 47) Hüner junge geſpickt und gebraten; 48) dito andere Art; 49) Hüner junge recht gut zu braten auf Frantzöſiſch; 50) Hüner junge andere Art zu braten; 51) Hüner junge gebacken; 52) Hüner gebacken andere Art mit einer Klare; 53) Hüner junge in einer Estoufade; 54) Hüner junge in Papier.

Hüner zu würgen und zu putzen,

Dieſen ſchneidet man mit einem Meſſer die Kehle ab, hernach ſetzet man Waſſer aufs Feuer, und läſſet es heiß, aber nicht ſiedend werden, thut es wieder herunter, und ſtecket die Hüner hinein, brühet ſie ſauber und wirfet ſolche darnach in kalt Waſſer. Wenn dieſes geſchehen, ſo nimmt man ſie wieder heraus, ſchneidet ſelbige unten zwiſchen den Beinen auf, und ziehet die Gedärm, Magen und Leber heraus. Ferner ſchneidet man oben gegen den Rücken, wo der Hals am dickeſten iſt, auch ein Loch, ziehet die Gurgel ſamt dem Kropf heraus, ſticht auch die Augen aus, ſchneidet das untere Maul ab, hauet die Zehen unten an Füſſen weg, ſchneidet auch den Magen auf, und ziehet das harte Häutgen davon, thut endlich die Galle von der Leber, ſo ſind die Hüner rein, und können nachfolgender maſſen gebraucht werden.

Hüner mit Reiß,

Man nehme dergleichen, wenn ſie geputzet worden, ſchneide ihnen die Füſſe unten am Gelencke ein und ſpanne ſie. Hernach ſetze man ſelbige zu, ſaltze ſie ein wenig, laſſe ſolche gar kochen, und kühle ſie aus. Hernach leſe man drey Viertel-Pfund Reiß, waſche ihn aus, brühe und ſetze ihn in der Hüner-Brühe zu: thue ihn in einen Tiegel oder Casserole, lege die Hüner darzu, und würtze ſie mit Muſcaten-Blüten und Ingber. Sind ſolche etwan nicht fett genug, ſo lege man noch ein Stück gewaſchene Butter dran, denn ſind ſie fertig.

Hüner mit Reiß im Back-Ofen,

Wenn dieſe nach voriger Art gekochet ſind, ſo kühlet und wäſchet man ſie ſauber aus. Hernach nimmt man Reiß, lieſet dieſen gantz rein, ſetzet ihn in Fleiſchbrühe zum Feuer und kochet ihn ab, daß er weich wird, alsdenn thut man ihn in einen Reibaſch, leget ein Stück Butter, Muſcaten-Blüten und ein wenig geriebenen Safran dran, und ſchläget 7 bis 8 Eyer drunter. Alsdenn machet man einen Krantz um die Schüſſel, darauf es ſoll zu Tiſche getragen werden, von Teig, beſchmieret dieſelbige mit Butter, ſchüttet von dem Reiß etwas darein, leget die Hüner drauf, und überziehet mit dem andern Reiß ſelbige vollends, ſtreichet dieſen mit einem Meſſer glatt zu, beſtreichet es mit Butter und ſtreuet geriebene Semmel drüber, ſetzet es in einen heiſſen Backofen und läſſet es gar backen. Endlich garniret man es, wie es einem beliebet, und läſſet es zu Tiſche tragen.

Hüner mit Semmelſchnitten,

Wenn ſie geputzet, wie vorhergehend beſchrieben worden, ſo kochet man ſolche. Darnach, wenn ſie weich ſind, ſo kühlet man ſie aus, richtet dieſe in eine Casserole oder Tiegel; thut geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und Ingber darzu, leget ein Stück Butter dran, gieſſet von der Hüner-Brühe drauf, und läſſet ſolche auf dem Kohl-Feuer kochen, daß ein wenig eine dicke Brühe wird. Nach dieſem röſtet man Semmelſchnitten auf dem Roſt, richtet die Hüner an, leget die Semmelſchnit-

ſchnitten drunter, ſtreuet Muſcaten-Blüten drüber, und giebet es hin.

Hüner mit Safran,

Selbige werden gleich alſo bereitet, wie vorhergehende, nur daß dieſe mit Safran gelb abgemacht werden.

Hüner mit Morcheln und Peterſilien-Wurtzeln,

Man läſſet die Hüner erſtlich gar kochen, hernach weichet man Morcheln ein, daß ſie weich werden, alsdenn putzet und wäſchet man ſolche wohl zehenmal aus, denn ſonſt gar leicht Sand darinnen bleibet, thut ſie in einen Tiegel, legt ein Stück Butter darzu, paſſiret ſie ein wenig, ſchabet Peterſilien-Wurtzeln, und ſchneidet ſolche nach eigenem Gefallen, wirfet ſie ein wenig in ſiedendes Waſſer, und ſchüttet ſie zu den Morcheln. Ferner leget man die Hüner gantz oder zerſtückt hinein, würtzet ſie mit Muſcaten-Blüten und Ingber, ſtreuet geriebene Semmel drein, und gieſſet gute Bouillon dran, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es durch einander kochen. Wenn ſie etwan nicht fett genug ſind, ſo leget man noch ein wenig Butter dran. Endlich kan man auch die Brühe zum Uberfluß mit einem Ey abziehen, ſo wird ſie deſto ſchöner.

Hüner mit Carfiol,

Wenn die Hüner ſauber geputzet worden, ſo kochet man ſolche: nach dieſem leget man ſie heraus in kaltes Waſſer, wäſchet ſelbige aus, daß ſie ſchön weiß werden. Darnach zerlegt man ſolche fein Stückweiſe, thut ſie in eine Casserole oder Tiegel, wirfet ein Stück Butter darzu, paſſiret es, bis die Butter zergehet, und würtzet ſie mit Muſcaten-Blüten und Ingber. Ferner nimmet man Carfiol, ſchälet und ſchneidet ſolchen zu Stücken nach der Länge, wenn er groß iſt, qvellet ihn in ſiedendem Waſſer, und leget ihn dann zum Feuer, thut eine Hand voll geriebene Semmel dran, gieſſet gute Brühe drauf, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet ſolches zuſammen kochen, daß die Brühe ein wenig dicke wird; oder man nimmet ſtat der Semmel ein wenig eingebrannt weiß Mehl, qvirlt das mit der Brühe klar ab, thut einen Löffel voll dicken ſauren Rohm dran, ſo wird es ſchön als eine Coulis, die man durch ein Haartuch oder enges Sieblein an die Hüner lauffen, und denn mit einander kochen laſſen muß, ſo wird es ſchöner und beſſer, als von der Semmel, von der es ſonſt eine gar graue Farbe bekommt. Wenn es nun angerichtet wird, ſo thut man die Hüner fein in die Schüſſel, den Carfiol aber brauchet man als eine Garniture, beſtreuet es mit Semmel und Muſcaten-Blüten, und giebet es hin.

Hüner mit Peterſilien-Wurtzeln alleine,

Dieſe werden tractiret, gleich denen vorigen, ſo mit Morcheln und Peterſilien-Wurtzeln beſchrieben worden, nur daß die Morcheln hier zurücke bleiben.

Hüner mit Krebſen und Klöſen,

Wenn die Hüner geputzet und geſpannet ſind, ſo ſtecket man einen Spreil durch, als wie zum Braten, ſetzet eine Casserole oder Keſſel mit Waſſer aufs Feuer, und wenn es kocht, blanchiret man die Hüner darinn, ſo werden ſie ſchön weiß. Hernach ſetzet man ſie erſt zu in Waſſer und Saltz; man kan auch die Hüner in eine Serviette einwickeln und alſo kochen laſſen, ſo werden ſie deſto weiſſer. Wenn ſolche weich ſind, ſo thut man ſie heraus in kaltes Waſſer; ſiedet inzwiſchen ein Schock Krebſe mit ein wenig Saltz halb gar, bricht ſie aus, wie es im K unter den Krebſen wird anzutreffen ſeyn. Die Schalen nimmet man, putzet ſolche ſauber aus, und machet Krebs-Butter draus; die ebenfalls im K unter den Krebſen wird anzutreffen ſeyn. Ferner bereitet man Klöſe von Kalbfleiſch, deren Verfertigung das K zeigen wird; nimmet alsdenn die Hüner, zerſtücket ſie oder läſſet ſie gantz, thut ſolche in einen Tiegel oder Casserole, paſſiret ſie in Butter mit etwas Krebs-Butter vermiſcht, leget die Krebſe und Klöſe, wenn ſie erſt ein wenig in Fleiſch-Brühe abgeqvellet ſind, zu den Hünern, gieſſet eine gute Coulis drauf, oder in Ermanglung dieſer, nimmet man weiß gebranntes Mehl, und qvirlt es in ſo viel Brühe, als man nöthig hat, miſchet einen Eß-Löffel voll dicken ſauren Rohm drunter, gieſſet es hierauf an die Hüner, ſetzet es auf Kohlen, und läſſet es gantz

gemählich kochen. Letztlich richtet man die Hüner fein zierlich an, beſprenget ſie mit Krebs-Butter, ſo ſind ſie fertig.

Hüner mit Roſinen und Mandeln,

Wenn dieſelben abgekocht ſind, wie ſchon öfters beſchrieben worden, ſo zerſtücket man ſie, oder kan ſie auch gantz laſſen; thut ſolche in einen Tiegel oder Caſſerole, lieſet groſſe Roſinen reinlich aus, und leget ſie zu den Hünern: ingleichen ziehet man vier Loth Mandeln ab, ſchneidet dieſe länglicht, und thut ſie auch darzu: hernach gieſſet man Wein und Brühe drauf, wirfet Citronſcheler, Muſcatenblüten und Jngber hinein, ſtreuet geriebene Semmel dran, leget Butter darzu, und machet es gelb mit Safran ab; läſſet es kochen, bis eine dicke Brühe wird, wirfet ein wenig Zucker dran, ſo iſt es fertig.

Hüner angeſchlagen,

Man kochet die Hüner erſtlich gar, leget ſelbige alsdenn in kaltes Waſſer, ziehet ihnen die Haut ab, und thut alles Fleiſch von denen Beinen herunter, welches mit einem Schneide-Meſſer gantz klein geſchnitten werden muß. Hierauf nimmet man zu zwey Hünern ein halb Pfund Nieren-Talg, dieſen ſchneidet man auch gantz klein, machet ſechs gerührte Eyer, die unter denen Eyern im E anzutreffen; weichet Semmel in gute Milch, drucket ſolche fein trucken wieder aus, und ſchüttet dieſes alles zuſammen in Mörſel, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, Citronen-Scheler und Jngber, ſchläget noch ein Paar rohe Eyer dran, und ſtöſſet es recht durch einander. Jſt die Farce etwa noch zu ſtarck, ſo gieſſet man etliche Löffel voll guten Rohm dran und ſaltzet es ein wenig: dieſe Farce muß aber ſehr glatt abgeſtoſſen werden. Nach dieſem nimmet man eine Torten-Pfanne, und thut die Hüner-Gerippe drein, beſtreichet dieſe mit Eyern; nimmet von der Farce, und ſchläget ſolche an die Gebeine, formiret es, als wie ſonſten eine Henne geweſen; ſtreichet die mit einem warmen Meſſer zu, beſtreichet ſie hierauf mit Eyern, gieſſet zerlaſſene Butter drüber, und ſtreuet klar geriebene Semmel drauf, ſo ſind ſie mit dem Anſchlag fertig. Zuletzt ſetzet man ſelbige in einen heiſſen Backofen, und läſſet ſie fein Gold-gelb backen.

Dieſe mag man brauchen wohin man will, abſonderlich in Potagen, oder ſonſten mit Brühen, wie es oben ſchon bey den Capaunen wird zu finden ſeyn.

Hüner mit Sauerkraut und ſaurem Rohm im Backofen,

Man beſehe den Capaun mit Sauerkraut, nur daß die alten Hüner nicht gebraten, ſondern gekocht werden.

Hüner mit Sauerkraut nur ſchlecht,

Wenn die Hüner gar gekochet ſind, ſo ſetzet man Sauerkraut zu, und läſſet es kochen, ſeiget es alsdenn ab, und hacket es klein. Hierauf ſetzet man Butter in eine Caſſerole aufs Feuer, damit ſie heiß werde, rühret einen Löffel Mehl drein, welches ein wenig bräunen muß, ſchüttet das Kraut hinein, und rühret es unter einander. Hernach gieſſet man von der Hüner-Brühe drein, leget die Hüner auch hinein, es mögen nun gantze oder zerſchnittene ſeyn, läſſet alles durch einander kochen, darnach können ſie angerichtet werden.

Hüner mit einer Caper-Soſſe,

Sind die Hüner weich gekocht, ſo wäſchet und kühlet man ſie ſauber aus, und ſchneidet ſolche in feine Stücke. Ferner nimmet man ein Stück ausgewaſchene Butter, thut dieſe in eine Caſſerole oder Tiegel, und leget die zerſchnittenen Hüner darzu, würtzet ſelbige mit Muſcaten-Blüten, Jngber, Cardemomen und Citronen-Scheler, paſſiret ſie auf Kohlen, bis die Butter alle zerſchmoltzen; wirft auch eine gantze Zwiebel dran, und wenn es eine Weile paſſiret hat, ſo thut man eine Hand voll Capern darzu, ſtreuet auch geriebene Semmel drauf, oder macht ſie mit eingebranntem Mehl ab, wie ſchon öfters beſchrieben worden, gieſſet gute Brühe, Wein und etliche Tropfen Eßig drüber, wirfet Zucker, einer welſchen Nuß groß, hinein, und läſſet es durch einander ſachte kochen, ſo iſt es gut und fertig.

Hüner mit Heringen geſpickt,

Man nehme die Hüner und koche ſie über die Helfte, thue ſolche heraus, und waſche ſie aus. Hierauf nehme man ein

Paar

Paar Heringe, waſche dieſe ſauber ab, ſchneide ihnen das Fleiſch herunter, und zwar feine breite Stückgen, daß man darnach ſolche als Speck ſchneiden könne, ſpicke die Hüner nur damit im Leibe, wie man darzu kommet, die Herings-Milch aber ſchneide man würflicht, und thue ſie in die Caſſerole oder Tiegel, worein die Hüner kommen ſollen. Iſt dieſes geſchehen, ſo zerlege man die Hüner, und richte ſie auch in Tiegel ein, gieſſe Brühe, die nicht gar zu ſehr geſaltzen iſt, darauf, würtze es mit Ingber, Pfeffer und Muſcaten-Blüten, ſtreue eine Hand voll geriebene Semmel dran, und lege bald ein halb Pfund ausgewaſchene Butter hinein. Ferner nehme man noch einen Hering, den ſchneide man würflicht, und thue ihn darzu, laſſe es alſo mit einander kochen, bis die Brühe etwas dicke worden, ſo wird es bald einer Auſter-Brühe im Geſchmacke gleichen. Zuletzt richte man die Hüner an, und die geſchnittenen Heringe fein oben drüber, ſo können ſie hingegeben werden.

Hüner mit Nudeln,

Dieſelben kochet man vor allen Dingen ſchön weiß ab, hernach machet man Nudeln, die im N beſchrieben werden, und wenn ſolche fertig, ſo läſſet man ſie einen Sud thun. Nach dieſem gieſſet man kaltes Waſſer in das Geſchirr, darinnen die Nudeln gekocht, nimmt dieſelben heraus, thut ſie in einen Tiegel; leget Muſcatenblüten und Ingber darzu, gieſſet gute Hüner-Brühe drauf, leget die Hüner hinein, und läſſet es alles fein gemählich kochen. Iſt es etwan noch zu mager, ſo thut man ein Stück Butter dran, denn ſind ſie fertig. Im Anrichten überziehet man die Hüner auf der Schüſſel mit den Nudeln, und giebet ſie hin.

Hüner mit Italiäniſchen Nudeln und Parmeſan-Käſe,

Dieſe werden ebenfalls, als wie vorige, zubereitet, nur daß die Nudeln nicht erſt dürfen abgekocht werden. Wenn ſie nun wie die vorigen abgemacht worden, und man ſolche anrichtet, ſo ſtreuet man Parmeſan-Käſe drüber, denn taugen ſie zu eſſen.

Hüner mit Macaroni,

Die Hüner werden gleicher weiſe gekocht, wie die vorhergehenden. Darnach nimmt man Macaroni, thut die in einen Tiegel, gieſſet gute Fleiſchbrühe drauf, und läſſet ſie weich werden; alsdenn richtet man die Hüner auch darzu hinein, würtzet es mit Muſcatenblüten, leget ein Stück ausgewaſchene Butter drein; welches alles mit einander fein gemählich kochen muß, darnach kan angerichtet werden.

Hüner mit Gräupgen, ſ. Hüner mit Reiß,

Denn die werden eben alſo zugerichtet.

Hüner mit ſaurer Limone,

Man kochet die Hüner erſt ab, hernach kühlet man ſelbige aus, zerleget ſie fein ſauber, thut ſolche hierauf in einen Tiegel oder Caſſerole, leget ein Stück Butter unter und paſſiret ſelbe, daß ſie Gold-gelb werden; nach dieſem brennet man ſie mit geröſtetem braunen Mehl an, gieſſet Fleiſch-Brühe drauf, würtzet ſolche mit Muſcatenblüten, Ingber, und Citronenſchelern: ferner nimmt man eine ſaure Limone, ſchneidet dieſe Scheibenweis, und thut ſie auch hinein, ſetzet es aufs Kohlfeuer, läſſet es durch einander kochen, und gieſſet ein wenig Wein darzu. Wenn man nun denckt, daß es Zeit iſt, ſo kan angerichtet werden.

Hüner, junge fricaſſiret,

Das Abputzen iſt bey den alten Hünern deutlich beſchrieben worden, welches hier bey denen Jungen gleichfalls zu beobachten iſt. Man nimmt nunmehro dergleichen, zerſchneidet ſie in kleine Stückgen; ſchläget ihnen mit einem Meſſer-Rücken die Beine entzwey, thut ſie in eine Caſſerole, gieſſet ſiedend Waſſer drauf, und wäſchet ſolche aus. Ferner leget man in einen Tiegel oder Caſſerole ein Stück ausgewaſchene Butter, leget die zerſchnittenen Hüner drauf, paſſiret ſie auf dem Kohlfeuer mit einer gantzen Zwiebel und etlichen Lorbeer-Blättern, damit ſich die Butter fein ins Fleiſch ziehe, würtzet ſelbige mit Muſcatenblüten und Citronenſchelern, gieſſet ein wenig Fleiſch-

Brühe und Wein dran, und läſſet es kochen. Wenn man es bald will anrichten, ſo nimmt man 4 bis 5 Eyerdotter, qvirlt dieſe mit ein wenig Wein-Eßig und gehackter grüner Peterſilie klar ab, läſſet die Brühe von Hünern in die Eyerdotter laufen, es muß aber immer gerühret werden, gieſſet es hierauf über die Hüner, und rühret es fein durcheinander. Nun richtet man ſie an, die Brühe oben drüber, drucket von ein Paar Citronen Saft darauf, beſprenget es mit zerlaſſener Butter, und läſſet es zu Tiſche tragen. Dieſe können garniret werden mit Citronen und gebackener grüner Peterſilie: die Peterſilie aber muß man ohne Klare, nur im heiſſen Schmaltz backen, nachdem ſelbige erſt ſauber geleſen und trocken in das Schmaltz geworfen worden, ſo wird ſie recht rösch und gut.

Hüner, junge anders fricaſſiret,

Man zerſchneidet dergleichen, wie bey den vorigen, paſſiret ſelbige in Butter, leget eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſtecket, ingleichen ein Paar Lorbeer-Blätter und einen Stengel Thymian hinein, gieſſet Fleiſch-Brühe, Wein und guten Eßig drauf, wirfet Citronenſcheler und Muſcatenblüten dran, und läſſet es alſo kochen. Alsdenn nimmt man vier Eyerdotter, thut die auf einen Teller, ſtreuet eine Meſſerſpitze rohes Mehl drauf, zerſchläget ſie mit Wein-Eßig klar, gieſſet ein wenig von der Brühe, darinnen die Hüner liegen, darzu, ſchüttelt es fein unter einander, richtet es an, beſprenget es mit zerlaſſener Butter.

Hüner, junge mit Auſtern,

Man nehme junge Hüner, ſo viel man derſelben bedarf, ſchneide dieſe Stückweiſe, blanchire ſie in ſiedendem Waſſer, und waſche ſolche ſauber aus. Ferner thue man ausgewaſchene Butter in einen Tiegel oder Caſſerole, paſſire ſelbige mit einer gantzen Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blättern, würtze ſolche mit Muſcatenblüten und ein wenig weiſſem Pfeffer; und dieſes darum, weil die Auſtern ſonſten eine etwas harte Speiſe ſind, die gemeiniglich ſich erſt im Magen zeiget, wenn ſie ſind verſpeiſet worden; dahero kan ſchon etwas Pfeffer darzu gebraucht werden: man gieſſe gute Bouillon drauf, und laſſe es alſo gemählich kochen. Wenn bald angerichtet werden ſoll, ſo thue man die Auſtern erſt dran, ſie werden ſonſt zu hart, und ſo es etwan eingeſaltzene Fäſſel-Auſtern wären, ſolche müſſen erſt ein Paar Tage eingewäſſert werden; ſind es aber friſche, ſo läſſet man die Brühe, die in der Auſter-Schale iſt, fein an die jungen Hüner laufen. Sollen ſie nun angerichtet werden, ſo drücket man von etlichen Citronen den Saft hinein, alsdenn kan man es laſſen zu Tiſche tragen.

Hüner, junge auf andere Art mit Auſtern,

Man machet dieſelben zum braten zurecht, ſpeilert ſie, beſprenget ſolche mit ein wenig Saltz, ſtecket ſie an einen Spieß, leget ſelbige zum Feuer, ſetzet eine ſaubere Pfanne unter, daß die Jus drein laufe, begieſſet die Hüner mit zerlaſſener Butter, und bratet ſie ſo lange, bis ſolche halb gar werden. Hernach ziehet man ſelbige vom Spieß, leget ſie auf eine zinnerne Schüſſel, und drücket ſolche dergeſtalt mit einem Teller, daß aller Saft heraus kommt, dieſen thut man auch zu dem Saft in die Brat-Pfanne, richtet nun die Hüner entweder gantz oder zerſtücket in einen Tiegel an, gieſſet Jus und ein Glas guten Wein drauf, leget Ingber, Muſcatenblüten, Citronenſcheler, ein Paar Lorbeer-Blätter, nebſt einer gantzen Zwiebel mit Nelcken beſteckt dran, und läſſet es gemählich kochen. Kurtz vor dem Anrichten gieſſet man die Jus aus der Brat-Pfanne darzu, ingleichen leget man 50 Stück Auſtern mit bey, welches zuſammen nur noch ein wenig kochen muß, damit die Auſtern den Geſchmack von ſich geben. Endlich richtet man ſolches an, drücket Citronenſaft drein, und beſtreuet es mit Citronen-Schalen.

Hüner, junge mit Muſcheln,

Man machet die Hüner zum kochen zurechte, und blanchiret ſolche im heiſſen Waſſer, wäſchet ſie darnach ſauber aus, thut in einen Tiegel oder Caſſerole ein Stück ausgewaſchene Butter, leget die Hüner gantz oder zerſtücket hinein, paſſiret ſelbige eine Weile, als wie bey den Auſtern, würtzet ſie mit Muſcatenblüten,

Ingber,

Jngber, weiſſem Pfeffer und Citronenſchelern, und gieſſet gute Coulis drauf. Nach dieſem putzet man 100 Stück Muſcheln, die thut man erſt, wenn die Hüner bald gar ſind, hinein, denn ſonſt zerkochen ſich die Muſcheln; Citronen-Saft darf hier nicht drein gedrücket werden, ſo ſind ſie fertig.

Hüner mit einer Muſchel-Soſſe,

Die jungen Hüner bratet man halb gar, und machet es gleichwie bey den Auſtern anderer Art; richtet ſelbe hernach in einen Tiegel ein, und würtzet ſie mit Muſcatenblüten, Jngber und Citronen-Schalen. Hierauf nimmt man drey Mandel Muſcheln, paſſiret dieſe in Butter, thut ſie alsdenn in einen Reibaſch, legt ein Stück Butter, eingeweichte Semmel und Muſcatenblüten darzu, und reibet ſolches alles zuſammen klar ab. Ferner ſchüttet man dieſes in einen Topf, gieſſet gute Bouillon drauf, und läſſet es kochen; ſtreichet es durch ein Haartuch, ſchüttet dieſe Coulis über die Hüner, gieſſet die ausgepreſte Jus, und auch dieſe in der Brat-Pfanne darzu, welches alles gemählich mit einander kochen muß, darnach können die Hüner angerichtet werden.

Hüner, junge mit Stachel-Beeren,

Das Abputzen derſelben iſt ſchon deutlich genug beſchrieben worden. So nehme man nun junge Hüner, mache dieſe zum kochen zu rechte, ſetze Waſſer aufs Feuer, und wenn es ſiedet, ſo blanchire man die Hüner erſt, waſche ſie wieder ſauber aus, und koche ſolche vor allen Dingen in Waſſer und Saltz, nehme ſie hernach wieder aus dem Waſſer und kühle ſie aus, und mag man ſolche entweder gantz laſſen oder zerſchneiden. Ferner nehme man Stachelbeeren oder Agreſt, putze von dieſen oben das Köpfgen und unten den Stiel weg, ſetze Butter in einer Caſſerole aufs Feuer, und wenn ſolche zergangen, ſo thue man die Stachelbeeren drein, und röſte ſie ein wenig: man röſte hierauf auch ein wenig geriebene Semmel in Butter und ſtreue dieſe dran, gieſſe Wein und etwas Brühe drauf, lege die Hüner darzu, reibe ſehr viel Zucker hinein, abſonderlich, wenn ſie ſehr ſauer und noch ziemlich unreif ſind, und laſſe es alsdenn mit einander gar gemählich kochen, iedoch alſo, damit die Beeren nicht gar zu Brey werden. Zuletzt richte man die Hüner an, und die Beeren oben drüber, bereite ſolche mit Zucker und laſſe ſie zu Tiſche tragen.

Hüner, junge auf andere Art mit Stachel-Beeren,

Die Hüner kochet man ab, wie vorige: hernach nehme man Stachelbeeren, die nicht gar reif ſind, putze dieſe wie vorige zu, ſetze in einem Tiegel Wein und ein wenig Waſſer aufs Feuer, thue viel Zucker nebſt Citronenſchelern drein, und laſſe dieſes kochen. Nach dieſem ſchütte man die Beeren auch hinein, lege die Hüner, wenn man ſie vorhero auf Stücken zerſchnitten hat, auch darzu, ſchneide ferner Muſcatenblüten nicht gar zu klein, und thue dieſelben auch darzu; laſſe es alſo mit einander ein wenig dämpfen, ſo ziehet die Süſſe nebſt der Säure in das Fleiſch, daß es einen recht anmuthigen Geſchmack überkömmt, man richte ſie alsdenn an, reibe Zucker drüber, und gebe ſie hin.

Hüner, junge mit Spargel,

Man kochet die Hüner nach vorigem Bericht ab, darnach mag man ſie zerlegen oder gantz laſſen. Nun thut man ein Stück Butter in eine Caſſerole oder Tiegel, legt die Hüner drauf, paſſiret ſolche ein wenig, würtzet ſie mit Muſcatenblüten, ſtreuet geriebene Semmel dran, gieſſet gute Brühe drauf, und läſſet es alſo kochen. Hierauf nimmt man Spargel, ſchneidet ihn unten fein gleich ab, ſetzet Waſſer aufs Feuer, und ſo bald es ſiedet, ſo wirfet man ein wenig Saltz drein, und thut den Spargel auch hinein, darinne er einen Sud thun muß, ſo bleibet er grün, als ob er aus dem Garten käme. Wenn er bald weich iſt, ſo ſchüttet man ihn heraus in kaltes Waſſer, leget ihn alsdenn zu den Hünern, und läſſet ihn vollends gar werden. Letztlich mögen die Hüner nach eigenem Belieben und aufs zierlichſte angerichtet werden.

Hüner, junge mit Spargel, Morcheln, Krebſen und Klöſen,

Die jungen Hüner kochet man nur ab, wie

wie vorhergehende: darnach kühlet man ſie aus, zerſchneidet ſolche oder läſſet ſie gantz. Ferner thut man Butter in einen Tiegel oder Caſſerole, vermiſchet dieſe mit Krebs-Butter, und ſetzet es auf Kohlen, leget die Hüner drein, paſſiret ſie, daß ſie gantz durchröthen. Nach dieſem würtzet man dieſelben mit Muſcaten-Blüten und Citronſchelern, brennet weiß Mehl Goldgelb, qvirlt es mit ſo viel guter Fleiſch-Brühe ab, als man vermeinet gnug Brühe zu haben, qvirlt auch einen Eßlöffel voll ſauren Rahm dran, dieſer machet eine ſchöne Couleur, und läſſet es durch ein Haartuch an die Hüner lauffen. Hierauf machet man den Spargel, wie vorigen zurechte, und leget dieſen auch hinein: hat parat Kalbfleiſch-Klöſe, die thut man auch nur ſo rohe, wenn die Hüner im Tiegel kochen, hinein. Ferner nimmet man Morcheln, machet dieſe erſt in Fleiſchbrühe oder Waſſer weich, wäſchet ſie hernach oft aus, daß kein Sand darinnen bleibet, ſchneidet ſie etliche mal entzwey, paſſiret ſie in ein wenig Butter, und wirfet ſie auch an die Hüner. Wenn ſie nun gantz gemählich gekochet haben, ſo richtet man ſie an, und können hernach zur Potage oder zum Ragout gebrauchet werden.

Hüner, junge mit grünen Erbſen, Krebſen und Klöſen,

Man kochet die Hüner, wenn ſie erſt blanchiret worden, gar: hernach kühlet man ſie aus, richtet ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, thut ein halb Schock ausgebrochene Krebſe darzu, leget ein Stück Butter an die Hüner, paſſiret ſolche ein wenig auf Kohlen, und würtzet ſie mit Muſcatenblüten und Cardemomen. Ferner machet man kleine Kalbfleiſchklößgen, deren unterſchiedliche im K ſchon werden zu finden ſeyn; dieſe qvellet man erſt in ſiedender Fleiſchbrühe ein wenig ab, und thut ſie mit zu den Hünern. Hierauf nimmet man Schoten, hülſet dieſe aus, ſchüttet die Erbſen in eine Caſſerole mit ein wenig Butter, paſſiret ſie, und thut ſelbige auch an die Hüner. Iſt Coulis vorhanden, ſo gieſſet man ſolche drauf, iſt aber deren keine da, ſo nimmt man nur weiß eingebranntes Mehl, vermiſchet dieſes mit Fleiſchbrühe und einem Löffel voll ſauren Rahm, qvirlet es klar, und läſſet es durch ein Siebgen an die Hüner laufen, ſetzet es auf Kohlen, über welchen es gar gemählich kochen ſoll. Wenn man nun dencket, daß es Zeit ſey anzurichten, ſo richtet man es fein ſauber an, und ſprenget Krebs-Butter drüber.

Hüner, junge mit grünen Erbſen,

Dieſe kochet man beſchriebener maſſen fein ſchön ab, und kühlet ſie ſauber aus. Hierauf nimmt man viel ausgehülſte Erbſen, die noch grün ſind, thut ſolche in eine Caſſerole oder Tiegel, leget ein Stück Butter drunter, und paſſiret ſie ein wenig. Ferner leget man die Hüner darzu hinein, ſtreuet geriebene Semmel drein, würtzet ſie mit Muſcatenblüten, gieſſet gute Rindfleiſchbrühe drauf, ſetzet ſie aufs Feuer und läſſet ſie gemählich kochen. Sind ſolche etwa noch nicht fett genug, ſo thut man noch ein wenig Butter dran, alsdenn können ſie verſpeiſet werden.

Hüner, junge ſchwartz mit Schweiß,

Man zerſtücket die Hüner, gleich als wolle man eine Fricaſſée machen, ſaltzet ſie ein wenig ein, backet ſie hierauf aus Schmaltz, richtet ſie in eine Caſſerole oder Tiegel ein, thut Nelcken, Muſcatenblüten, Ingber, Citronſcheler und ein Paar Lorbeer-Blätter dran, gieſſet Brühe und Wein drauf, leget ein Paar gantze Zwiebeln hinein, ſetzet es auf Kohlen und läſſet es zuſammen kochen. Wenn nun die Hüner bald gar ſind, ſo hat man parat aufgefangenen Schweiß mit Eßig vermiſcht, qvirlt dieſen klar ab mit etwas Zucker: läſſet dieſen Schweiß, wenn die Hüner im Kochen ſind, durch einen Durchſchlag hinein laufen, darbey es aber fein gerüttelt werden muß, damit der Schweiß fein klar bleibe. Letztlich brennet man ein wenig braun gemachte Butter noch hinein und richtet die Hüner an, beleget ſie mit Citronenſcheiben, und beſtreuet ſie mit Schelern und Zucker.

Hüner, junge mit Truffes,

Die Hüner werden zum braten bereitet, gleich denen mit Auſtern anderer Art. Hernach zerviertheilt man ſolche, richtet ſie in eine Caſſerole ein, würtzet ſelbige mit Muſcatenblüten und Citronſchelern,

und

und thut die aufgefangene Jus darzu. Hierauf nehme man vier Loth Truffes, weiche dieſe in Fleiſch-Brühe ein, daß ſie ein wenig weich werden, und ſchütte ſie alsdenn auch an die Hüner. Ferner gieſſe man gute Jus drauf, und laſſe es durch einander auf gelindem Kohlfeuer kochen; koſte es aber, obs genug geſaltzen ſey, richte es alsdenn an, ſo wird es gut ſeyn. Dieſes vorhergehende Ragout kan auch weiß mit Truffes gemacht werden; da müſſen die Hüner nur gekochet und an ſtat der Jus, Coulis dran gegoſſen werden.

Hüner, junge mit Lactuck,

Dieſes iſt der groſſe aufgeſchoſte Salat, deſſen Stengel wie Carfiol geſchälet, nach eigenem Belieben in Stücke zerſchnitten und alsdenn in ein wenig ſiedendem Waſſer abgebrant werden ſoll. Hierauf nehme man abgekochte und ausgekühlte junge Hüner, richte dieſelben in eine Caſſerole oder Tiegel ein, thue den Lactuck dran, würtze es mit Muſcaten-Blüten und Ingber, ſtreue geriebene Semmel hinein, gieſſe gute Fleiſch-Brühe drauf, und ſetze es aufs Kohlfeuer. Ferner lege man ein Stück gewaſchene Butter darzu, ſaltze und laſſe es vollends zuſammen kochen, daß es eine dicke Brühe bekommt.

Hüner, junge mit Johannis-Beeren,

Solche machet man zum braten zu rechte, ſpeilert und ſaltzet ſie ein wenig. Nach dieſem ſetzet man ſie an Spieß geſteckt zum Feuer, bratet ſie halb gar, betreufet ſie öfters mit Butter, und zerleget ſo dann dieſelben. Hernach nimmet man Johannis-Beere, ſetzet ſolche, wenn die Stengel abgepflücket ſind, in einer Caſſerole mit Butter aufs Feuer, paſſiret ſie ein wenig, röſtet geriebene Semmel drunter, gieſſet Wein und etwas Brühe dran, reibet viel Zucker drein; alsdenn legt man die zerlegten Hüner auch hinein, läſſet es auf dem Kohlfeuer kochen, ſo ſind ſie fertig.

Hüner, junge mit grüner Peterſilie,

Selbige kochet man ſchön weiß, aber nur halb gar ab, wäſchet und kühlet ſie aus; alsdenn nehme man viel grüne Peterſilie, leſe und waſche ſie ſauber, thue ſolche in einen Tiegel mit geriebener Semmel und Muſcaten-Blüten, gieſſe gute Fleiſchbrühe drauf, lege ein Stück ausgewaſchene Butter dran, ſetze ſie aufs Kohlfeuer, thue die abgekochten Hüner auch hinein, laſſe dieſe mit grüner Peterſilie einkochen, daß ſie eine dicke Brühe bekommen, ſo ſind ſie gut.

Hüner, junge umlegt,

Man blanchiret die jungen Hüner ab, nimmet ihnen alsdenn alles Fleiſch von der Bruſt und von denen Beinen, ſchneidet das Geäder heraus, hacket oder ſchneidet es mit einem Schneidemeſſer gantz klein, und thut geſchnittenen Nierentalg drunter. Hierauf weichet man Semmel ein, drücket dieſe wieder rein aus, und leget ſie auch darzu; machet ferner gerührte Eyer 4 bis 5 Stück, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, ſaltzet es ein wenig und miſchet dieſes alles durch einander, daß dieſe Farce recht glatt wird. Nun putzet man die Beine von den Hünern rein ab, umſchläget ſelbige mit der vorbeſchriebenen Farce, doch alſo, daß allezeit ein wenig von den Beinen zu ſehen iſt, und continuiret damit, bis die Beine alle alſo fertig ſind. Bleibet nun was von der Farce übrig, ſo machet man Klöſe draus, ſetzet einen Topf mit Fleiſchbrühe zum Feuer, und wenn ſie kochet, ſo thut man das angeſchlagene ſamt den Klöſen hinein, läſſet es einen Sud thun, ſchüttet hierauf geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und ein Stück Butter hinein, und dieſes muß ferner kochen, alsdenn mag es angerichtet werden.

Hüner, junge gepreſt mit Sardellen,

Dieſe werden gleichfalls gemacht, als die mit Auſtern anderer Art beſchrieben ſind, nur daß an ſtat der Auſtern etwan ſechs Stück Sardellen, wenn ſie erſt ausgewaſchen, die Gräten heraus gethan, und das Fleiſch klein gehacket worden, hinein gerühret werden.

Hüner, junge mit Paſteten,

Man nehme junge Hüner und halbire dieſe, klopfe ihnen die Beine entzwey, und beſtreue ſie mit Mehl. Hernach ſetze man in einer Caſſerole Butter aufs Kohlfeuer,

damit ſie bräune, lege ſie drein, dämpfe ſie ſo lange, bis ſie auf beyden Seiten braun werden. Hierauf lege man ein paar gantze Zwiebeln dran, gieſſe drauf Wein und Jus, würtze es mit Muſcaten-Blüten, Jngber, Pfeffer, Nelcken, Citronen-Schelern und Lorbeer-Blättern, thue auch eine Hand voll Capern dran, und laſſe es ein wenig dämpfen, nehme es wieder weg, damit es kan kalt werden. Nach dieſem mache man einen mürben Teig, und ſchlage die Hüner alſo ein: Man waltze ein Blat Teig aus, nachdem man nun viel Hüner hat, oder die Paſtete groß machen will, lege dieſes auf einen Bogen Papier, führe vom Teig einen Rand, eines Daumens hoch, als einen Grund, auch wie man die Form der Paſtete haben will, entweder als ein Drey-Eck, Vier-Eck, Sechs-Eck, halb rund, auch wie ein Türckiſcher Hahn, oder wie es einem beliebet; lege die Hüner in den aufgeführten Rand, thue ein Stück Butter dran, gieſſe einen Löffel voll von der Brühe, worinne ſelbige gelegen ſind, drauf; mache die Paſtete mit einem Teig platt zu, ziere es mit darzu dienlichen Formen aufs beſte; zwicke ſie unten, und ſetze ſolche in einen Backofen. Wenn ſie nun Farbe hat, ſo ſteche man ein Loch von oben hinein; da ſie auch halb gar gebacken, ſo fülle man durch einen Trichter die übrige Brühe in die Paſtete, und laſſe ſelbe vollends gar backen. Endlich ſchneide man ſie auf, und beſehe ſolche, ob noch was mangeln möchte, beſtreue ſie mit Zucker, und gebe ſie hin.

Hüner, junge in einer Schüſſel-Paſtete, mit Krebſen, Morcheln, Kälber-Milch, Carfiol ꝛc.

Die Hüner zerſchneidet man als zu einer Fricaſſée, blanchiret dieſe, wäſchet ſie aus, thut ein Stück Butter in eine Caſſerole; leget die Hüner drauf, und paſſiret ſie mit Citronenſchelern und Muſcaten-Blüten; gieſſet auch ein Glas Wein dran, hernach richtet man ſie auf eine Schüſſel, darauf die Paſtete ſoll gemachet werden, an, leget alsdenn 30 Stück ausgebrochene Krebſe, abblanchirte Kalbsmilch, die im K zu finden, Morcheln, wie ſie ſchon bey den jungen Hünern mit Morcheln beſchrieben worden, Carfiol, der vorhero erſt muß ſauber geputzet, und in ſiedendem Waſſer blanchiret werden, zu denen Hünern, ſtreuet Muſcaten-Blüten drauf, und wirfet oben ein wenig Butter drauf. Ferner machet man, ſo weit der Schüſſel-Napf gehet, vom Teig ein Rändgen herum, eines kleinen Fingers dicke; es muß aber die Schüſſel mit Eyern beſtrichen werden, damit der Teig anklebe; denn ziehet man oben drüber von hartem Teig ein dünnes Blat, und klebet es über den gemachten Rand an; bläſet es ein wenig auf, beſchneidet ihn, daß er nur ein Paar Meſſerrücken weit vom Schüſſel-Napf gehet, überziehet auch die gantze Schüſſel mit einem guten Butter-Teig, beſtreichet den Schüſſelrand mit Butter, und den überzogenen harten Teig mit Eyern. Wann das geſchehen, ſo beſtreichet man die Paſtete mit Eyern, machet ein Meſſer warm, und beſtreichet die Paſtete, verfertiget Zierathen drauf, ſo gut man kan, ſetzet die Paſtete darauf in Backofen, und läſſet ſie fein goldgelbe backen, ſticht auch mit einem ſpitzigen Holtze ein Löchlein in dieſelbe, wenn ſie nehmlich erſt ein wenig hart gebacken iſt. Endlich machet man nachfolgende Brühe: Man ſchläget fünf Eyerdottern in einen Tiegel, thut eine Meſſerſpitze rohes Mehl drein, und reibet es mit einem Rühr-Löffel klar ab, gieſſet einen Löffel voll Wein darzu, leget ein Stück Butter, nebſt Muſcaten-Blüten und Citronen-Schelern drein, gieſſet noch ein Paar Löffel voll Wein, und auch ſo viel Brühe, als man in die Paſtete nöthig hat, dran; ſetzet es auf Kohlen, und gieſſet es mit einer Kelle ſo lange, bis es beginnet dicke zu werden. Wenn es nun dicke wird, ſo läſſet man etliche Tropfen kaltes Waſſer drein fallen, davon rinnet es nicht zuſammen; ſetzet es vom Feuer, ſchneidet die Paſtete auf, ziehet den untern ſchwartzen Teig weg, gieſſet die Brühe in eine Paſtete, rüttelts wohl durch einander; decket es mit dem aufgeſchnittenen Deckel zu, und bereitet es mit Zucker.

Hüner, junge ausgebrochen, mit einer Citronen-Soſſe,

Man nehme geputzte junge Hüner, die nicht zerriſſen ſind, mache ihnen die Haut los, als ob man ſie füllen wolle, welches bey denen gefüllten Hünern wird beſchrieben

ben werden, ſchneide ihnen die Brüſte unter der Haut heraus, und mache ihrer ſo viel, als man nöthig hat. Hernach ſchneide man das Fleiſch gantz klein, und thue ein wenig Nieren-Talg drunter, ſchütte etwas eingeweichte Semmel dran, ſchneide noch ein Stückgen Kalbfleiſch, und menge es unter das vorige, würtze es mit Muſcaten-Blüten und Citronenſchelern, ſchlage ein gantz Ey drein; ſaltze es ein wenig, und miſche endlich alles zuſammen durch einander, darein man auch noch ein Viertel-Pfund gantz klein würflicht geſchnittenen friſchen Speck reiben ſoll. Hierauf nehme man andern Speck, ſchneide dünne Stücken, einer Hand groß, ſtecke davon in ein iedes Hun ein Stück, und hebe die Haut auf, daß ſie auf den Speck zu liegen kommt; alsdenn fülle man die vorbeſchriebene Farce wieder unter den Speck, damit das Hun recht rund wird, binde ſolches am Halſe mit einem Faden zu, und bereite dergleichen Hüner ſo viel, als von nöthen. Nach dieſem ſtecke man ſie an einen Spieß, und lege ſolche zum Feuer, laſſe ſie fein ſachte braten, und betreufele ſie oft mit Butter; die ablaufende Butter aber und die Jus von Hünern müſſen fein fleißig aufgefangen werden: Nur ſorge man hierbey, daß die Hüner ja nicht zu jähling braten, ſonſt ſpringen ſie auf. Endlich mache man nachfolgende Brühe: Man ſetze in einem Tiegel ein wenig Butter aufs Feuer, und laſſe dieſe heiß werden, rühre ein wenig Mehl drein, und wenn dieſes eine goldgelbe Farbe bekommen, ſo gieſſe man gute Fleiſchbrühe, und ein Paar Löffel voll Wein dran, lege eine gantze Zwiebel drein; gieſſe die aufgefangene Jus aus der Brat-Pfanne auch darzu, würtze es mit Muſcaten-Blüten, Jngber, Citronen-Schelern und dergleichen Scheiben, und laſſe alſo dieſe Brühe kochen. Zuletzt richte man dieſelbe in eine Schüſſel an, darin die Hüner ſollen aufgetragen werden, lege dieſelbigen drauf, garnire ſie ſauber mit Citronen, und gebe ſie hin: ſie müſſen aber warm zu Tiſche kommen.

Hüner, junge mit Krebſen,

Man nehme ſauber geputzte junge Hüner, und zwar ſolche, denen die Haut nicht zerriſſen worden, mache ihnen dieſelbe über die gantze Bruſt, auch unten an denen dicken Beinen los, und wenn etwan dieſe Hüner über Nacht liegen bleiben, und ihnen die abgelöſete Haut wieder anbacken ſolte, ſo lege man ſie nur eine halbe Stunde in laulicht Waſſer, das wird die Haut bald wieder los weichen. Hernach nehme man eine Krebs-Farce oder Krebsfülle, wie ſie im K anzutreffen ſeyn wird; fülle dieſe zwiſchen die Haut und Fleiſch, aber nicht gar zu übrig voll, binde ſolche oben an dem Halſe mit einem Faden zu, und bereite deren ſo viel als man will. Wenn nun Fleiſch oder auch nur ſiedend Waſſer beym Feuer ſtehet, ſo ſtecke man ſelbige einen Augenblick hinein, und ziehe ſie gleich wieder heraus, ſpeilere und ſtecke ſie an einen Spieß, lege ſelbige zum Feuer und brate ſie gantz ſachte; an ſtat der Butter kan man Krebs-Butter nehmen, und ſie damit beſtreichen, auch ſie ein wenig mit Saltz beſprengen: ſind ſie nun gar, ſo betreufe man ſie mit Krebs-Butter, ſtreue geriebene Semmel drüber, garnire ſie mit Citronen und Blättern, und gebe ſie hin.

Hüner, junge mit Mandeln gefüllet und gebraten,

Darzu müſſen auch Hüner genommen werden, gleich als bey vorigen, an denen die Haut nicht zerriſſen iſt, und dieſe machet man vom Fleiſch los. Hernach ziehet man ein halb Pfund Mandeln ab, ſtöſſet ſolche klein im Mörſel, und thut ſie in einen Tiegel, wirft auch ein wenig Semmel, die in Milch geweichet worden, drein, ſchläget 2 bis 4 Eyer hinein, rühret es durch einander, würtzet ſolches mit Muſcaten-Blüten, Zucker und ein wenig Safran, läſt ein Stück Butter zergehen, und dieſe auch drunter laufen. Hierauf füllet man die Hüner zwiſchen die Haut und Fleiſch, bindet ſolche am Halſe mit einem Faden zu, blanchiret ſie ebenfalls ein wenig in ſiedendem Waſſer, als wie die, ſo mit Krebſen gefüllet. Nach dieſem ſpeilert man dieſelben, ſtecket ſie an einen Spieß, legt ſolche zum Feuer, und läſſet ſie gantz gemählich braten, begieſſet ſie öfters mit Butter, damit ſie fein eine Gold-Farbe bekommen mögen. Solten ſie aber zu braun werden, welches bey dieſer Fülle leicht geſchehen kan; ſo bindet man Papier mit Butter beſtrichen drüber, ſo werden ſie ſchön und gut. Endlich richtet man ſelbige nach eigenem

Belieben und aufs zierlichſte an, ſo gut man kan; denn ſolche Eſſen werden doch nicht bey ordinairen Mahlzeiten gemacht, es müſte denn in einer groſſen Küche ſeyn.

Hüner, junge, nur ſchlecht gefüllt und gebraten,

Dieſe richtet man zu, als wie die andern zum Füllen. Hernach machet man die Fülle nachfolgender maſſen: Man thut in einen Tiegel ein Stück Butter, und läſſet dieſe zerlaufen, ſchüttet geriebene Semmel, Eyer, Muſcaten-Blüten, Safran, gehackte grüne Peterſilie, und ein Paar Löffel voll Rahm hinein, rühret es auf dem Feuer ab, als ob man gerührte Eyer machen wolte, und ſaltzet es ein wenig; füllet die Fülle nicht alſo gleich und ſo heiß in die Hüner, ſondern läſſet ſie erſt ein wenig kalt werden; füllet alsdenn die Hüner, iedoch nicht gantz voll, weil ſolche im blanchiren ſchon rund genug werden. Nach dieſem ſpeilert man dieſelben, und ſtecket ſie an Spieß, legt ſie zum Feuer, begieſſet ſie öfters mit Butter, und ſtreuet ein wenig Saltz drüber. Wenn ſie nun bald angerichtet werden ſollen, ſo begieſſet man ſie mit Butter, beſtreuet ſie mit geriebener Semmel, betröpfet ſie mit Butter, aber nur Tropfenweis, daß ſich die Semmel nicht herunter wäſchet, ſo werden ſie ſchön und gut, alsdenn richtet man ſolche nach eigenem Belieben an.

Hüner, junge, auf andere Art gefüllet und gebraten,

Solche werden, gleich als vorige, zugerichtet. Darnach machet man nachfolgende Fülle: Man ſchneidet rinderne Nierenſtollen klein, alsdenn nimmet man eingeweichte Semmel, Eyer, klein gehackte Hüner-Lebern, und miſchet ſolches in einen Tiegel durch einander, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, ein wenig Ingber, klein geſchnittenen Citronen-Schelern, und Saltz, leget auch ein wenig Butter darzu, und dieſes alles rühret man auf dem Feuer ab. Hierauf gieſſet man einen Eß-Löffel voll Rahm dran, füllet dieſe Fülle in die Hüner, gleich denen vorigen, bindet ſie zu, blanchiret ſie, ſpeilert ſie, und ſtecket ſie an einen Spieß, leget ſie zum Feuer, und läſſet ſie gantz gemählich braten, betreufet ſie öfters mit Butter, und ſtreuet ein wenig Saltz drüber: wann dieſelben gar ſind, ſo richtet man ſie an, gieſſet giſchichte Butter drüber, und giebt ſie hin. Hierbey iſt zu mercken, daß man bey allem ſolchem kleinen Zeug Acht haben muß, daß es recht brate: denn weil dergleichen Dinge gefüllet ſind, dieſelbe Fülle aber iedesmahl mit Eyern abgemachet iſt, ſo werden ſie am Feuer bald braun, daher ſoll man iederzeit Papier parat halten, daß ſolches gleich, wenn ſie ſich färben, drüber gebunden werden könne.

Hüner, junge geſpickt und gebraten,

Dieſe müſſen erſt geputzet und ausgenommen, alsdenn ihnen das Brüſtlein ausgebrochen; ſie geſpeilert, ein wenig blanchiret, und ſie denn wieder kalt laſſen werden. Darnach ſchneidet man Speck ſubtil, und ſpicket die Hüner aufs zierlichſte damit; ſtecket ſie an Spieß, leget dieſen zum Feuer, läſſet ſie braten; begieſſet ſolche oft mit Butter, die aber nicht heiß ſeyn darf, ſprenget ein wenig Saltz drüber; bratet ſie denn vollends gar, und richtet ſie an.

Hüner, junge auf andere Art geſpicket zu braten,

Man würget die Hüner ab, brühet ſie aber nicht, ſondern rupfet ſie nur rein, und ſenget die Hārigen auf dem Feuer weg. Hernach nimmet man ſie aus, hacket ihnen die Helfte von Beinen, und auch den Kopf ab; ſpeilert und ſtecket ſie einzeln an einen Spieß, und hält ſie übers Kohlfeuer, damit ſie mögen anlaufen, beſchmieret ſie auch mit Speck oder Butter; drehet ſie allezeit herum, daß ſie nicht braunfleckigt werden. Hierauf wiſchet man ſie mit einer Qvehlen rein und trocken ab, und wenn ſie kalt ſind, ſo ſpicket man ſie ſauber, ſtecket ſolche an Spieß, und bratet ſie fein weiß, begieſſet ſie öfters mit Butter, und beſprenget ſie ein wenig mit Saltz. Man mag ſie aber beyzeiten mit Papier verbinden; weil ſie ſehr weiß bleiben, und doch ausgebraten ſeyn müſſen; alsdenn richtet man ſie nach eigenem Gefallen an.

Hüner, junge, recht gut zu braten auf Frantzöſiſch,

Man würget und rupfet die jungen Hüner, ſchläget ihnen die Bruſt ein, leget ihnen die Flügel Creutzweis über die Bruſt, thut ſie auf einen Tiſch, daß ſie mit dem Bauch unten liegen, und läſſet ſie alſo erſtarren. Hernach putzet man dieſelben vollends zu, nimmet ſie aus, ſtecket ſie an einen Spieß, hält ſie über ein Kohlfeuer, beſtreichet ſie mit Speck, und machet ſie alſo recht ſteif, giebt aber mit Acht, damit ja keine Brandflecken dran kommen, und wiſchet ſie fein trocken mit einem Handtuch ab. Hierauf ſpeilert und ſtecket man ſie an Spieß, leget ſolche zum Feuer von hartem Holtz, oder nur von harten Kohlen, begieſſet ſie aber gleich mit Butter, und bratet ſie gantz weiß, ſo werden ſie doch ausgebraten ſeyn. Alsdenn beſprenget man ſie mit Saltz, ſo ſind ſie fertig.

Hüner, junge, auf andere Art zu braten,

Man machet ſie zu rechte, als Hüner, junge geſpicket und gebraten: Nur dürfen dieſe nicht geſpicket, ſondern nur fein ſachte gebraten werden.

Hüner, junge gebacken,

Man nehme junge Hüner, und zerſchneide dieſe, wenn ſie klein, viertelweis, ſind ſie aber groß, mag man ſie wohl in acht Stücken zerſchneiden. Darnach lege man ſie auf eine Schüſſel, ſaltze ſie ein, thue oben Zwiebelſcheiben drauf, und beſprenge ſie ein wenig mit Eßig und Gewürtze. Ferner laſſe man Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, trockne die Hüner ab, beſtreue ſie dick mit Mehl, und lege ſie ins heiſſe Schmaltz, backe ſolche fein röſch heraus, und mache deren ſo viel als man nöthig hat, ſo ſind ſie fertig.

Hüner, gebacken auf andere Art mit einer Klare,

Man ſchneidet dieſe wie vorige, und ſaltzet ſie auch alſo ein. Nach dieſem machet man folgende Klare: Man nehme ein halb Nöſſel lautere Milch, rühre dieſe mit Mehl an, daß ſie ziemlich dicke wird, ſchlage drey Eyer drein, ſaltze ſolche ein wenig, und rühre es ferner klar. Hierauf mache man Schmaltz heiß, und thue einen Eß-Löffel voll davon in die Klare, trockne alsdenn die jungen Hüner treuge ab, ziehe oder gieſſe die Klare drüber, lege ſolche ſtückweis ins heiſſe Schmaltz, und backe ſie fein röſch heraus.

Hüner, junge in einer Estouffade,

Dieſe Hüner können, nach der jungen Hüner Paſtete erſter Art, verfertiget werden, nur daß man ſie nicht in Teig ſchlagen darf.

Hüner, junge in Papier,

Dieſe Hüner bereitet man auf diejenige Art, welche bey den ausgebrochenen jungen Hünern zu finden iſt. Hernach ſo ſetzet man in einem Geſchirr ein Papier auf, ſo groß man es haben will, leget aber einen Bogen Papier in das Geſchirr, und drucket es nach der Form des Geſchirrs, hinein, beſtreichet ſolches mit Eyern, legt drauf wieder einen Bogen Papier, daß es Creutzweis kommt, oben beſtreichet man alle Falten mit Eyern, und kleibet ſie fein zuſammen: ferner ſchneidet man den Bogen ſo groß, als das Geſchirr iſt, beſtreichet das Papier mit Eyern, und kleibet es fein zuſammen, ſchneidet auch einen Streifen Papier, ſo breit, als man es hoch haben will, und kleibet es inwendig an den Seiten um und um ſauber an. Nach dieſen ſchläget man zwey Eyer in den papiernen Hut, Mütze oder Pfanne, oder was ſie nur für eine Forme hat, ſtreuet Mehl darein, und rühret es mit einem Pinſel an, ſetzet es auf einen heiſſen oder warmen Ort, auf daß die angeſtrichenen Eyer hart werden, beſchneidet ſolches alsdenn ſauber, und zwar ſo hoch und tief, als man es haben will. Nun machet man nachſtehende Fülle ein: Man nehme ein Nöſſel guten Rahm, ein halb Pfund Nierentalg, ein halb Pfund klar gehackten Kälberbraten, und eingeweichte Semmel, würtze es mit Muſcaten-Blüten und Cardemomen, ſaltze es ein wenig, ſchlage vier gantze Eyer, und acht Dotter dran, und rühre dieſes alles durch einander. Endlich gieſſe man die Helfte in das aufgeſetzte Papier, lege die zubereiteten Hüner drauf, und gieſſe die andere Helfte auch noch drüber. Und wenn gleich die Hüner mit denen Bäuchen ſolten ein wenig heraus gehen, ſo ſchadet es ihnen doch nichts, man thut

nur auf ein iedes Hun ein Stück Speck, und legt ein Stückgen Papier drauf, ſo groß als das Hun zu ſehen iſt, beſtreuet dieſes mit geriebener Semmel, ſetzet es in einen geheitzten Backofen, und läſſet es gar backen. Zuletzt garniret man es, und giebet es mit dem Papier auf die Tafel. Dieſes Eſſen kan oftmahls gemacht, und der Geſchmack allezeit verändert werden. Zum Exempel: Hier kan man unter die Fülle etwas Sardellen klein hacken, auch dieſen mit Citronen den Geſchmack geben, oder mit Muſcheln, wenn dieſe klein gehacket drunter gemiſchet werden. Desgleichen auch mit Auſtern, denn das Fette vom Rahm und Nierentalg wird ſich ſchon mit denen Specien vereinbaren.

Hüner-Augen,

Schwielen oder Wartzen, ſo an den Zehen oder Fuß-Sohlen von ſtarckem Drucken und Zwängen der Schuhe entſtehen; Darwider ſoll helfen: Odermennig mit Saltz und ſtarckem Wein-Eßig geſtoſſen und übergelegt. Oder: Man nehme ſchwartze Schnecken, reibe ſie lebendig an die Hüner-Augen bis ſie ſterben, hernach ſpieſſe man ſie an ein Spießlein, und ſtecke ſie an die Sonne, daß ſie ausdorren, ſo vergehen die Hüner-Augen.

Hüner befühlen, ſ. Befühlen Hüner.

Hüner-Frau,

Iſt eine Frau, ſo von denen Bauersleuten Hüner einzukaufen, ſelbige zu mäſten und abzuſchlachten, und ſolche hernach in ihre gewiſſen Häuſer zu wöchentlichem Verkauf öffentlich abgeſchlachtet herum zu tragen pfleget.

Hüner-Haus,

Iſt ein kleines, im Hofe verſchlagenes Behältniß, worauf die Hüner des Abends zu fliegen pflegen.

An das Hüner-Haus klopfen,

Iſt ein weibiſches, abergläubiſches Weſen, wenn nehmlich eine Jungfer oder Magd, ſo gerne wiſſen will, ob ſie in dieſem Jahre einen Mann bekommen werde, in der Chriſt-Nacht zwiſchen eilf und zwölf Uhr an das Hüner-Haus pochet; gackert der Hahn, ſo kriegt ſie einen Mann, gackert die Henne, ſo kriegt ſie keinen.

Hüner ſetzen,

Iſt ein Amt der häuslichen Weiber, die da, ſo bald ſie mercken, daß eine Henne zu glucken anfängt, ſelbiger 15 bis 20 tüchtige friſche Eyer unterſetzen, und auf ſelbige fleißig Acht haben, damit ſie die Eyer nicht wieder verläſt. Wenn die Hüner ausgebrütet ſind, heiſſet die alte, ſo ſie führet, die Glucke, die jungen aber Küchlein.

Hüner ſetzen, wenn die Leute aus der Kirchen gehen,

Iſt ein alter Aberglaube einiger wunderlichen Weiber, ſo in denen Gedancken ſtehen, daß, wenn ſie brütende Hüner über Eyer, gleich zu derjenigen Zeit, wenn die Leute aus der Kirchen gehen, ſetzten, viel Hünlein und Küchlein aus denen Eyern gehen müſten.

Hünerſteige,

Iſt ein von höltzernen kleinen Stäben und Sproſſen, viereckigt zuſammen geſchlagenes Behältniß, worinnen die auf dem Marckt eingekauften Hüner, ehe man ſelbige abſchneidet, auf etliche Tage lang gefüttert und verpfleget werden.

Hüner zäumen, ſiehe Zäumen, oder ſpannen Hüner.

Hunger,

Iſt ein Verlangen und *natürlicher* Trieb zu denen Speiſen. Ob er aus der Magen-Säure oder aus dem Forttreiben der genoſſenen Speiſen entſtehe, und von dem Zucken der Gedärme und anderer Gefäſſe, wenn ſie entlediget worden, herkomme, darinne ſind die Meinungen unterſchiedlich. Inzwiſchen ſagt man im Sprichwort: Hunger ſey der beſte Koch.

Hunger, auſſerordentlicher, ſchwangerer Weiber,

Oder Malacia genannt, iſt ein ungewöhnlicher Apperit; zwar nach ordentlichen Speiſen, doch in ungeziemender Maſſe, wenn ſie, z. E. gantze Pfund Heringe, oder Obſt und andere Sachen zu ſich nehmen. Es ereignet ſich ſolcher Hunger

insgemein in dem zweyten und dritten Monat der Schwangerſchaft.

Hure, ſiehe Huhre.

Huſſecke,

Iſt ein langer Mantel von ſchwartzem Tuch, worinnen die Handwercks-Weiber in Augſpurg zur Leichen gehen, und ſelbigen über den Rücken hinunter ſchlagen.

Hut oder Spitz-Hut, auch Filtz-Hut,

Iſt ein dem Augſpurgiſchen und Saltzburgiſchen Frauenzimmer von zartem Filtz ſpitzig und hoch zubereiteter gebräuchlicher Hut, den ſie zu Sommers-Zeit über ihre Geſtricke und Hauben aufzuſetzen pflegen: der Augſpurger ihre ſind entweder mit einer Schleiffen von Silberdrat-Arbeit oder einer Maſche Band gezieret, der Saltzburger aber haben eine ſchwartz ſeidne Schnure, woran eine aus kleinen ſchmalen Taffet-Bändlein rund geknüpfte Maſche zu ſehen. In Regenſpurg nennen ſie es einen Stroh-Hut, ſo öfters mit Perlen und andern Schmuck ausgezieret. In Straßburg aber einen Bauer-Hut, ſo mit Sammet und Spitzen gezieret wird.

Hütlein,

Iſt ein auf vielerley Art und Façon von Brocard, Sammet, Eſtoff, Damaſt oder andern ſeidnen Zeugen, auch allerhand Flohr, falbalirter, zuſammen geſchobener, aus vielen Theilen in einander verſteckter und mit gold- oder ſilbernen Borten oder Schnüren bekräuſelter, ſteif gemachter kleiner Auffatz auf das Haupt, deſſen ſich meiſtens die Jungfern zu bedienen, und ſelbiges entweder mit einer Maſche Band oder auch einigen hohen krauſen Federn auf der einen Seite zu zieren pflegen: zuweilen werden ſie auch von ſchwartzen Sammet, in Form eines kleinen Männer-Huts verfertiget und aufgeſteift.

Hut löſen,

Iſt ein an etlichen Orten üblicher und denen Ammen oder Kinder-Muhmen zum beſten eingeführter Gebrauch, vermöge deſſen ein Junggeſelle oder Mann, ſo in eine Wochen-Stube kömmt, ſeinen der Amme oder Muhme verfallenen Hut durch ein Trinckgeld wieder auslöſen und ranzioniren muß.

Hut-Maſche,

Heiſſet dem Frauenzimmer in Augſpurg und Saltzburg entweder eine von Silberdrat-Arbeit rund verfertigte Schleiffe oder Maſche vom bunten Band, womit ſie ihre Spitz- und Filtz-Hüte ausſchmücken.

Huttenbergin,

Eleonora, war ein in der Feld-Meß-Kunſt wohl perfectionirtes Weibes-Bild, ſchrieb darbey einen netten Brief und eine ſehr ſchöne Hand.

Hyades,

Waren die ſieben Töchter des Atlantis und der Æthræ, nahmentlich Ambroſia, Eudora, Paſithoe, Corone, Plexauris, Pytho und Tyche, welche, weil ſie ihren Bruder Hyas, welchen eine Löwin zerriſſen, auf eine gar unſägliche Art unabläßlich beweinten und betraureten, und vor Harm gantz mager und welck wurden, aus Erbarmung endlich des Jupiters in Himmel geholet, und als ſieben Sterne daran verſetzet worden, die man noch heut zu Tage an dem Horizont bey des Stieres Kopf betrachten kan. Nach des Pherecydis von Athen Meinung ſollen ſie die Ammen des Bacchi geweſen ſeyn.

Hyacinthides,

Wurden die vier Töchter des Hyacinthi eines Lacedämoniers genennet, nemlich: Antheide, Ægleide, Euthenide und Lytæa, (wiewol auch einige von ſechſen ſagen, doch unter andern Nahmen.) Sollen nach des Oraculi Befehl und Einſchlag von denen Athenienſern dem Vaterlande zum beſten geſchlachtet und aufgeopfert worden ſeyn.

Hygæa,

Die Göttin der Geſundheit und Artzney-Kunſt, war eine Tochter Minervæ und des Æſculapii, und in der Artzney-Kunſt ſehr erfahren. Vid. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel p. 427.

Hylda, ſiehe Hilda.

Hymen oder Jungferſchaft,

Iſt ein zartes Häutlein, (weswegen es auch das Jungfer-Häutlein genennet wird,) welches eine Enge iſt, ſo den Weg zur Gebähr-Mutter verwahret. Ob ſolches Häutlein die Jungferſchaft machet, oder ein unbetrügliches Zeichen einer reinen Jungfer ſey, iſt von denen Anatomicis noch nicht ausgemacht. Doch findet man von ſelbigen noch Fußſtapfen in Heil. Schrift Deuteron. XXII, 14, 15, 16, 17. Und zeuget von ſelbigem der im Alten Teſtamente über die Jungfrauſchaft angeſtellte Proceß, da nemlich vor der Braut- und Bräutigams-Kammer die Zeugen, ſo Weiſen genennt wurden, warteten, welche, wenn Braut und Bräutigam von einander wieder waren, in das Schlaf-Gemach giengen, das Gewand, oder mit Blut benetzte Tuch beſchaueten, und ſelbiges mit ſich nahmen. Fagius in Paraph. Chald. Vid. Johan. Leon. L. III Hiſtor. African. c. 24.

Hypathia,

Ein gelehrtes Weib aus Alexandrien, des berühmten Feld-Meſſers Theonis Tochter und Iſidori Weib, war der Platoniſchen Philoſophie, neben welcher ſie noch die Geometrie und Aſtronomie verſtand, ergeben, und ſoll nach des Socratis Geſtändniß L. 7 c. 15 Hiſtor. alle Philoſophos zu ihrer Zeit übertroffen haben. Dieſe hat nach ihrer Einführung dem Plotino in die Scholam Platonicam daſelbſt ſuccediret, und ihren Zuhörern alle Philoſophiſche Diſciplinen erkläret, daher ſie einen groſſen Zulauf weit und breit gehabt. Nicephorus ſchreibet ſehr viel von ihr L. 14 c. 16. Von ihren Wercken ſind bekannt: 1) Commentarius in Diophantum; 2) Canon Aſtronomicus; 3) Commentatio in Conica Apollonii. Syneſius, der Cyrenäiſche Biſchof, hat ſeine Epiſtolas Septenas an ſie, worinnen er ihr den Nahmen Philoſophæ beygeleget, geſchrieben. Die Epiſtel, ſo man ihr Schuld geben will, daß ſie ſelbige an den Biſchof Cyrillum geſchrieben, ſoll nicht von ihrer Arbeit ſeyn, wie Menagius behaupten will, p. 32. Vid. Stephan. Baluzium T. I Concilior. in Synodico adverſus Tragœd. Irenæi c. 216. Sonſten ſoll ſie bey ihrer ſeltnen Schönheit ſehr keuſch geweſen ſeyn, auch einen geilen Jüngling, der ihr beſtändig nachgegangen, und ſie zu Stillung ſeiner Affecten nöthigen wollen, mit Liſt abgewieſen haben, indem ſie ſelbigem bey ſeiner Hitze und viehiſchen Begierden ein gewiſſes unſauberes Hemde, ſo ſie ausgezogen, vorgehalten, ihm auch dadurch den Appetit ziemlich vertrieben. Die Art ihres Todes war ſehr jämmerlich, indem ſie in einem Aufruhr von dem unbändigen Pöbel An. 415 mit Steinen zu Tode geworfen, ihr Leib alsdenn zerſtückt, von Gliedern zu Gliedern zerhauen, und hierauf verbrannt worden. Und ſolches ſoll alles auf des Biſchofs Cyrilli Anſtiftung, der ihren Ruhm, ſo ſie wegen ihrer vortreflichen Wiſſenſchaften erlanget, beſtändig beneidet, geſchehen ſeyn.

Hypermneſtra,

War eine von denen Beliden oder 50 Töchtern des Danai, und die einige aus ſo vielen, die ihren Mann Lynceum nicht umbrachte, da doch die übrigen 49 alle ihre Männer in der erſten Nacht auf Befehl und Einſchlag ihres alten Vaters, (ſo in denen furchtſamen Gedancken, nach des Oraculi Warnung ſtund, als würde er von einem ſeiner Eydame hingerichtet werden,) mit einem Dolch ermordeten.

Hypolita,

Königin zu Aragonien und Neapolis, des Hertzogs von Meiland Schweſter, iſt in der Heil. Schrift und freyen Künſten ſo gelehrt geweſen, daß ihres gleichen zur ſelbigen Zeit kaum gefunden worden. Vid. Joh. Frauen-Lob in der lobwürdigen Geſellſchaft gelehrter Frauenzimmer p. 19.

Hypſicratea,

Eine heroiſche und Heldenmüthige Dame, des Königs Mithridatis Gemahlin, ſo in einem Perſianiſchen Männer-Habite ihrem von dem Cnejo Pompejo überwundenen und in wilden Oertern herum fliehenden Manne aus Liebe getreulich folgte und anhienge; man fande ſie bewafnet mehr zu Pferde als auf der Erde. Vid. Valer. Maxim. L. 4 c. 6 p. 147.

Hypſipyle,

Eine Tochter des Lemniſchen Königs Thoantis, hat damals ihren Vater, als

alle

alle Weiber in Lemno in einer Nacht alles, was männlich hieß, darnieder machten, gantz allein errettet und ſeiner verſchonet. Weil ihr aber deßwegen zu Leibe gegangen wurde, und man ſie ſtrafen wolte, entflohe ſie, und ward auf der Flucht von denen See-Räubern ertappet, welche ſie dem König Lycurgo einhändigten; dieſer nahm ſie gar freundlich auf, und gab ihr ſeinen jungen Sohn Opheltem zur Aufſicht und Auferziehung, der aber, als ſeine Auffeherin iemanden einen Brunnen zeigen wolte, und ihn unterdeſſen auf die Erde in das Gras geleget, von einer Schlange in ihrer Abweſenheit getödtet ward. Und obgleich Lycurgus ihr wegen ſolcher Nachläßigkeit das Leben nehmen wolte, ward ſie doch von dem Adraſto und ſeinem Anhange beſchützet und ſalviret.

I.

Ia,

Eine Tochter der Atlantis und die jüngſte unter den ſieben Plejaden.

Jacke oder Jäcklein,

Heiſſet denen gemeinen Weibes-Bildern, ſo viel als ein kurtzes Wämſtlein, Röckgen oder Camiſol.

Jacobi,

Anna Eva, eine verführeriſche und begeiſterte Frau in Qvedlinburg, ward ſonſt nur Schinder-Anne genennet, weil ihr letzter Mann, den ſie An. 1686 heyrathete, dergleichen Profeßion zugethan war. Sie hatte ſehr ſeltſame Viſiones, Träume und Erſcheinungen, ſo ſie vorgab: abſonderlich ſoll ſie einmal Blut geweinet und geſchwitzet haben; daher ſie einige die Blut-Schwitzerin nennen. Vid. D. Schelwig. P. 2 Piet. Sect. p. 228. Man muß dieſes Weib nicht mit der Barbara Jacobea confundiren, ſo A. 1685 in der Stadt Harlem durch ihre phantaſtiſchen Prophezeyungen und betrüglichen Blendwercke allerhand Teufeleyen erregte. Vid. Anton. van Dalen d. Divinat. cap. 10 p. 654.

Jael,

Hebers Frau, ein heldenmüthiges Weib, ſo durch ihre Liſt und Tapferkeit den Feld-Hauptmann des Jabin Siſſera gefället, indem ſie ſelbigem im Schlafe einen Nagel durch den Kopf geſchlagen. Judic. IV, 18, 19.

Jäte-Frau oder Jäterinn,

Heiſſen diejenigen gemeinen Weiber, ſo in denen groſſen Gärten um das Tage-Lohn das Unkraut aus denen Rabatten und Beeten ausjäten.

Jagellonica,

Catharina, Königs Sigiſmundi in Polen Tochter, und Johannis eines Finnländiſchen Fürſtens Gemahlin, ſo ihren Gemahl, als er König in Schweden ward, dahin bewog, daß er die Päbſtiſche Religion annehmen, auch ſeinen älteſten Sohn Sigiſmundum darinnen informiren laſſen muſte, weßwegen auch in ſelbigem Königreich zwey Factiones entſtunden, nemlich die Liturgici und die Orthodoxi: die letztern wurden ſuſpendiret, removiret, incarceriret und verfolget, die erſtern aber vom Hofe ſehr geliebet, geehret und geadelt. Auf dieſer Jagellonicæ Anſtiften kam endlich An. 1576 die neue Liturgia Miſſatica zum Vorſchein, welche aber der König endlich wieder aufhob. Sie ſtarb bald nach ihres Gemahls Tode, welcher An. 1592 erfolgte.

von Jahnus,

Dorothea Eliſabeth Fräulein, des Königlich-Polniſchen und Chur-Sächſiſchen Generals von Jahnus Fräulein Schweſter, eine galante teutſche Poetin. Man findet von ihr eine poetiſche Abmahnung von dem Laſter des Saufens, welches wegen des wohlflieſſenden und netten Verſes leſenswürdig iſt; es iſt ſolches mit in denen teutſchen Actis Eruditorum oder Geſchichten der Gelehrten Part. 28 p. 308 recenſiret worden.

Jahr-Käppgen, oder Jahr-Kleidgen,

Iſt ein neues von Damaſt, Stoff, Taffet oder geringem Zeuge verfertigtes Habitlein, womit man die kleinen Kinder an demjenigen Tage, da ſie ein volles Jahr erreichet, anzuputzen und ſelbige in die Kirche zu ſchicken pfleget. Wird insgemein mit Flügeln gemacht, daher es auch

oft ein Flügel⸗oder Hartz⸗Käppgen genennet wird.

Jahr⸗Küchen,

Heiſſen an etlichen Orten diejenigen öffentlichen Küchen, wo allerhand Speiſen zubereitet und zum Verkauf verfertiget werden.

Jahr⸗Kuchen,

Iſt ein groſſer auf vielerley Art gebackener Kuchen, mit welchem die Mütter ihre Kinder an denen Geburts⸗Tägen anzubinden, und ſelbigen hernach unter die Ihrigen und andere gute Freunde Stückweiſe zu theilen pflegen; wird manchmal den Jahren nach mit ausgeputzten Eyern oder andern Blumen⸗Sträuſern beſtecket.

Jahr⸗Kuchen unter viel Perſonen theilen,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, die da meinen, wenn fein viel Perſonen von des Kindes Jahr⸗Kuchen äſſen und bekämen, müſte es ohnfehlbar alt werden.

Jahr⸗Lohn oder Geſinde⸗Lohn, auch Lied⸗Lohn, ſ. Mieth⸗Lohn.

Jahr⸗Schuhe,

Sind insgemein von Brocard, Sammet, Stof oder Damaſt verfertigte Schüchlein, ſo man denen kleinen Jungfern zu ihrem Jahr⸗Putz anzuziehen pfleget: werden insgemein von einem Junggeſellen ſpendiret und verehret.

Jalouſie oder Eyferſucht,

Iſt ein von Liebe und Eigenſinn herrührende innerliche Bewegung eines Frauenzimmers, ſo ihrem Mann oder Amanten, wegen der Converſation mit einer andern Dame oder Jungfer, ihren Eifer, durch zornige Minen oder andere entbrannte kaltſinnige Geberden, ſattſam zu verſtehen giebet. Die Spaniſchen Weiber dürfen nicht jaloux ſeyn, maſſen ſie nach ihrer Landes⸗Art gedultig müſſen zugeben, daß ihre Männer öffentliche Maitreſſen halten, und die unächten Kinder vor ihren Augen herum laufen dürfen.

Jambe,

Ein kleines altes Weiblein und Magd der Metaniræ; wuſte, wie die alten Fabeln melden, dereinſten der Göttin Ceres, als ſie ſie ſehr beſtürtzt und traurig fand, ſolche lächerliche Mährlein in einer gewiſſen Art Verſe (ſo nach ihrem Nahmen auch die Jambiſche benennet wird, und welche ſie ſoll erfunden haben, vid. Gyrald. in Hiſtor. Poetar. p. 1039,) vorzuerzehlen, daß die betrübte Göttin überlaut darbey zu lachen angefangen, und allen vorigen Schmertz darüber vergeſſen. Scaliger iſt gantz anderer Meinung. Vid. Lib. I Poetic. l. 1 c. 54 p. 133.

Janin,

Margaretha Anna, Oswald Janens zu Halberſtadt bekannte Tochter, ſo nur die begeiſterte Jungfer benennet ward; dieſe fanatiſche Jungfer hatte viele wunderliche Entzückungen, ſowol zu Hauſe als in der Kirche, bey welchen ſie ſich ſehr ungeberdig geſtellet, auch unter ihren irrigen und tollen Lehren vorgab, daß ſie keine Sünderin wäre. Sie muſte wegen ihres gegebenen Aergerniſſes, als eine Verführerin des Volcks, An. 1694 den 21 May das Land räumen. Vid. D. Schelwig. Piet. Sect. P. II p. 230, it. Schneider. Panth. Anab. p. 150 ſeq.

Janthe,

Eine junge Dirne aus Creta, des Iphidis Braut, ſo an dem erſten Hochzeit⸗Tage aus einem Weibesbild in einen Mann verwandelt worden.

Jaquette Guillaume,

Eine gelehrte Frantzöſiſche Dame: man findet von ihr ein Werck, ſo ſie unter dem Titel: Dames Illuſtres, herausgegeben.

des Jardins,

Marie Catharine, oder Villedieu, wird auch de Chate genennet, eine galante Frantzöſiſche Poetin von Alençon, ſo ſich durch ihre Romans und netten Gedichte ſehr bekannt gemachet. Ihr Vater iſt zu Alençon Prevot geweſen, und begab ſie ſich in ihrem 19 Jahre nach Paris, um daſelbſt ihre Wiſſenſchaft deſto bekannter zu machen. Mr. de Ville Dieu, ein junger

ger Edelmann, hatte das Glück dieſe gelehrte Dame durch eine Vermählung zu beſitzen, welcher aber bald darauf verſtarb. Ihr zweyter Gemahl war Mr. de la Chate, welcher aber mit ihrem erſten Gemahl gleiche Fata erfuhr, indem er gleichfalls bald der Welt und ſeiner Geliebten Adjeu ſagen muſte. Hierauf wolte dieſe unglückliche Wittwe ſich zur dritten Ehe nicht wieder entſchlieſſen, verblieb daher in ihrem einſamen Wittwenſtande und brachte ihre Zeit mit Verfertigung allerhand Schriften hin. Darunter ſind ſonderlich 1) Portrait des foibleſſes humaines à Amſterd. 1685; 2) Les Deſordres de l'Amour, à Liege 1686; 3) Les Exiles de la Cour d'Auguſte, Paris & Lugdun A. 1679; 4) Les Amours des Grands Hommes A. 1679; 5) Le Journal Amoureux A. 1680; 6) Annales Galantes, à la Haye 1688; 7) Les Caprices de l'Amour, Paris 1681; 8) Carmente Hiſtoire Grecque, Paris 1680; 9) Les Fables allegoriques; 10) Les Galanteries Grenadines; 11) Les Nouvelles Afriquaines; 12) Les Oevres mélées. Ihr Tod iſt An. 1683 erfolget. Vid. Bælium in Excerpt. A. 1685 p. 1191, Deviſeus in Mercur. Polit. A. 1683 M. Novembr. p. 164.

Jarſia Maria, oder le Jars,

Mit dem Zunahmen de Gournay, ein gelehrtes adeliches Frauenzimmer aus Franckreich, und wie ſie Lipſius heiſt, die warhafte Theano unſrer Zeiten: ſie war des gelehrten Michaelis Montani Pflege-Tochter, vor deſſen Opera ſie auch eine nette Præfation gemacht, (vid. Colomeſ. in Bibliothec. Select. p. 81,) und hatte eine ſolche beredte Zunge, daß ſie auch dem Gelehrteſten das Maul ſtopfen konte. Rolandus Mareſius nennet ſie eine Selbſt-Lehrerin, weil ſie das meiſte im Studiren vor ſich ſelbſt gethan, hat ihr auch ein Epigramma in einem Lateiniſchen Diſticho zu Ehren aufgeſetzet, welches nach der Überſetzung alſo klingen dürfte:

Die Sappho war gelehrt, nicht aber keuſch zu nennen;
Doch beydes wird man hier beyſammen finden können.

Bailletus in ſeinen Judiciis Eruditor. T. III n. D CCL p. 247 rühmet ſie ſehr. Sonſten hat ſie heraus gegeben: Tentamina Montani, Faſciculum Pindi, und ein Buch unter dem Titel L'Ombre des hommes & des Femmes: wie denn auch einige andere Sachen nach ihrem Tode, L'Ombre de la Demoiſelle de Gournay genennet, heraus kommen. Sie iſt geſtorben An. 1645 im 80 Jahr ihres Alters, und hat der gelehrte Valeſius ihr ein ſchönes Epitaphium gemacht: welches in Junckeri Centuria Illuſtr. fœm. p. 100 zu finden.

Jaſis, ſiehe Atalanta.

Jaſmin,

Iſt ein ſtaudiges Gewächs von vielen ſchwancken Zweigen, an deren Gliedern ie zwey Reißlein, woran fünff oder ſieben Blätter befindlich, hervorgehen. Auf den Gipfeln ſind wohlriechende Blumen. Wird in Gärten und an der Sonne gelegenen Orten unterhalten. ſ. Oeconom. Lexicon.

Jaſmin-Oel,

Iſt eine Olität, ſo aus den Welſchen oder Spaniſchen wohlriechenden Jaſmin-Stauden gepreſſet wird. Wormit ſich das Frauenzimmer im Aufſetzen das Haar einreibet, ehe ſich ſelbiges mit Poudre beſtreuet. Dieſes Jaſmin-Oel iſt gut vor die Wehtagen des Magens, der Därme und Mutter, erweicht die Nerven, und tilget den Krampf.

Jaſo,

Eine Tochter des berühmten Æſculapii, war in der Medicin und Artzney-Kunſt ſehr erfahren. Vid. Cyriac. Spangenberg im Adelſpiegel p. 427.

Jawort,

Heiſſet der völlige Entſchluß und Einwilligung, ſo die Braut ihrem Freyer und Werber benebenſt ihren Eltern zu verſtehen giebet, und ſich ihm dadurch verbindlich macht.

Iberin,

Veronica, eine geſchickte und in ſchweren Geburtsfällen wohlerfahrne Frau: ſie hat ein Buch von dergleichen ſchweren Fällen denen Unwiſſenden zur Nachricht hinterlaſſen.

Idæa,

Ward die Mutter aller Götter benennet.

Idothea,

Eine Tochter des Proeti der Argiven Königs, welche benebenſt ihren Schweſtern, ſo durch die Furien verwirret worden waren, von dem Melampus wieder curiret und zu ſich ſelbſt gebracht wurde. Dergleichen Nahmen führte ebenfalls die Tochter des alten Protei.

Je länger ie lieber,

Wird zum Zierath in Gärten erhalten, hat runde in Glieder abgetheilte Stengel, mit grünen, länglichten und ſchmalen Blättern, auf iedem Stengel befinden ſich gantze Büſchel beyſammen ſtehender Blumen, mehrentheils von rother Farbe. Weitläufftig iſt es beſchrieben und ſein Nutzen angezeiget im Oeconom. Lex.

Jemina,

War eine von denen drey ſchönen Töchtern Hiobs, deren Schönheit in keinem Lande gefunden ward. Hiob. 42, 14 & 15.

Jeſabell, oder Iſebell,

Eine Tochter Ethbaal des Königs zu Zidon, und Gemahlin des Königs Ahabs. Eine Affter-Prophetin, Apoc. II, 20, und Ertz-Verführerin des Volcks, 1 Reg. cap. 18 und 19. Sie brachte die Propheten des HErrn um, dräuete Eliä den Tod, und ward zuletzt wegen ihrer Ruchloſigkeit nach des HErrn Wort von denen Hunden zerriſſen. 2 Reg. 9.

de Jeſu,

Hippolita, wird auch Rocaberti genennet, von Barcellona aus Catalonien gebürtig, eine gelehrte und in heiligen Wiſſenſchafften wohlerfahrne Nonne im Engels-Kloſter Benedictiner-Ordens, ſtarb Anno 1624 den 6 Auguſt im 73 Jahre ihres Alters, und machte ſich durch ihre drey Scripta 1) de Timore Dei, 2) de Pœnitentia, und 3) de Meditatione einen unſterblichen Nahmen. Vid. Henning. Witte Tom. I Diarii Biographic. ad An. 1624 lit. V 2 col. 2. Wiewol in ſelbigen viel myſtiſche und fanatiſche Lehren ſtecken ſollen. Vid. D. Feuſtkings Gynæceum Hæret. Fanat. p. 531.

de Jeſu,

Maria Joſepha, war anfangs eine Päbſtiſche Nonne, ſo zuletzt Aebtißin des Kloſters de Agreda ward. Sie rühmte ſich ſehr vieler Entzückungen und Offenbarungen, worinnen ſie mit der Mutter Gottes, den Engeln und vielen Heiligen ſelbſt geredet zu haben vermeinte. Man findet ein Buch von ihr, ſo ſie unter dem Titel: Myſtica civitas Dei, herausgehen laſſen, worinnen aber viel ſoll enthalten ſeyn, ſo den Enthuſiasmum der Myſticorum bekräfftiget. Vid. Alegreum in Paradiſ. Carmelit. p. 490.

Jeſuitiſſæ, oder Jeſuitinnen,

War eine gewiſſe Zunfft Qvackeriſcher und ſectiriſcher Weiber, ſo An. 1540 in Spanien nach Art der Jeſuitarum und Männer-Zunfft, ſo damals von Pabſt Paulo III ſehr geſchützet wurden, angeordnet und aufgerichtet ward. Ihre Stiffterin war die bekannte Eliſabetha Roſella, ſo in kurtzer Zeit einen groſſen Anhang und Schwarm ſolcher Glaubens-Schweſtern bekam. Worauf ſie An. 1541 nach Rom reiſete, in Hoffnung, es würde ſie nebſt ihren Glaubens-Schweſtern mit den Jeſuitern und Männer-Orden gleiches Glück und Schutz genieſſen; welches ihr aber fehl ſchlug, weil daſelbſt Ignatius Lojola, der doch ehemals in Barcellona mit ihr ſehr vertraut gelebet hatte, vorgab, daß der Roſellæ Intention ſeinen Regeln zuwider wäre, weswegen auch der damalige Pabſt Paulus III ſolchen Jeſuitinnen keinen freyen Paß verſtatten wolte, ob ſie gleich indeſſen heimlich zu Rom und andern Orten Welſchlandes einen Anhang bekam, auch Jungfer-Klöſter zu bauen anfing, worein ſie gewiſſe Pröbſtinnen und Rectorinnen ſetzte. Von dar fienge ſie in Holland an ſich hervorzuthun, und zwar noch in gröſſerer Menge als in Italien, wiewol ſie daſelbſten nicht Jeſuitinnen, ſondern von allzuöftern klopffen des Pater noſters, Paterkloppers oder Qveſelinnen genennet wurden. Thuan. l. 37 Hiſt. p. 691, it. Zimmerman. de Presbyteriſſ. § 59 p. 93. Endlich ward dieſe Roſella als Hecke-Mutter mit ihren ſchädlichen Kindern An. 1630 durch Pabſt Urbanum VIII gäntzlich verworffen und mit ihren Verſammlungen aufgehoben. Vid. Hornbek. Exam. Bull. Papal. contra Jeſuitiſſas p. 35, 36.

Jeterinn, ſiehe Jäte-Frau.

Jgel zuzurichten,

Man nehme eine Kalbs-Leber, koche dieſelbe, reibe ſie auf dem Reib-Eiſen, ſchlage drey oder vier Eyer in geriebene Semmel und Gewürtze, rühre es wohl unter einander, daß es recht trocken werde: hierauf formire man es einem Jgel gleich, nehme Pinien und länglicht geſchnittene Mandeln, beſtecke den formirten Jgel dichte damit, ſetze ihn hernach in Backofen auf ein Blech oder Papier, laſſe ihn fein gelb backen; ehe er aber gar ausgebacken, kan er zuvor mit ein wenig zerlaſſener Butter begoſſen werden: wenn dieſes geſchehen, ſo ſetze man ihn auf den Tiſch zum Schau-Eſſen auf.

Jifrau,

Heiſſet in Hamburg ſo viel als eine Frau von Condition und Stande, ſo ſich von denen gemeinen diſtinguiret.

Ilia,

So auch Rhea und Sylvia genennet wird, eine Tochter des Albaniſchen Königs Numitoris, und Mutter des Romuli und Remi; ſo Amulius ihres Vatern Bruder zu einer Veſtaliſchen Jungfer gemacht: als ſie ſich aber von dem Krieges-Gott Mars, wiewol ihrem Vorgeben nach nur im Traum, ſchwächen laſſen, hat ſie dieſer Amulius lebendig an das Ufer der Tyber, allwo ſie dieſen ſchweren Traum gehabt, eingraben, und die beyden gebohrnen Zwillinge Romulum und Remum in den Fluß zu werffen anbefohlen, wiewol ſie alle beyde darvon gekommen.

Ilione,

Des Priami älteſte Tochter und Gemahlin des Thraciſchen Königs Polymneſtoris.

Ilithyia,

Die Göttin der Gebährenden, wird auch ſonſten Diana und Lucina genennet.

Illata, ſiehe Eingebracht Gut.

Jltis,

Gehören unter die Wieſel, ſind aber etwas gröſſer, haben ungleiche Haare, auch nicht einerley Farbe; denn die kurtzen ſind gelblich, die langen aber ſchwartz, welche an manchen Orten alſo herfürgehen, daß es ſcheinet, als wäre der Balg voller Flecken, um das Maul haben ſie weiſſe Haare, und halten ſich in groſſen Gebäuden, auch Wäldern auf. ſiehe Oecon. Lexic.

Jltis-Fell,

Iſt das allergemeinſte und ſchlechteſte Rauchwerck, womit ſich die Bäuerinnen oder ander gemeines Weibes-Volck, ihre Mützen, Schleyer, Schleppen, Schauben bebrähmen und ausſtaffiren laſſen, auch ſich zuweilen Müffe daraus verfertigen.

Imperial-Waſſer,

Iſt ein aus gutem Brantewein, Myrrhen, Maſtyx, Weyrauch, Benzoes, Arabiſchen Gummi, Nägelein, Zimmet, Muſcaten-Nuß und ſüſſen geſtoſſenen Mandeln vermengtes und deſtillirtes Schminck-Waſſer, deſſen ſich die Dames zu bedienen pflegen.

Inclination, ſiehe Courtoiſie.

Jndelt oder Unterbette,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Bette, die groſſen Unterküſſen, ſo zu allererſt auf das Stroh-Tuch im Bette geleget werden, ſind mehrentheils von geſtreifftem Parchent.

Jndianiſche Vogel-Neſter, ſiehe Vogel-Neſter.

Infantin,

Iſt der eigentliche Nahme und Benennung derer aus dem Königlichen Hauſe entſproſſenen Printzeßinnen in Spanien und Portugall.

Jngber,

Zingiber, Gingembre, iſt ein Wurtzel-Gewächs, das in Jndien häuffig anzutreffen. Die Wurtzel dieſes Krautes gleichet dem Schilf, ſie wächſt nicht in die Tiefe, ſondern breitet ſich in der Fläche aus, iſt mürb und knotig, wird ſehr lang und groß. Wenn ſie ausgehoben wird, läſſet man einen Knoten in der Erde bleiben, welcher im folgenden Jahre ausſchlägt und ſich ſtarck vermehrt, oder man ſchneidet das Kraut nahe an der Wurtzel ab, und ſtecket es in die Erde, ſo ſetzet es neue Wurtzel.

Man hat unter andern vielen Speciebus zweyerley Sorten des Ingbers, die bey uns bekannt, nehmlich braunen und weiſſen. Es behält aber dieſer vor jenem billich den Vorzug. Seine Tugend iſt, daß er erwärmet, zertheilet, öffnet und treibet, daher er den ſchwachen Magen ſtärcket, die Dauung befördert, wider das Bauch-Grimmen, Blutſpeyen, Grieß und Stein dienet, auch der Dunckelheit der Augen abhilfft. In den Apothecken hat man das Oel davon, welches das Gehirn, den Magen und alle Eingeweide ſtärcket und reiniget, Bruſt und Lunge heilet, dem Gifft und Stein wehrt. Aeuſſerlich in die Naſen-Löcher gezogen, reiniget er das Gehirn, an die Schläfe geſtrichen, befördert er den Schlaf, heilet die Gebrechen der Augen, des Mundes und des Halſes, und zertheilet die geronnene Milch in den Brüſten der Weiber. Der Extract und das Saltz, iſt ein vortrefflich Schweiß-Mittel, und in viertägigen Fiebern gut. Man ſehe auch das Oeconomiſche Lexicon. Die Chineſer wiſſen ſonderlich den friſchen Ingber in Zucker einzumachen, welches andere Nationen ihnen zwar auch mit dem trocknen nachthun wollen, der aber jenem bey weiten nicht gleichet, weil ihnen die in der Pharmacopæa Perſica enthaltene Nachricht mangelt.

Ino oder Matuta, auch Leucothea,

Des Cadmi und der Harmoniæ Tochter, und des Thebaniſchen Königs Athamantis Gemahlin, mit welchem ſie den Palæmon gezeuget. Hat ſich aus Furcht vor ihrem Gemahl, weil ſie deſſen Kinder erſter Ehe harte gehalten, mit ſamt ihrem Sohne Palæmon, ins Meer geſtürtzet: iſt aber aus Erbarmniß von denen Göttern in eine Meer-Göttin verwandelt worden.

Inſter,

Heiſſet in den Küchen das Gekröſe von den Kälbern. Siehe Kalbs-Gekröſe.

Inſtrument,

Iſt ein iedes Werckzeug, durch deſſen Hülffe etwas beſonders ausgerichtet wird.

Intaphernia,

Eines Hofraths des Königs Darii Eheweib, war von einer wunderlichen Reſolution. Denn als ihr Gemahl, wegen eines Verbrechens, mit allen ſeinen Kindern, Anverwandten und gantzem Hausgeſinde zum Tode verurtheilet ward, brachte es endlich dieſe Intaphernia, ſo einig und allein unter ihrem gantzen Hauſe von ſolcher gefänglichen Haft befreyet war, durch ihr ſtetes Bitten und Flehen bey dem König Dario ſo weit, daß ſie ſich aus allen ihren Gefangenen denjenigen heraus leſen ſolte, den ſie am liebſten hätte, ſodann wolte er ſelbigem das Leben ſchencken. Worauf ſich dieſes wunderliche Weib nicht lange bedachte, ſondern ihren Bruder unter allen erkieſete. Als ſich nun der König über ſolche unverhoffte Wahl ſehr verwunderte, und die Urſache von ihr zu wiſſen begehrte, warum ſie nicht ihrem Mann oder doch zum wenigſten einem von ihren Kindern das Leben erhielte; gab dieſe Intaphernia zur Antwort darauf: o! König, wann ich ſchon meinen Mann und Kinder verliere, ſo können mir die Götter einen andern Mann und andere Kinder wieder geben, aber einen Bruder können ſie mir nicht wieder geben, denn meine Eltern ſind beyderſeits vorlängſt geſtorben. Welche Rede dem König ſo wohl gefiel, daß er nicht nur den Bruder, ſondern auch den älteſten Sohn los gab, der Mann aber und die andern muſten ihr Leben hergeben. Herodotus.

Io,

Eine Tochter des Inachi, oder wie einige wollen, des Argi und der Iſmenes, ward von dem Jupiter heftig geliebet, und damit ſie von der Juno nicht erkennet würde, in eine junge Kuh verwandelt. Nachdem aber die Juno ſolchen Streich merckte, hat ſie ſich von ihrem Jupiter dieſe Kuh ausgebeten, und als ſie ſelbige von ihm erhalten, den hundertäugigten Argum zum Wächter über ſie geſetzet, welcher aber auf Anſtifften des Jupiters von dem Mercurio eingeſchläfert und umgebracht worden. Die Io aber iſt von der Juno durch eine ihr zugeſchickte groſſe Horniſſe erbärmlich geplaget und geſtochen worden, ſo daß ſie vor Schmertz hin und her geflohen. Endlich iſt ſie nach Egypten gekommen, und von dem daſigen Könige Oſiris zur Gemahlin aufgenommen, auch

in ſolchen Ehren gehalten worden, daß ſie nach ihrem Tode als eine Göttin, unter dem Nahmen Iſis verehret ward.

Jocaſta,

Eine Tochter des Creontis, Mutter des Oedipi, und Gemahlin des Thebaniſchen Königs Laji, nach deſſen Tode ſie den Oedipum, nicht wiſſend, daß es ihr Sohn ſey, geheyrathet, und mit ihm den Eteoclem und Polynicen gezeuget; welche beyden Gebrüdere in der Schlacht ſich beyderſeits ſelbſt verwundet und getödtet, worüber ſich dieſe Mutter ſo ſehr alteriret, daß ſie ſich ſelbſt ermordet.

Johanna,

Ferdinandi Catholici Tochter, und Philippi I von Oeſterreich Gemahlin, des berühmten Kayſers Caroli V Mutter, iſt in der Lateiniſchen Sprache und Oratorie ſo gelehrt geweſen, daß ſie auf alle Lateiniſche Reden, die man zu ihr gethan, wieder Lateiniſch geantwortet. Welches man auch von ihrer Schweſter der Königin in Engelland, und von denen andern beyden, ſo in Portugall geſtorben, ſchreibet: Vid. Ludovic. Vives lib. I d. Inſtitut. fœm. p. 201, & Voſſ. p. 2 d. Philolog. p. 14, it. Gothofr. Ferdin. a Buckiſch in Nucl. Hiſtor. P. 2 c. 3 Sect. 2 p. 9. Sie liebte ihren Gemahl, ſo einer mit von den ſchönſten Printzen ſeiner Zeit war, vortrefflich, war aber dabey ſehr jaloux und eyferſüchtig, maſſen ſie eine gewiſſe Niederländiſche Dame, ſo ihr Gemahl liebete, vor ſich bringen ließ, und ſelbiger nicht nur ihre ſchönen Haare, ſo ihrem Gemahl abſonderlich gefielen, abſchnitte, ſondern auch ſie noch darzu mit einer Scheere dermaſſen im Geſichte zurichtete und zerfetzte, daß ſie mehr einem Ungethüm als einem Menſchen, ähnlich ſahe. Varillas L. II de la Pratique de l'Educ. des Princes p. 94. Und als ihr Gemahl ihr dieſer Grauſamkeit halber eine Maulſchelle gab, ward das Ubel ärger, und fiel ſelbige gar darüber in eine Unſinnigkeit.

Johanna,

Königin in Neapolis: ſie vermählte ſich an Andream, einen Ungariſchen Printzen, welchen ſie aber bald aus übermäßiger Herrſchſucht und Geilheit mit einem ſeidnen Stricke ſelbſt erwürget, deſſen Bruder aber Ludovicus, König in Ungarn, rächete ſeinen Tod, und ließ ſie gleichfalls wiederum erdroſſeln.

Johanna,

Gräfin von Montfort. Siehe Montfort.

Johanna,

Chuſæ, des Pflegers Herodis, frommes und gottesfürchtiges Weib, ſo Chriſto nachfolgete, und weil er ſelbige geſund gemacht hatte, von ihrer Haabe ein und andere Handreichung thate, Luc. VIII, verſ. 3.

Johanna von Albret,

Eine Königin von Navarra, liebte gute Künſte und gelehrte Leute, ſetzte unterſchiedene Schrifften, ſowohl in gebundener als ungebundener Rede auf, und erwarb ſich durch ihren Eyfer für die Reformirte Religion einen unſterblichen Nahmen. Sie ſtarb zu Paris 1572 den 9 Junii im 44 Jahr.

Johanna Albertina, ſiehe Conradin.

Johanna d'Arc,

Sonſt genennet Pucelle d'Orleans, Sibylla Lotharingica, oder Puella Aurelianenſis, oder das Mädgen von Orleans, ein Weibesbild, das vor vielen andern merckenswürdig iſt. Sie war gebohren unweit Tull in Lothringen auf dem Dorffe Damremy an der Maas als eine Bauer-Magd, ſo in ihrer Jugend die Schaafe gehütet, und hernachmals ſolche Thaten verrichtet, die faſt unglaublich ſcheinen. Denn ſie nahm ihr vor, Franckreich von der Engelländer Dienſtbarkeit zu erledigen, ſagte, ſie wäre von GOtt geſendet, dem Könige Carolo in Franckreich zu helffen. Daher commandirte ſie die Armee und befreyete mit ungemeiner Tapfferkeit An. 1429 die von den Engelländern hart bedrängte Stadt Orleans von der Belagerung, weswegen ihr die Einwohner zu Ehren ein Monument von Ertz auf der Brücken aufgerichtet, ſo noch heutiges Tages zu ſehen. Ihre fernern großmüthigen und Helden-Thaten, wie ſie nemlich hernachmals gantz Champagne erobert, Carolum VII zu Reims krönen laſſen, wie ſie vor Paris verwundet, in einem

nem Ausfall aus der Stadt Campiegne-ſo, ſo ſie auf den Feind gethan, gefangen, als eine Zauberin und Hexe angeklaget und An. 1430 zu Rouan lebendig verbrannt worden, iſt weitläufftig in dem Engelländiſchen Floro pag. 198 ſeqq. und in denen Diſſertationibus de Sibylla Francica, ſo aus der Bibliothec des gelehrten Melchioris Goldaſti zu Franckfurt gedruckt worden, nachzuleſen. Kippingus in ſeiner Hiſtor. Univerſal. l. 13 c. 4 §. 6 p. 319 nennet ſie Amazonam Gallicam und Buffier in Hiſtoria Francica Lib. 12 ſchreibet, es wäre bey ihrem Supplicio eine weiſſe Taube aus dem Feuer geflogen, und hätte ſich gen Himmel geſchwungen, woraus er ihre Unſchuld erweiſen will. Vignierius meinet in einer Epiſtel an Grammontium, es wäre dieſe Johanna nicht, ſondern eine andere an ihrer Stelle verbrannt worden, indem ſie ſich aus der Engelländer Händen durch die Flucht geriſſen, und ſich unter dem Nahmen Claudiæ an einen Engelländiſchen Ritter Robertum des Armoiſes verheyrathet, und will er ſolches aus einem Manuſcripto, welches ſein Bruder zu Metz gefunden, gründlich beweiſen. Uber dieſes ſind unterſchiedene Meinungen der Gelehrten von ihren Thaten, etliche ſchreiben ſolche einer Melancholie, (Vid. Becmannum in Hiſt. Orbis Terr. Geographic. P. II c. 3 p. 292;) etliche einer Zauberey, wie die Engelländiſchen Judices, ſo ſie deswegen An. 1430 verbrennen lieſſen; andere aber einer Betrügerey zu. Vid. Juſt. Lipſium in not. ad Politic. l. 1 c. 3 & Dominum de Langeii l. 3 d. diſciplina militari c. 3, da hingegen auch unterſchiedene ſolche als divina Miracula nicht genug zu rühmen wiſſen. Vid. Paſchaſium l. 6, Recherches de la France c. 4 & 5, Delrio in Disquiſitionib. Magic. l. 4 c. 1 quæſt. 3. Sonſten ſoll ſie viele Geſpräche mit dem Feis oder Aloinen, ſonſt weiſe Frauen oder Witte-Vrouen genennet, gehabt haben, welche ſie für die H. Catharinam und Margaretham ausgegeben, ſo ihr alles, was ſie reden und thun ſolte, offenbaret hätten. Johannes Hordolius und Valerandus Varanni haben in beſondern Büchern ihre Hiſtorie weitläufftig beſchrieben, abſonderlich Mr. Chapellain, der ſo lange, als er über ihrer Hiſtorie ſchrieb, eine Penſion bekam, und dahero über deren Ausarbeitung viel Jahre zubrachte. Man findet ihre Lebens-Geſchichte in den Memoires ſecrets de la Cour de Charles VII, und in deren Recenſion in den Deutſchen Actis Eruditor. 199 Th. p. 460 ſeqq. Voetius Diſput. Sel. Vol. 3 p. 515 zehlet ſie unter die thörichten und vom Teuffel betrogenen Weiber, dem D. Feuſtking in Gynæc. Hæretic. Fanatic. p. 137 ſequ. ſcheinet recht zu geben.

Johanna Blanchetta,

Eine ſehr gelehrte Jungfer aus Bononien, ſoll auch nette Latein, Teutſch und Böhmiſch geredet haben. Vid. Leand. Albert. in deſcript. Ital. p. 418.

Johannetta,

Gebohrne Gräfin von Sayn und Wittgenſtein, Hertzogs Johann George von Sachſen-Eiſenach hinterlaſſene Gemahlin und gelehrte Wittbe, war eine in der Medicin wohlerfahrne Fürſtin.

Johannis-Beer,

Ribes, Groſſeilles, iſt die Frucht eines Strauchs, der in den Gärten Stauden- und Heckenweiſe gepflantzet wird, weil er ſich auch unter der Scheere halten läſſet. Sie werden um Johannis reif, dahero ſie auch Nahmen bekommen. Sie kühlen und ſtillen den Durſt, werden bloß oder mit Zucker beſtreuet, gegeſſen, auch an einige Speiſen gethan: Sie ſind entweder rothe, weiſſe oder wilde. Der Safft oder Syrup davon iſt ein Labſal für die, ſo am Fieber, oder andern hitzigen Kranckheiten liegen. Man kan die Frucht mit Zucker einmachen, wie die Kirſchen oder aus dem Safft eine Conſerve bereiten, wie aus den Hinbeeren.

Johannis-Topf ſpielen,

Iſt ein an etlichen Orten denen kleinen Mägdlein gewöhnliches Spiel und altes Herkommen, da die ſich zuſammen gefundenen Mägdlein am Johannis-Tage einen kleinen Knaben, den Johannis-Engel genannt, in einem weiſſen Hemde eingekleidet, mit allerhand bunten Bändern und andern Zierathen ausputzen, ſelbigem einen Blumen-Krantz auffſetzen, vor ihm auf

auf den Tiſch einen mit bunten Blumen ausgeſchmückten und mit Wachs-Lichterlein beſteckten Topf ſtellen, und in dem Kreiſe herum bey allerhand angeſtimmten Reimlein und Geſängen um dieſen Johannis-Engel zu tantzen pflegen.

Joja Eliſabeth, ſiehe de Roſeres.

Iole,

Eine Tochter des Oechaliſchen Königes Euryti, ward von dem Hercule ſo hefftig geliebet, daß er ihr wie eine Magd aufwartete, und ihr zu gefallen Weiber-Kleider anlegte, auch ihrentwegen mit dem Euryto ſich in einen Zweykampff einließ, und darinnen die Oberhand behielte; weil aber Eurytus der vorhergenommenen Abrede nach ihm, als Uberwinder, ſelbige nicht auslieffern wolte, brachte er ſelbigen um, zerſtörte ſeine Burg, und entführte die Iolen, die er zuletzt ſeinem Sohn Hyllo zum Weibe gab.

Ionenſis Iſabella,

Ein Adeliches Frauenzimmer aus Catalonien von Barcellona, war von einer trefflichen Gelehrſamkeit und hurtigem Kopfe, daher ſie von denen Scriptoribus fœminar. illuſtrium ſehr gerühmet wird. Vid. Tom. II Hiſpaniæ illuſtrat. p. 822.

Joſepha,

Anna Maria, eine Nonne Barfüſſer-Ordens, ſo eine Vorgängerin des Quietiſmi geweſen, maſſen ſie ſtatuiret: ſie müſſe vielmehr ihrem Geiſtlichen Vater und Seelen-Hirten, als GOtt dem HErrn gehorchen. Vid. Molinos geiſtliche Handleitung p. 207, it. FeuſtkingsGynæc.Hæret. Fanat. p. 383 ſeq.

de S. Joſepho,

Feliciana Euphroſyna, eine gelehrte Carmeliter-Nonne zu Saragoſſa in Arragonien, war von Calahorra und eine Tochter Johannis Baſilii a Santoro, ſie florirete An. 1640, und ſchrieb: Inſtruction de Religioſas &c.

Iphianeſſa oder Iphinoe, auch Lyſippe,

Eine Tochter des Proeti der Argiven Königs, ward als ſie zum Tempel der Juno kam, und die Göttin durch allerhand Vorwurff und Geringhaltung ihrer Qualitäten, zu verſpotten ſuchte, von der erzürnten Juno in ein raſendes Weibesbild verkehret.

Iphigenia,

Eine Tochter des Agamemnons und der Clytemneſtræ. Als ihr Vater der Agamemnon von ungefehr der Diana ihren Hirſch erſchoſſen, nahm es dieſe erzürnte Göttin ſo übel auf, daß ſie der Griechen ihre Schifffahrten durch contrairen Wind allezeit zu nichte machte. Nachdem man ſich nun deſſentwegen bey denen Wahrſagern um Rath befragte, wie die erzürnte Göttin wieder könte ausgeſühnet werden, iſt zur Antwort ertheilet worden, nicht anders als durch Aufopfferung dieſer ſeiner Tochter. Weswegen Ulyſſes abgeſchickt wurde, der auch durch Liſt dieſe Iphigeniam ihrer Mutter abſchwatzte, unter dem Vorwand, als wolte er ſelbige dem Achilles helffen heyrathen. Indem man aber bereit und fertig ſtand, dieſe Iphigeniam aufzuopffern, hat ſich die Diana über ſie erbarmet, und ſtat ihrer eine Hindin unter ihrer Geſtalt bey dem Opffer abſchlachten laſſen, ſie ſelbſt aber mit ſich genommen, allwo ſie zur Prieſterin der Diana geweihet worden. Wiewol auch einige meinen, daß ſie in der That ſey geſchlachtet worden.

Iphimedia,

Des Aloei Weib, welche von dem Neptuno heimlich beſchlaffen ward, und ihm zwey Zwillinge zur Welt brachte.

Iphis,

Eine Jungfer aus Creta, des Lygdi und der Theluſæ Tochter, ſo an ihrem erſten Hochzeit-Tag in einen Mann verwandelt worden. Ihre wunderliche fata ſind folgende: Es hatte der über Land reiſende Lygdus ſeiner ſchwangern Frau anbefohlen, daß, wenn ſie ein Mägdlein gebähren ſolte, ſelbiges hinweg ſetzen müſte. Und nachdem auch ſolches in der That erfolgte, hat die deswegen beängſtete Mutter aus Liebe zu ihrer Tochter ſich gegen ihren wiederkommenden Mann angeſtellet, als hätte ſie einen Sohn zur Welt gebracht, ihm auch nach angelegten männ-

lichen Habit den Nahmen Iphis beygeleget. Als das Mägdlein aber heran gewachſen, und ihr Vater Lygdus ſie, in Meinung, daß es ein Jüngling ſey, an eine junge Dirne, Nahmens Ianthe, verſprochen, iſt ſie durch Hülffe und Anruffung der Iſidis in einen Mann verwandelt worden.

Irene,

Von Athen gebürtig, des Griechiſchen Kayſers Leonis IV Gemahlin, und eine Mutter des Kayſers Conſtantini VII, hat An. 783 mit ihrem Sohn neun Jahr lang regieret. Weil aber dieſer ihr Sohn des Neben-Regiments überdrüßig war, hat er ſelbige davon abgeſondert und gantz alleine noch ſieben Jahr lang geherrſcht. Worauf die verſtoſſene Mutter aus Erbitterung ſolchem ihrem Sohn, den ſie mit Liſt gefangen genommen, die Augen ausgeſtochen, und in das Gefängniß geworfen, worinnen er auch An. 797 ſein Leben beſchloſſen. Sie hat aber nach ſeinem Tode noch vier Jahr gantz alleine regieret, bis ſie endlich von Nicephoro Logotheta in die Inſel Lesbus relegiret ward. Sie war zwar ein gelehrtes und verſtändiges Weib, aber eine eiffrige Patronin der Iconolatrie oder Anbetung der Bilder. Vid. Kromayer. in Hiſtor. Eccleſ. pag. 281, Spanhem. in Hiſtoria Imag. reſtitut. & Schmidium in Muliere Heterodox. p. 34.

Irene,

Die Friedens-Göttin, wird unter dem Bilde eines weiß-gekleideten ſittſamen Frauenzimmers, in der Hand etliche Oelzweige haltend, abgebildet.

Irene,

Des berühmten Mahlers Cratonis Tochter, ein in der Mahlerkunſt vortrefflich virtuoſes Frauenzimmer, ſo eine Jungfer verfertiget, die hernachmals in den Tempel der Ceres zu Eleuſine aufgeſtellet worden. Vid. Lotichii Gynæcolog. p. 128, it. Sandrarts deutſche Academie T. II l. 1 c. 7.

Iris,

Eine Tochter des Thaumantis und der Electræ, ſoll, nach der Poeten Meinung, der Juno Bediente und Botſchafferin geweſen ſeyn. Heut zu Tage wird ſie unter dem Bilde eines Regenbogens, nach der Bedeutung ihres Nahmens, entworffen und vorgeſtellet.

Irmentrude,

Des Grafens von Altorf aus Provence Gemahlin, gebahr zwölff Kinder auf einmal, wovon ſie eilffe verbergen und heimlich wegtragen laſſen wolte. Zu allem Glück aber begegnete der Graf derjenigen Frau, ſo ſie ins Waſſer tragen ſolte, und weil ſelbige auf Befragen, was ſie in dem Korbe hätte, ihm zur Antwort gab, ſie wolte junge Hunde in das Waſſer tragen, muſte ſie ſelbige wider ihren Willen aufweiſen, und dem Grafen ſolches Geheimniß verrathen. Worauf er dieſe ſeine eilf Kinderlein heimlich einer gewiſſen Frauen aufzuerziehen übergab, und als ſie ein wenig erwachſen waren, ſelbige alle mit einander ſeiner wunderlichen Gemahlin vorſtellte, und ihr ſelbige wieder übergab, weßwegen dieſe Familie zum Angedencken dieſer wunderswürdigen Begebenheit, bis dato noch den Nahmen der Welffen führet.

Iſabella,

Des eifrigen Königs in Spanien, Ferdinandi Catholici, Gemahlin, eine vortreffliche Königin, hatte einen recht männlichen und heroiſchen Geiſt und einen ungemeinen Verſtand, liebete die Studia über alle maſſen, zoge auch ihre Töchter zu ſelbigen, verſtunde die Latinität ſehr wohl, und war eine geſchickte Rednerin; (Vid. Lipſii Monit. Pol. 1 c. 7;) wie ſie denn bald gewahr wurde, wenn iemand wider den Accent peccirte. Uber diß ſoll ſie viel bey des Ximenii groſſem Wercke der Bibliorum Polyglottorum gethan haben. Vid. Juncker. Centur. fœminar. Illuſtr. p. 131, allwo des Jeſuiten Le Moyne Raiſonnement, das er in ſeiner Galerie des Femmes Fortes P. II p. 150 von dieſer Heroine und gelehrten Königin gethan, zu finden. Ihre Tapfferkeit und recht Heldenmüthigen Geiſt hat ſie zur Gnüge in dem Luſitaniſchen Kriege, den ſie in Abweſenheit ihres Gemahles gantz alleine beylegte, erwieſen. Vid. Joh. Piſtor. Hiſpan. illuſtrat. & Joh. Marian. de Reb. Hiſpan.

Iſabella,

Aus Bayern, Caroli VI Königs in Franckreich Gemahlin, eine Dame von wunderlichem und tollen humeur: ſie ließ ihrem eigenen Sohne Carolo VII die Crone rauben, und ſolche ihrem Eidam, dem König in Engelland, zuſchantzen.

Iſabella,

Chriſtiani II, Königs in Dännemarck getreue und beſtändige Gemahlin. Als An. 1523 ihr Gemahl aus ſeinem Reich vertrieben ward, ſtund es ihr frey, allda zu verbleiben, ſie wolte aber dieſe Offerte nicht annehmen, ſondern ſprach: wo mein König iſt, da iſt auch mein Königreich.

Iſabella Clara Eugenia,

Gouvernantin der Niederlande, Philippi II Hiſpan. Tochter, An. 1566 gebohren, Ertzhertzogs Alberti von Oeſterreich Gemahlin, zu dem ſie die geſammten Niederlande nebſt Burgundien ſtat Heyraths-Guts mitbrachte; eine rechte heroiſche und heldenmüthige Dame. An. 1601 belagerte ſie den Hafen Oſtende, und wurde, weil es eine ſehr ſchwere und wichtige Belagerung war, erſt in drey Jahren Meiſter davon. Sie ſoll bey dieſer Belagerung ein Gelübde gethan haben, ihr Hemde nicht eher auszuziehen, bis der Ort gewonnen wäre: welches ſie auch gehalten, und ſoll von der Couleur dieſes Hembdes die Iſabel-Farbe ihren Nahmen bekommen haben. Sie ſtarb An. 1633 im 68 Jahre ihres Alters, ſonder Kinder, und will man vorgeben, daß ſie durch gewiſſe Medicamenta unfruchtbar gemacht worden. Hübner. Hiſtor. P. II, Meteran. im Niederl. Krieg,. Ludolphs Schaubühne der Welt.

Iſabella,

Philippi Pulchri, Königs in Franckreich Tochter, und Eduardi II Königs in Engelland Gemahlin, eine heroiſche und heldenmüthige Dame, welche, als ſie ihr Gemahl nicht wieder nach Engelland wolte zurück kommen laſſen, mit einer ſtarcken Flotte wieder anlandete, und weil ſie einige Groſſe in Londen auf ihrer Seite hatte, in ſolcher Stadt wiederum mit Triumph eingenommen ward. Worauf ſie ihre Rache in der That ſehen lieſſe, angeſehen ſie den Ertzſchatzmeiſter Waltherum Stapletonum enthäupten, dem alten Hugoni Spenſero das Hertze lebendig aus dem Leibe reiſſen, den jungen Spenſer aber aufhencken ließ. Ja ſie ließ dem König ſelbſt Bart und Haar abſcheren, bald da bald dorthin führen, und endlich ins Gefängniß werffen. Vid. Calviſ. Chronol. Franc. p. 488.

Iſaura, Clementia,

Eine gelehrte Dame zu Toulouſe um das Jahr 1323, hat die ſo genannten Jeux de Floreux, die Frühlings-Spiele zu Toulouſe, worbey ihr zu Ehren eine Oration gehalten wird, geſtifftet, auch ein gewiſſes Capital verordnet, von deſſen Intereſſen denen, ſo die beſte Schrifft verfertigen, jährlich ein gewiſſer Preis auszutheilen: doch wollen einige an dieſer gantzen Perſon zweifeln.

Isburgis,

Eine ſehr ſchamhaffte Frau, des Philippi Theodati, der Francken Königs Gemahlin, ward von ihrem Gemahl, weil er meinte, er hätte zu nahe ins Blut geheyrathet, verſtoſſen. Worauf ſie Zeit Lebens als eine Wittwe gelebet. Sie lieget in der Kirche des H. Johannis de Inſula begraben, iſt auch mit einer ſehr ſchönen Grabſchrifft, ihrer Frömmigkeit und Keuſchheit wegen, beehret worden.

Iſchomache,

Aus Atraclea einer Stadt in Theſſalien, des Lapithiſchen Königs Pirithoi Gemahlin, um welchen ſie nach den alten Fabeln ſchändlich ſoll gekommen ſeyn, weil ſelbigen der Höllenhund Cerberus, als er mit dem Theſeus, ſeinem vertrauten Freunde, ſich in die unterirdiſche Welt begab, um daraus die Proſerpinam zu entführen, verſchlungen und aufgefreſſen. Sie wird auch ſonſt Hippodamia genennet.

Iſebel, ſiehe Jeſabel.

Iſis,

Eine Tochter des Inachi und des Oſiridis Weib, ſo bey denen Egyptiern nach

ihrem Tode als eine Göttin verehret worden. Siehe Io.

Iſmena,

Des berühmten Arminii Schweſter, eine rechte Heroine und heldenmüthige Dame, ſo in dem Krieg wider die Römer ſich wegen ihrer Tapfferkeit ſehr ſignaliſiret. Sie ſtritte mit dem damaligen Feld-Herren, dem Zenone, bis auf das Blut. Vid. Lohenſtein. in Armin. P. I l. 1 p. 38 (edit. nov. p. 35.)

Iſmene,

Eine Tochter des Oedipi, hatte ſich mit einem Jünglinge, Cyrrhæus genannt, verſprochen, welcher ihr Bräutigam vom Tydeo ermordet ward.

Iſop,

Hyſſopus, Hyſſope, iſt ein gemein Garten-Kraut, welches denen Lungenſüchtigen gut thun, auch den Huſten vertreiben ſoll. Jngleichen bedienen ſich deſſen die Köche an denen Eſſen, davon ſelbige einen guten Geſchmack bekommen. ſ. Oecon. Lexicon.

Iſora oder Iſota Nuarola,

(Fulgoſius nennet ſie Navorulam oder Nogarolam) eine ſehr gelehrte Italiänerin von Verona, ſo in der Philoſophie excelliret, weswegen ſie auch von Nicolao V und Pio II, Römiſchen Päbſten, ſo hoch æſtimiret worden, daß ſie ſelbige ihrer Correſpondenz gewürdiget. Sie docirte zu Verona mit groſſem Applauſu, und erklärte das Neue Teſtament nebſt den Wercken des Auguſtini und Hieronymi, wie denn auch der Cardinal Beſſarion aus Hochachtung ihrer Qualitäten dahin reiſete, ſie zu hören. Jhr Dialogus, worinnen ſie unterſuchet: Ob Adam oder Eva gröblicher geſündiget? zeiget gnug Gelehrſamkeit an. Sie ſoll An. 1466, im 38 Jahr ihres Alters geſtorben ſeyn. Baptiſta Fulgoſius erwehnet ihrer ſehr rühmlich in L. VIII c. 3. Desgleichen auch Leander Albertus in ſeiner Deſcriptione Italiæ p. 464 thut. Vid. Dictionaire Hiſtorique Moreri P. III p. 273. Sie hat auch Lateiniſche Orationes und Epiſtolas an Hermannum Barbarum geſchrieben.

Iſtrina oder Hiſtrina,

Eine Königin der Scythen, und Eheweib des Aripithis, war in den Sprachen ſo erfahren, daß ſie ihren eigenen Sohn Sylem, wie Herodotus in Melpomene ſchreibet, in Griechiſcher und Lateiniſcher Sprache ſelbſt informiret und unterrichtet.

Italiäniſcher Salat, ſiehe Salat.

Italiäniſches Schloß,

Iſt eine auf beſondere Art von ſtählernen Gliedern und Gelencken verfertigte Bandage, mit einem offenen Vorder- und Hinter-Schild verſehen und insgemein mit Sammet überzogen: dergleichen die eifferſüchtigen Männer in Welſchland ihren Weibern umzulegen und anzuſchlieſſen pflegen ſollen, um dadurch den fremden Eingriff zu verhindern und abzuwenden.

Juden-Haube,

Heiſſet in Augſpurg ein kleiner Uberſchlag über das Haupt und Neſt, von vornher mit einem ſpitzigen Schnäpflein verſehen: iſt insgemein von Eſtoff oder Damaſt und mit Spitzen friſiret; ſo die Weibes-Bilder zur Sommers-Zeit im Hauſe tragen: das Neſt daran wird insgemein mit einer Schleife Band oben und unten beſetzt.

Jüdel ſpielt mit dem Kinde,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung dererjenigen Weiber, ſo in den wunderlichen Gedancken ſtehen, wenn ein klein Sechswochen-Kind in der Wiege läge, die Aeuglein verkehrte, fienge an zu lächeln oder bald darauf zu weinen, ſo ſpielte das Jüdel mit ihm, und deßwegen den kleinen Kindern wider ſolches Jüdelſpiel allerhand Tändeleyen und Fratzen in die Wiege ſtecken.

Jüdin,

Getauffte, iſt ein Weibes-Bild aus Jüdiſchem Stamm entſproſſen, ſo ſich zur Chriſtlichen Religion bekennet, und nach gnugſamer vorher geſchehener Unterrichtung im Chriſtlichen Glauben öffentlich tauffen laſſen.

Judith,

Eine Jüdiſche Heldin aus dem Stamm Simeon, Merari, des Sohnes Uz, Tochter, und Wittib des Manaſſes zu Bethulien. Sie war nicht nur gottsfürchtig, ſchön und reich, ſondern auch von ſonderbarem Groß- und Helden-Muth. Denn als die Stadt Bethulia von dem Aſſyriſchen General Holofernes belagert ward, die Belagerten ſchon auch auf dem Sprunge geſtanden, die Stadt zu übergeben, ſchlug ſich Judith in das Mittel, ſchmückte ſich zuvorher auf das herrlichſte aus, und gieng in das feindliche Lager; Holofernes, ſo bald er ſelbige erblickte, ward durch ihre Schönheit und angenehme Geſtalt ſo gleich gerühret und entzündet, nahm ſie mit Freuden auf, und befahl ſeinen Soldaten, ſie ſolten ſie frey und ungehindert aus- und eingehen laſſen. Er war frölich mit ihr, und als er einsmals mehr Wein zu ſich genommen hatte, als er ſonſt gewohnt war, blieb er mit ſelbiger gantz allein in der Cammer. Als er nun berauſcht im Bette lag, und davon in einen tiefen Schlaf gerathen, nahm dieſe Jüdiſche Heldin ſein eigenes Schwert, ſchnitte ihm damit das Haupt von dem Rumpffe, und ließ es ihre Magd, ſo ſie bey ſich hatte, in einen Sack ſtecken; worauf ſie beyderſeits nach Bethulien wieder zu giengen, und allda ſolchen von GOtt verliehenen Sieg verkündigten. Mitlerzeit da dieſe That im Lager kundbar ward, überfiel die Feinde ein ſolches Schrecken, daß ſie in voller Verwirrung die Flucht gaben. Wegen ſolcher heroiſchen That ward Judith in gantz Iſrael nicht nur bewundert, ſondern auch ſehr geehret. Sie ſtarb endlich in dem 105ten Jahr ihres Alters zu Bethulien, und wurde daſelbſt zu ihrem Manne geleget. Judith. VII. Bayle in Diction. Hiſtor.

Juditha,

Eine Tochter Beri des Hethiters und Eheweib des Eſaus, Geneſ. XXVI, 24, war ein abgöttiſches, abergläubiſches und verführeriſches Weib, maſſen durch ſelbige allerhand abergläubiſches Weſen in Iſaacs Hauſe eingeführet ward: weßwegen auch ſeine Nachkommen den rechten Gott verlieſſen und fremden Göttern nachhiengen.

Julia,

Eine Tochter des Kayſers Auguſti, war ein freches und geiles Weibes-Bild, und wurde zuletzt von ihrem Vater wegen allerhand begangenen Ehebruchs und nächtlichen Ausſchweiffungen in eine gewiſſe Inſel verwieſen. Sie hatte in ihren jungen Jahren ſchon einen eisgrauen Kopf. Macrobius.

Julia Agrippina, ſiehe Agrippina Julia.

Julia Domna,

Des Römiſchen Kayſers Severi Gemahlin aus Syrien von Emeſſa, war ein in der Philoſophie wohlerfahrnes Weib, welche dieſe Wiſſenſchafft ſo ſehr liebte, daß ſie zu gantzen Tagen die Philoſophos um ſich leiden konte. Im übrigen war ſie unvergleichlich ſchöne, aber auch abſcheulich geil, ſo gar, daß ſie durch ihre Entblöſſung des Leibes ihren Stief-Sohn Caracallam anreitzete, ſie zu heyrathen. Vid. Spartian. in vita Caracallæ, Dion. Caſſium Hiſtor. Libro 75, Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 10, Matth. Theatr. Hiſtor. p. 592.

Julia,

Pompeji Gemahlin, lebte mit ihrem Manne ſo verträglich, daß ſie Zeit ihres gantzen Eheſtandes nicht einen einigen unfreundlichen Blick, geſchweige ein ungleiches Wort, einander gegeben.

Julia,

Suor, eine Neapolitaniſche Nonne, ſo zu Neapolis für heilig gehalten wird. Sie konte zukünfftige Dinge prophecéyen, und einem ieden das Innerſte ſeiner Gedancken und Hertzens offenbaren, und hegte unter andern gotteslaſterlichen Lehren das irrige Principium, ob wären der Menſchen Leiber einander zur Wolluſt gemein, weßwegen ſie auch ihre Verſammlungen u. Collegia Gnoſtica fleißig hielte, worinnen dieſer vermeinte Actus der Chriſtlichen Liebe ſchändlich exerciret ward. Doch ihr Betrug und die Kunſt zu prophecéyen, ſo ſie durch Hülffe des böſen Feindes getrieben, wurde kundbar, und ward ſie deßwegen von der Römiſchen Inquiſition zu

ewiger Gefängniß verdammet. Vid. Stolterfootii Conſiderat. Viſion. p. 159.

Juliana Erdmuth,

Gräfin von Hohenſtein, Grafens Johann Ludewigs Gemahlin, eine in der Theologie zwar erfahrne, darbey aber auch dem Fanaticiſmo ergebene Dame. Die Urſache, warum ſie auf dergleichen Irrthum gerathen, waren die zwey Schwärmer, Eſaias Stiefel und Ezechiel Meth, die ſie nicht nur ſehr hegte und werth hielte, ſondern auch durch Schriften vertheidigte, maſſen ſie An. 1624 unterſchiedliche Verantwortungs-Schreiben deßwegen heraus gab, worinnen ſie dieſe beyden irrigen Männer ſehr defendirte. Es wurde aber doch zuletzt ſolches Neſt durch ihren Gemahl zerſtreuet, der dieſe beyden Irr-Lichter verjagete. Vid. D. Schmid. Mulier. Heterodox. §. 31 p. 45, it. Colberg. P. I Platon. Chriſt. c. 5 p. 224.

Julitta,

Ein ſehr beredtes Weib, hatte eine Sache und Klage wider Alexandrum, einen Kayſerlichen ungerechten Præſidenten; der ihr Haab und Gut an ſich zu ziehen trachtete, defendirte auch ſolche ihre Sache ſelbſten. Als man aber vor dem heydniſchen Richter-Stule des Kayſers Diocletiani ihr keine Audienz geben wolte, bis daß ſie Chriſtum verleugnet, und ſich zu dem heydniſchen Glauben bekennet hätte, nahm ſie ihr Kind, ſo ein Sohn von drey Jahren war, auf den Arm, und antwortete großmüthig darauf: Schade für mein Leben, ſchade für alles Vermögen; Ich will alles diß lieber verlieren, als daß ich mich an GOtt meinen Schöpffer nur mit einem einigen Läſter- und Schand-Wort vergreifen ſolte. Worauf ſie die Richter alsbald zum Scheiterhauffen verdammeten, auf welchen ſie auch die Märtyrer-Crone erlanget. Centuriator. Magdeburg. Cent. IV c. 12, Santelii Ann. Sacr. T. I p. 228 ad diem 16 Junii.

Junckerin,

Catharina, ein gelehrtes Weib von Eger, war von einer ſolchen Theologiſchen Wiſſenſchafft, daß ſie durch öffentliche Theſes die vornehmſten Theologos zum diſputiren invitirte, und ihnen viel zu ſchaffen machte, ſintemal ſie alle Bücher, ſo von der Religion geſchrieben worden, ſo fleißig durchgeſehen, daß ihr ſelbige faſt bekannter als denenjenigen geweſen, die ſie ſelbſt geſchrieben. Sie hat um das Jahr 1542 gelebet. Vid. Caſpar. Bruſchium in Beſchreibung des Fichtelberges p. 11, & Zeiller. Cent. 5 Epiſt. 68 p. 441.

Junge-Magd,

Heiſſet in groſſen und vornehmen Häuſern diejenige Magd, welche der Frau mit Spitzen waſchen, platten, boonen, ankleiden, nachtreten, verſchicken und anderer dergleichen Arbeit an die Hand gehen und ſie bedienen muß.

Junger Haaſe, ſiehe Haaſen-Wildpret mit Schweiß.

Jungfer oder Jungfrau,

Iſt ein noch unverehlichtes, unberührtes und ſittſames Frauenzimmer, ſo nunmehr tüchtig iſt in den Eheſtand zu treten. Bey denen Hebräern und andern Orientaliſchen Völckern war die Gewohnheit, daß ſich die Jungfern muſten zu Hauſe halten; und wenn ſelbige mit Vergönſtigung der Eltern aus dem Hauſe gieng, ſo ward dieſelbe um den gantzen Leib bedeckt. Die Decke des Hauptes hieß ein Schleyer, die Decke des Geſichtes war ein ſubtiles Netze, welches aus Seide gewircket und zierlich geſticket war. Um die Augen waren zwey kleine Löcher, wodurch ſie ſehen konten, den gantzen Leib bedeckte ein Mantel, daher auch die Jungfern eingeſchloſſen genennet werden, 1 Maccab. III, 19. Die Hebräer zehlten drey Claſſen des Alters der Jungfrauen; wenn eine Jungfer noch nicht das zwölffte Jahr erreichet, ſo hieß ſelbige die kleinere; hatte ſie zwölff Jahr und einen Tag hingeleget, nennete man ſelbige ein Mägdlein, wenn ſie aber über dieſe Zahl noch ſechs Monat erfüllet, ward ſie erwachſen benennet. In dem Kriege hatten die Jungfrauen ſonderbare Privilegia, und wurden nicht leicht umgebracht. Jud. VII, 24 wurden alle Midianiter umgebracht, die Jungfern aber erhalten, und Jud. XXI, 24 wurden unter der Gibeoniter Niederlage 500 Jungfern erhalten. In Jeruſalem giengen die

Jungfern ſchnee-weiß an dem Verſöhn-Feſte, und auch zur Zeit der Wein-Ernte. Von denen Veſtaliſchen Jungfrauen, ſiehe Veſtaliſche Jungfern.

Jungfern-Berg,

Oder Diwiza Gora, iſt ein ſehr hoher, luſtiger, mit gelb und blauen Stein-Bäncken und vielen ordentlich zuſammen geſetzten Tannen-Bäumen von Natur gezierter Berg in Ceremiſſen in Rußland, welcher gantzer Berg ehemals nur bloß von einem Zwerg und einer Jungfer ſoll bewohnet worden ſeyn, und daher auch den Nahmen bekommen.

Jungfern-Crantz,

Iſt eine aus Lorbeer- oder andern Blättern, auch natürlichen oder nachgemachten Blumen geflochtene Zierath für das Haupt, deren ſich die Jungfern bey Hochzeiten, Feſt- und Ehren-Tagen, auch andern angeſtellten Solennitäten an etlichen Orten zu bedienen pflegen. Es iſt eine eigentliche Zierath und Proprium der Jungfern, wodurch ſie ſich von denen Weibern diſtinguiren und ſelbige als ein Zeichen der annoch unverletzten Jungferſchafft tragen. Daher auch offtermals nach heutiger Redens-Art durch den Crantz die Jungferſchafft verſtanden wird; wenn man z. E. ſaget, die Jungfer hat ihren Crantz verlohren, das iſt, die Jungferſchafft iſt ihr geraubet worden. Ohngeachtet nun dergleichen Zierath bloß und allein denen unberührten und annoch reinen Jungfern zu tragen vergönnet wird; ſo hat es doch die Billigkeit und Erläuterung der alten Geſetze ehemals alſo geordnet, daß diejenigen Weibesbilder, ſo mit Gewalt und Uberwältigung um ihre Keuſchheit und Jungferſchafft wider ihren Willen und Einſtimmung, abſonderlich bey feindlichen Belagerungen und Einbruch, ſchmertzlicher Weiſe gekommen, dennoch gleich denen andern Jungfern ihrer Unſchuld wegen, ſtat eines Troſtes für ihre angethane Schmach, den Crantz tragen, und ſich dieſer Zierath fernerweit bedienen dürfen. Beſold. ad I. P. W. p. 347. Bey denen alten Römern durfften diejenigen Wittben, ſo nicht wieder heyrathen wolten, in Cräntzen gehen.

Jungfern-Fluß, ſ. Canathus.

Reine Jungfer im Licht anblaſen,

Iſt ein weibiſcher und abergläubiſcher Argwohn, da man vermeinet, daß diejenige Jungfer, ſo ein ausgeputztes Licht durch anblaſen wieder zum brennen bringen kan, ohnfehlbar eine reine und unbetaſtete Jungfer ſey.

Jungfer-Kind, ſiehe Baſtard, wie auch Huren-Kind.

Jungfer-Kranckheit,

Iſt ein Fieber, ſo bey Jungfrauen oder Wittben aus innerlichen Verſtopffungen, ſonderlich der Saamen-Gefäſſe entſtehet. Wo ſich am Geſichte und Leib, eine weiſſe mit grün oder gelb unterlauffene Farbe, Müdigkeit, Engbrüſtigkeit, veränderlicher Puls, Eckel, Kurren in Leibe, und immer kalte Hände beyſammen finden, die ſind eine unfehlbare Anzeige dieſer Kranckheit, welche zwar an ihr ſelbſt nicht gefährlich, doch aber gefährliche Folgen haben kan. Die damit behafftet, ſollen zarte und verdauliche Speiſen, an Fiſch und Fleiſch, ſtarckes Geträncke und guten Wein genieſſen. ſ. Bleiche Farb-Sucht.

Jungfer-Magd,

Iſt eine abſonderliche Magd, ſo die Jungfer in dem Hauſe allein zu bedienen und ſelbiger aufzuwarten hat.

Jungfern-Marckt, oder Jungfern-Meſſe,

Dieſer Ort iſt in Fuentarabia, einer anſehnlichen Stadt in Spanien, allwo ſich dasjenige Frauenzimmer, denen die Luſt zu heyrathen ankömmt, an einen gewiſſen Ort auf die Schau zu ſtellen pfleget, und allda erwartet, welcher junge Purſche ſie nach ſeinem Gefallen auslieſet.

Jungfer-Milch,

Oder Lac Virginis, iſt eine, aus geſtoſſenem und ſcharff gepreſten Haus-Wurtzel-Safft mit etlichen wenigen Tropffen guten Spiritus Vini vermiſchte und bey gantz gelinder Hitze zubereitete Milch, deren ſich das Frauenzimmer zu Erhaltung zarter, glatter und weiſſer Haut im Angeſichte zu bedienen pfleget.

Jungfern-Raub, ſiehe Entführen.

Jungfer-

Jungfern-Regal, oder Baſs,

Iſt ein gewiſſes offenes Regal in denen Orgelwercken, und wird deswegen alſo benennet, weil es wie eine Jungfern-Stimme, die einen Baſs ſingen wolte, klinget. Dieſes Jungfern-Regal nennet man auch ſonſten das Geigen-Regal.

Jungferſchafft, ſiehe Hymen.

Jungfern-Zoll,

Als A. 850 die Spanier von denen Saracenen überwunden wurden, und ihnen von ſelbigen Mauergad zum Könige aufgedrungen ward, ſo begehrten dieſe von ihm jährlich einen Tribut von 50 edelen und 50 bürgerlichen der ſchönſten Jungfern, welches ihnen aber abgeſchlagen ward, angeſehen die Mohren, ſo ſolchen Jungfer-Tribut holen wolten, mit blutigen Köpffen wieder abziehen muſten.

Juno,

So auch ſonſten Zygia genennet wird, weil ſie denen Hochzeiten mit vorzuſtehen pfleget, eine Tochter des Saturni und der Opis, des Jupiters Schweſter und Weib. Iſt eine Göttin des Reichthums, und der der Reiche Welt geweſen, und zugleich auch über die Wolcken geſetzet worden: ſie hat dem Jupiter den Vulcanum und Martem zur Welt gebracht. Man fingiret von ihr, daß, als ihr der Jupiter im Schlafe den kleinen Hercules an die Brüſte legen ließ, um daraus ſeine Krafft und Stärcke zu ſaugen, ſie darüber aufgewachet, und einen Theil der Milch gen Himmel ſpritzen laſſen, woraus die ſo genannte Milchſtraſſe unter dem Geſtirne entſtanden, den andern Theil aber auf die Erde ſpriehen laſſen, woraus die weiſſen Lilien gewachſen wären. Der Fluß Canathus iſt dieſer Göttin eigen geweſen, worinnen ſie ſich alle Jahr gebadet, und wieder zur Jungfer geworden. Sie wird auf einem erhabenen Wagen, als ein ſchönes, annehmliches, und mit göldenen Armbändern geziertes Weibesbild gemahlet, welcher von zwey Pfauen, weil dieſer Vogel ihr als heilig, und des Argus hundert Augen im Schwantz zeigende, gewiedmet war, an ſtat der Pferde gezogen wird.

Jupe,

Heiſſet denen Schwäbiſchen Bäuerinnen ihr Rock oder Kittel; iſt insgemein ſtarck und klein gefältelt, gar kurtz, und entweder von ſchwartzer Glantz-Leinwand, den ſie Sonntags tragen, oder von grünem Tuch und Zeug gemacht. Der Straßburgiſchen Bäuerinnen ihre Jüpen oder Jupen, ſind insgemein von dreyerley Farben, als grün, roth und ſchwartz, auch unten herum mit Peltz verbrämet und eingefaſſet.

Jupe,

Heiſſet denen Bauer-Mägden oder Weibern in Sachſen ſo viel als ein kurtzes Wämſtlein, ſo ſie über den Oberleib zu ziehen und zu werffen pflegen, ſie laſſen ſelbige insgemein offen ſtehen, und hefftelu ſie gar ſelten zu.

Jupon,

Iſt ein Rock von reichem Zeug, Stoff oder Gros di Tour, ſo über den Fiſchbein-Rock getragen wird.

Jus,

Heiſſet bey denen Frantzoſen entweder in genere eine iede Brühe, ſo aus denen Speiſen gekochet und gebraten wird; oder in ſpecie eine ſolche Quinteſſenz, welche aus Rindfleiſch, Kalbfleiſch, Tauben ꝛc. die in brauner Butter und Speck, nebſt guten Kräutern, Gewürtz und andern Dingen, dämpffen müſſen, bereitet wird. Hiervon zeiget folgende Beſchreibung.

Jus zu machen,

Man nehme Rindfleiſch, es ſey was für welches es will, derbes oder ſonſt anders, und zerklopffe es ziemlich, darnach ſtreue man es mit Mehl an, ſetze aber zugleich in einer Caſſerole Butter und Speck auf das Feuer, und wenn dieſe braun iſt, ſo lege man Fleiſch drein, und dämpffe es ſo lange, bis es braun iſt. Ferner ſchneide man Rüben, Kraut und Zwiebeln hinein, welche auch mit braun werden müſſen. Darnach lege man Lorbeer-Blätter, einen Stengel Thymian, Citronenſchalen, Brotrinden, und gantz Gewürtz drein, gieſſe gute Rindfleiſch-Brühe drauf, werffe eine Hand voll Morcheln dran, und laſſe es mit einander kochen. Dieſe Jus wird öffters durch ein Haartuch geſtrichen, auch ſonſt nur alſo verbrauchet, und wiſſen ſich

die Frantzoſen derer abſonderlich zu bedienen, und bey ihren Eſſen gar ſehr anzubringen. In Teutſchen wohlbeſtellten Küchen, ſonderlich an groſſen Höfen, findet man dergleichen Jus auch, an kleinen Höfen aber wird wenig davon angetroffen; es wäre dann, daß eine Jus-Potage ſolte verfertiget werden. Wer weiter von der Jus Nachricht verlanget, wie ſolche auf andere Art zuzurichten, der darff nur auf die Zubereitung der Speiſen Acht haben, ſo wird er davon hin und wieder gute Nachricht finden.

Juſtina,

Des Magnentii, hernachmals aber auch des Valentiniani des älteren Weib, war zwar ſehr gelehrt, aber unchriſtlich und gottlos darbey, geſtalt ſie der Arianer gifftige Lehre in ſich geſogen, und dem heiligen Ambroſio viel Verdruß anthate, denn nachdem ſie ihren Gemahl Valentinianum liſtiger Weiſe umbringen laſſen, hat dieſe Ketzerin ihren Sohn, als des Reichs Succeſſorn, mit eben ihrer Arianiſchen Seuche angeſtecket, welcher, weil er es von ſeiner loſen Mutter nicht beſſer gelernet, mit dem Ambroſio einen groſſen Streit der Lehre wegen anfieng, auch demſelbigen ein blutiges Ende machte. Vid. Centuriat. Magdeb. Centur. IV c. 10 p. 672, it. Cap. III pag. 83.

Juſtitia Sengeria, ſiehe Sengeria.

Juswinin,

Juliana, ein in der Oratorie wohlerfahrnes Weibesbild; Sie hatte ſich ſtarck in Hochzeit- und Trauerreden geübet, auch deren ein gantz Buch voll zuſammen getragen.

Juturna,

Eine Tochter des Dauni, und Königs Turni Schweſter; ſo der Jupiter, dem ſie ihre Jungferſchafft gegönnet, unſterblich gemacht; ſie hat ihrem Bruder in dem Kriege wider den Æneam groſſe Dienſte gethan; nachdem ſie aber geſehen, daß es um ihres Bruders Leben gefährlich ausſähe, hat ſie ſich in den Fluß Numicum geſtürtzet; in welchen ſie als eine Waſſer-Nymphe verblieben.

Juventus, ſiehe Hebe.

Juwelen,

Heiſſet überhaupt dem Frauenzimmer derjenige Schmuck und Koſtbarkeiten, ſo mit Edelgeſteinen verſetzet ſind, als da ſind Ringe, Glied- und Galanterie-Ringlein, Ohren-Ringe, Ohren-Gehenck, Batzen, Creutzen, Halsbänder, Ancker, Agraffen, Bäumelgen, Vorſteck-Roſen, Braſſeletten, diamantne Deglein, Flimmer- oder Zitter-Nadeln, diamantne oder mit Rubin beſetzte Schlöſſer an Ketten und Perlen, Cräntze, Haar-Bänder, Haarnadeln und dergleichen.

K.

Kabin,

Iſt eine Gattung halber Ehen, bey den Türckiſchen Weibern, da ein Mann vor dem Richter ein Weib auf eine gewiſſe Zeit oder Monate nimmt, und ihr dafür eine gewiſſe Summe Geld verſpricht. In Spanien nennet man dergleichen halbe Ehen, Amencebado und Caſado de media Curta. Dieſes Wort Kabin kommet her, von dem Arabiſchen Kabſch, ſo eine fleiſchliche Vermiſchung mit einem Weibe bedeutet, daher denn ohne Zweiffel auch das Teutſche Wort Kebsweib, ſeinen Urſprung bekommen.

Kabeliau, ſiehe Cabeliau.

Kämmlein zu den Augenbraunen,

Iſt ein ſehr zartes und ſubtiles kleines Kämmlein, wormit das Frauenzimmer ſich die Augenbraunen auszukämmen und zu ſaubern pfleget.

Kämmlein zu den Favoretten,

Iſt ein zarter und ſubtiler kleiner Kamm von Elffenbein oder Schildkröte, deſſen ſich das Frauenzimmer zu Auskämmung und Accommodement ihrer Favoretten bedienet.

Käſe,

Caſeus, Fromage, wird aus geronnener Milch gemacht, und iſt eine gute Koſt bey reichen und armen Leuten. Weil in allen Ländern, Städten und Dörffern, wo nur Viehzucht iſt, Käſe bereitet werden; ſo trifft man in groſſen Handels-

Städten viel Sorten derſelben an, die aber hier zu ſpecificiren nicht nöthig ſind, weil ſie in der Küche keinen ſonderlichen Nutzen haben. Nur des Parmeſan-Käſes, welcher wohlſchmeckend, und in der Italiäniſchen Stadt Parma gemachet wird, bedienet ſich unſer Koch bey etlichen Eſſen, davon ſelbige einen guten Geſchmack bekommen. Es wiſſen auch etliche den Texel-Käſe, unter der Zurichtung des grünen Krauts, wohl mit anzubringen, weil er ſelbigem eine purgirende Krafft giebet. Von dem gemeinen Käſe, deſſen Zubereitung, Eigenſchafft und verſchiedenen Arten findet ein Frauenzimmer hinlänglichen Bericht in dem Oeconom. Lexico.

Käſeſchale,

Iſt ein insgemein von Zinn, in Form eines runden Tellers, ſo auf einem niedrigen Fuſſe ruhet, gegoſſenes und gedrehetes Küchen-Geſchirr, worinnen der Käſe auf den Tiſch getragen wird.

Käſe-Suppe, ſiehe Suppe von Käſe.

Kalb,

Iſt ein Junges von der Kuh. Wenn es männlichen Geſchlechts, wird es ein Ochſen-Kalb, iſt es aber weiblich, ein Kuh-Kalb genennet. Die Kälber, ſo vor dem zehenden Monat, oder nach Licht-Meſſe fallen, oder die ſchwartze Zähne haben, dienen nicht zum Abnehmen, daß ſie erzogen werden. Ein mehrers ſiehe Oeconom. Lexic.

Kalbs-Bruſt,

Heiſſet der Theil an dem vörderſten Kalbs-Viertel, welcher unter dem Bug, zuſamt einigen Rippen, deren gemeiniglich achte darzu abgeſtochen werden, ſich befindet.

Kalbfleiſch,

Caro vitulina, chair de veau, iſt die gemeine Speiſe, ſo wohl nähret und geſund iſt. Es wird aber vom Kalbe alles gebrauchet: Das Fleiſch, die Brüſte, die Viertel, der Kopff, die Füſſe, die Leber, das Geſchlinge, Lunge und Gekröſe ꝛc. welche Sorten alle der Koch zuzurichten lehret, in nachfolgenden: 1) Kalbfleiſch fricaſſiret; 2) dito auf eine andere Art; 3) Kalbfleiſch mit Carfiol; 4) Kalbfleiſch mit Muſcheln; 5) dito auf eine andere Art; 6) Kalbfleiſch mit Citronen; 7) Kalbfleiſch mit ſauerer Limone; 8) Kalbfleiſch mit Capern und kleinen Roſinen; 9) Kalbfleiſch Eſtoufade mit Capern; 10) Kalbfleiſch mit Klöſen und Morcheln; 11) Kalbfleiſch mit Majoran; 12) Kalbfleiſch mit Semmelſchnitten; 13) Kalbfleiſch mit Sauerampffer; 14) Kalbfleiſch mit Spinat; 15) Kalbfleiſch mit Peterſilien-Wurtzeln; 16) Kalbfleiſch mit grüner Peterſilie; 17) Kalbfleiſch mit Selerie; 18) Kalbfleiſch mit Selerie anders; 19) Kalbfleiſch mit gebräunten Rüben und Stockſchwämmen; 20) Kalbfleiſch mit Haferwurtzeln; 21) Kalbfleiſch mit Zuckerwurtzeln; 22) Kalbfleiſch-Paſtete, ſo man kalt und warm geben kan; 23) Kalbfleiſch-Paſtete anders; 24) Kalbfleiſch-Paſtete noch anders, mit Krebs-Klöſen, Morcheln, Spargel und dergleichen; 25) Kalbfleiſch mit gefülltem Salat; 26) Kalbfleiſch gelb mit Saffran; 27) Kalbfleiſch mit Krebſen, Morcheln, Klöſen, Spargel und dergleichen; 28) Kalbsbruſt gefüllt und gebraten; 29) Kalbsbruſt anderer Art gefüllet; 30) dito noch anders; 31) Kalbsbruſt noch auf eine andere Art; 32) Kalbsbruſt mit Krebsfülle; 33) Kalbsbruſts-Tendrons en croquant; 34) Kalbs-Cotelets mit Jus und en fricandeau; 35) Kalbskeule angeſchlagen; 36) Kalbskeule gefüllt; 37) dito noch anders; 38) Kalbskeule ſo in Eſſig gelegen, gut zu braten; 39) Kälber- oder Nieren-Braten recht gut zu braten; 40) Kalbs-Braten mit Sardellen geſpickt, auf Engliſch; 41) Kalbskopff zu putzen und zu rechte zu machen; 42) Kalbskopff mit einer Speck-Brühe; 43) Kalbskopff mit Muſcaten-Blüten; 44) Kalbskopff mit ſaurer Fricaſſée und geröſteter Semmel; 45) Kalbskopff mit Majoran; 46) Kalbskopff angeſchlagen; 47) Kalbsfüſſe gebacken; 48) Kalbsfüſſe noch anders gebacken; 49) Kalbsfüſſe fricaſſiret; 50) Kalbsfüſſe in einer Papier-Paſtete; 51) Kalbsfüſſe farciret oder angeſchlagen; 52) Kalbsfüſſe mit Muſcaten-Blüten; 53) Kalbsfüſſe mariniret; 54) Kalbs-Leber gebacken im Netz; 55) dito andere Art; 56) Kalbs-Leber gebacken mit einer Nelcken-Soſſe; 57) Kalbs-Leber gedämpfft; 58) Kalbs-

58) Kalbs-Leber gedämpfft mit Knoblauch; 59) Kalbs-Leber mit einer Sardellen-Soſſe; 60) Kalbs-Leber mit einer Zwiebel-Soſſe ſauer; 61) Kalbs-Leber mit einer Schnittlauchs-Soſſe; 62) Kalbs-Leber gebacken mit einer Klare; 63) Kalbsgeſchlinge gebacken auf einer Schüſſel; 64) Kalbs-Leber gehackt mit grüner Peterſilie; 65) Kalbs-Lunge ſauer mit Zwiebeln; 66) Kalbslungmus; 67) Kalbs-Lunge gantz gemein; 68) Kalbs-Gekröſe fricaſſiret; 69) Kalbs-Gekröſe ſauer mit Saffran; 70) Kalbs-Gekröſe mit Majoran; 71) Kalbs-Gekröſe farciret; 72) Kalbs-Gekröſe in Papier; 73) Kalbs-Gekröſe mit einer Rahm-Soſſe.

Kalbfleiſch fricaſſiret,

Man nehme Kalbfleiſch, und zwar von denen Brüſten, hacke es in kleine Koch-ſtückgen, lege ſelbige in kaltes Waſſer, und laſſe ſie eine kleine Weile darinnen liegen, daß ſich das rothe ein wenig heraus ziehe. Hernach blanchire man es in ſiedendem Waſſer, thue es aber gleich wieder heraus, und waſche ſolches ſauber aus. Ferner lege man in eine Caſſerole oder Tiegel ein Stück ausgewaſchene Butter, ſtreue Muſcatenblüten, und Citronenſchalen darauf, thue das Fleiſch auch hinein, ſetze es zuſammen auf ein Kohlfeuer, paſſire es mit einer gantzen Zwiebel, und etlichen Lorbeer-Blättern, und ſehe wohl zu, daß die Butter ja nicht braun werde. Nach dieſem gieſſe man Wein und Fleiſchbrühe darauf, und laſſe es ferner kochen, ſchütte auch einen Eß-Löffel Wein-Eßig darzu. Wenn man nun anrichten will, ſo ſchlage man 4 bis 5 Eyerdotter, nachdem es viel iſt, in ein Töpffgen, rühre ſie mit ein wenig Wein-Eßig ab, thue auch ein Bißgen rohes Mehl darein, ziehe die Eyerdotter mit der Brühe, die am Fleiſche iſt, an, rühre es aber beſtändig, damit es nicht zuſammen läufft, ſchütte es hernach wieder ans Fleiſch, und rüttele ſolches, daß es fein dicke werde. Endlich richte man dieſes auf eine Schüſſel an, ſprenge zerlaſſene Butter, wie auch Muſcaten-Blüten drüber, und koſte es, ob es genug geſaltzen ſey.

Kalbfleiſch auf eine andere Art fricaſſiret,

Kalbfleiſch wird gehackt, blanchiret, und auf Butter paſſiret, wie das vorige, hernach gehackte grüne Peterſilie dran geſchüttet mit Eyerdottern abgezogen, und in allen wie vorhergehendes bereitet.

Kalbfleiſch mit Carfiol,

Man nimmet Kalbfleiſch, hacket es zu Kochſtücken, und leget es in kaltes Waſſer. Ferner ſetzet man es in einem Topff mit Waſſer zum Feuer, ſaltzet es, und läſſet es ſodann eine halbe Stunde kochen. Hierauf kühlet man es aus, richtet es in einen Tiegel oder Caſſerole ein, würtzet es mit Muſcatenblüten und Jngber, ſtreuet auch geriebene Semmel darein, leget ein Stück Butter daran, gieſſet Brühe drauf, und ſetzet es auf Kohlen. Hernach nimmet man Carfiol, und ſchneidet ihn nach der Länge entzwey in feine proportionirte Stückgen, brennet ihn alsdenn mit ſiedendem Waſſer und Saltz, leget ſolchen hernach zum Kalbfleiſch, und läſſet es zuſammen kochen, daß es eine feine dickigte Brühe bekömmt. Nach dieſen mag man es anrichten, wenn man will.

Kalbfleiſch mit Muſcheln,

Dieſes, wenn es zu Stücken gehackt worden, blanchiret man, hernach kühlet man es aus, thut es in einen Tiegel oder Caſſerole, legt ein Stück Butter darein, paſſiret es auf dem Feuer, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und Citronſchalen, gieſſet auch ein wenig Wein und gute Fleiſch-Brühe daran, und läſſet es kochen, brennet es auch mit ein wenig braunem Mehl an. Nun putzet man 100 Stück Muſcheln, paſſiret ſolche erſt in Butter, thut ſolche alsdenn an das Kalbfleiſch, welches alles, wenn es noch eine Viertelſtunde gekochet hat, ſo iſt es fertig, und kan nach Belieben angerichtet werden.

Kalbfleiſch auf eine andere Art mit Muſcheln,

Man nimmet eine ſchöne Kalbs-Bruſt, machet ſie mit einem Meſſer auf, daß ſie hohl wird. Hernach drucket man eingeweichte Semmel rein aus, ſchüttet ſolche in einen Tiegel, ſchneidet Nierentalg klein, thut ſechs Eyer, Muſcaten-Blüten, Jngber, ein Paar Löffel voll Rahm, und ein Stück Butter darzu, und ſetzet es aufs Feuer. Wenn es nun bald dicke wird, ſo

thut man 30 Stück Muſcheln darein, und rühret es darunter, mit welcher Fülle man die Kalbs-Brüſte füllen muß. Hierauf nimmet man noch mehr Kalbfleiſch, und hacket es zu Stücken, blanchiret es ſamt der gefüllten Bruſt, und läſſet es eine Viertelſtunde darinnen liegen. Nach dieſem kühlet man es aus, richtet ſolches in einen Tiegel, paſſiret es mit Citronenſchalen und Muſcaten-Blüten in Butter. Ferner machet man dieſe Coulis: Man nehme 20 Stück Muſcheln, paſſire dieſe in Butter, thue ſie hernach in einen Mörſel, ſchütte eingeweichte Semmel, ein wenig Butter, und drey hart geſottene Eyerdotter hinein, und ſtoſſe dieſes alles zuſammen, thue ſolches alsdenn in einen Topff, gieſſe gute Fleiſch-Brühe drauf, ſetze es zum Feuer und laſſe es kochen, qvirle es recht klar, und ſtreiche es durch ein Haartuch. Wenn es durchgeſtrichen, ſo gieſſe man es an das Kalbfleiſch, welches ſodenn gantz gemählich kochen muß. Endlich richte man an, die Bruſt in die Mitte, und das kleine Kalbfleiſch auſſen herum, ſo iſt es fertig, und kan nach Belieben aufgetragen und verſpeiſet werden.

Kalbfleiſch mit Citronen,

Man hacket das Kalbfleiſch, wie ſchon offt beſchrieben worden, zu Kochſtücken, wäſchet es ſauber aus, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es eine halbe Stunde kochen, kühlet es alsdenn aus, und richtet es in einen Tiegel ein, leget ein Stück Butter daran, paſſiret es mit Muſcaten-Blüten, Citronenſchale und einer gantzen Zwiebel, gieſſet ein wenig Wein und Fleiſch-Brühe daran, ſtreuet geriebene Semmel hinein, welches hernach kochen muß, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Zuletzt leget man geſchnittene Citronſcheiben daran; es darff aber ja kein Kern drinne bleiben, ſonſten wird es bitter. Und ſo iſt es zum Anrichten fertig.

Kalbfleiſch mit ſauerer Limonie,

Dieſes wird in allen gleich wie vorhergehendes gemacht, nur daß ſtat derer Citronen, eingeſaltzene Limonien genommen werden.

Kalbfleiſch mit Capern und kleinen Roſinen,

Man nehme Kalbfleiſch und hacke es zu Stücken, blanchire es in ſiedendem Waſſer, putze und kühle es aus, richte ſolches alsdenn in eine Caſſerole, würtze es mit Muſcaten-Blüten, Jngber und Citronenſchalen, thue eine Hand voll Capern, und ſo viel Roſinen dran, ſtreue auch geriebene Semmel hinein, und gieſſe gute Fleiſch-Brühe, und ein wenig Wein daran, ſetze es aufs Kohlfeuer, und laſſe es unter einander kochen, daß die Brühe fein dicke wird, lege auch ein Stücke Butter darein, ſo mag man es endlich anrichten. Wer Luſt hat, kan auch bey ſolchen Eſſen eine gantze Zwiebel, und ein Paar Lorbeer-Blätter mit beylegen, welche nichts ſchaden werden.

Kalbfleiſch-Eſtouffade mit Capern,

Man nimmet eine Keule Kalbfleiſch, und hacket Stückgen eines Fingers dick daraus, hernach klopffet man es, und ziehet in ein iedes Stückgen ein Paar Stücken Speck. Wenn nun alles alſo gemachet worden, ſo beſtreuet man es mit Mehl, und ein wenig Saltz, ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, und ſo bald dieſe braun iſt, ſo leget man das mit Mehl angeſtreuete Fleiſch hinein. Wenn ſolches auf der einen Seite braun worden, ſo leget man es auf die andere Seite, daß es auch braun werde. Ferner würtzet man es mit Muſcaten-Blüten, Jngber, gantzen Nelcken und Citronenſchalen, gieſſet gute Brühe, oder ſo ſie da iſt, gute Jus darauf, ingleichen auch ein Glas Wein, leget eine gantze Zwiebel und etliche Lorbeer-Blätter daran, thut auch eine Hand voll Capern hinein, läſſet es alſo fein ſachte kochen, bis es eine feine dicke Brühe bekömmt, decket es aber fein zu, damit der Braden nicht heraus kan. Nach dieſen richtet man es an, und garniret es mit Citronenſchalen, und dergleichen Schelben.

Kalbfleiſch mit Klöſen und Morcheln,

Das Fleiſch zu hacken, zu blanchiren, zu kochen und auszukühlen, iſt bereits ſattſam beſchrieben worden. Alsdenn richtet man ſolches in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet gute Fleiſch-Brühe darauf, würtzet es ab, mit Muſcatenblüten, Cardemomen und Jngber. Ferner weichet man

Morcheln in warmes Waſſer, putzet ſie ſauber, und wäſchet ſie vielmal aus, daß kein Sand darinnen bleibe, und paſſiret ſolche in Butter, machet auch indeſſen Kalbfleiſch-Klößgen. Wenn nun das Kalbfleiſch im Kochen iſt, ſo thut man dieſe hinein, ſtreuet etwas geriebene Semmel daran, leget auch ein gutes Stück Butter hinein, und läſſet es alſo zuſammen kochen, ſo iſt es fertig, und kan nach Belieben angerichtet werden.

Kalbfleiſch mit Majoran,

Man kochet das Kalbfleiſch nur auf gemeine Art ab, hernach richtet man ſolches in eine Caſſerole, Tiegel oder Topff, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und Jngber, thut auch durchgeſiebten Majoran hinein und gieſſet die Brühe drauf. Hat es nun gekocht, ſo legt man ein Stück Butter daran, ſetzet es zum Feuer, läſſet es kochen, daß es eine feine dicke Brühe bekomme, ſo iſt es fertig.

Kalbfleiſch mit Semmelſchnitten,

Dieſes kochet man auch nur in Waſſer mit etwas Saltz ab, richtet alsdenn ſolches in eine Caſſerole oder Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel darauf, würtzet es mit viel Muſcaten-Blüten und Jngber, leget ein Stück Butter daran, gieſſet Brühe darauf und läſſet es alſo kochen. Darnach bähet man Semmel-Schnitten, und wenn man das Fleiſch anrichtet, ſo leget man etliche von den gebäheten Semmel-Schnitten in die Schüſſel, die andre garniret man herum, gieſſet die Brühe über das Fleiſch, ſtreuet endlich Muſcaten-Blüten mit Jngber vermiſcht darüber her, und läſſet es auftragen.

Kalbfleiſch mit Sauerampffer,

Man nehme Kalbfleiſch, hacke dieſes zu kleinen Koch-Stücken und blanchire es, kühle es alsdenn ſauber aus, richte darnach dieſes in einen Tiegel oder Caſſerole ein, lege ein Stück Butter darzu, und paſſire es mit Muſcaten-Blüten und Jngber, ſeige auch Brühe daran, und laſſe es eine Weile kochen. Ferner nehme man ein wenig weiß eingebrannt Mehl und rühre es an die Brühe, ſo auf dem Kalbfleiſch iſt; nach dieſem leſe man Sauerampffer fein rein, ſetze indeſſen in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, thue den Sauerampffer darein, paſſire ihn, bis er welck und weich iſt, ſchütte ihn ſodann an das Fleiſch, welches mit einander kochen muß. Endlich mag man es anrichten, wenn man will und hingeben.

Kalbfleiſch mit Spinat,

Dieſes kochet man ab und richtet es in einen Tiegel oder Caſſerole. Alsdenn nimmet man Spinat, brühet ſolchen mit ſiedendem Waſſer, thut ihn zum Kalbfleiſch, ſtreuet geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und Jngber daran, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, ſetzet es aufs Kohlfeuer und läſſet es kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, leget auch ein Stück Butter daran, ſo iſt es fertig.

Kalbfleiſch mit Peterſilien-Wurtzeln,

Man bereitet das Fleiſch, wie es ſchon offt beſchrieben worden, richtet es in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet geriebene Semmel darein, und würtzet es mit Muſcaten-Blüten und Jngber, und ſaltzet es. Hierauf ſchabet man Peterſilien-Wurtzeln, ſchneidet ſie nach Belieben, thut ſie ans Kalbfleiſch, gieſſet Brühe darauf, ſetzet es aufs Kohlfeuer, und läſſet es kochen. Wenn es beliebig, ſo können zu ſolchem Eſſen auch allezeit gebähete Semmelſchnitten geleget werden.

Kalbfleiſch mit grüner Peterſilie,

Man kochet das Fleiſch ab, kühlet es alsdenn fein ſauber aus, richtet es hierauf in einen Tiegel oder Caſſerole, thut geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, Jngber und Brühe darauf und ſetzet es aufs Kohlfeuer. Ferner wirfet man ein Paar Hände voll gehackte grüne Peterſilie und ein Stücke Butter daran, läſſet es kochen, bis es eine feine dickigte Brühe bekömmt, ſo iſt es fertig, und kan nach Belieben angerichtet und verſpeiſet werden.

Kalbfleiſch mit Selerie,

Man hacket das Kalbfleiſch zu feinen Kochſtücken, blanchiret es in heiſſem Waſſer, kühlet es ſauber aus, thut ſelbiges ſodann in einen Tiegel oder Caſſerole, leget ein Stück Butter darzu, paſſiret es ein

ein wenig und würtzet es darnach mit Muſcaten-Blüten und Ingber. Indeſſen putzet man Selerie, ſchneidet ſolchen mit einem Schneidemeſſer klein und leget ihn zum Kalbfleiſch, ſtreuet geriebene Semmel drein, gieſſet Fleiſch-Brühe drüber, ſetzet es aufs Kohlfeuer, woſelbſt es ſachte kochen muß, bis es eine dicke Brühe bekömmt, ſo iſt es zum Anrichten fertig.

Kalbfleiſch anders mit Selerie,

Man kochet Kalbfleiſch ab und richtet dieſes in eine Casserole oder Tiegel. Hernach ſchneidet man Selerie als zu einem Salat Plätzgen-weis, und thut ſolchen zum Kalbfleiſch. Ferner ſtreuet man eine Hand voll, oder ſo viel nöthig, geriebene Semmel, wie auch Muſcatenblüten und ein wenig Ingber hinein, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, ſetzet es auf Kohlen und läſſet es kochen. Endlich richtet man ſolches nach eigenem Gefallen an.

Kalbfleiſch mit gebräunten Rüben und Stock-Schwämmen,

Man nehme Kalbfleiſch von Keulen, ſchneide oder hacke ſolches eines Fingers ſtarck und klopffe es. Hernach ſetze man in einer Casserole oder Tiegel Butter auf Kohlen, welche braun werden muß, lege ſodann das Kalbfleiſch darein und bräune es ein wenig. Hierauf nehme man Rüben, ſchäle ſolche und ſchneide ſie würflicht, ſetze abermal in einer Casserole oder Tiegel Butter oder Schmaltz aufs Feuer, und wenn ſolches braun iſt, ſo reibe man ein Loth Zucker darein, ſetze es wieder aufs Feuer, ſo wird der Zucker eine braune Farbe bekommen. Nach dieſem thue man die Rüben darein, ſo werden ſie auch bald braun werden, die nachgehends ans Kalbfleiſch geſchüttet werden müſſen. Ferner weiche man Stock- oder Nelcken-Schwämme ein, putze ſie ſauber und paſſire ſie ein wenig in Butter und thue ſelbige auch zum Kalbfleiſch, würtze es hierauf mit Ingber und Pfeffer. Man nehme auch braun Mehl, qvirle dieſes mit Brühe ab, und ſeige ſie hernach ans Fleiſch, ſetze es aufs Feuer, werffe eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſtecket darein, und laſſe es kochen. Wenn es nun angerichtet werden ſoll, ſo thue man die gantze Zwiebel wieder heraus, alsdenn kan es aufgetragen werden.

Kalbfleiſch mit Hafer-Wurtzel,

Man ſuche Kalbfleiſch mit Peterſilien-Wurtzeln, welches gleich alſo gemachet wird.

Kalbfleiſch mit Zucker-Wurtzeln,

Da muß man das Kalbfleiſch gantz und gar wie vorhergehendes abmachen und weich kochen, ehe und bevor die Zucker-Wurtzeln daran können gethan werden: denn es iſt eine weiche Wurtzel, die geſchwinde zerkochet; dahero ſie erſt daran zu thun, wenn man bald anrichten will.

Kalbfleiſch-Paſtete, ſo man kalt und warm geben kan,

Man nehme eine Kalbs-Keule, häutele ſolche ab, und brate ſie ein wenig auf dem Roſt. Hierauf lege man ſie in Eßig, und laſſe ſie ein Paar Tage darinnen liegen. Nachgehends nehme man ſie wieder heraus, und ſpicke ſie, wie man à la daube ſpicket, beſprenge ſie ein wenig mit Saltz, und ſchlage ſie folgender maſſen in Teig: Erſtlich treibet man ein Blat auf, machet von Teig-Streiffen einen Roſt, beſtreichet das Blat erſt mit Eyern, darnach leget man Speck und Butter auf den Roſt, würtzet es mit Ingber, Näglein, Citronen-ſchalen, Lorbeer-Blättern und Roſinen, ſchläget oben wieder ein Blat darüber, und machet ſolches gleich alſo, wie es bey der Hirſchwildpret-Paſtete ausführlich beſchrieben zu finden iſt, allwo auch die Brühen, ſo zur Paſtete können genommen werden, anzutreffen ſind. Wird alſo unnöthig ſeyn, hier ſolches weitläufftiger zu wiederholen.

Kalbfleiſch-Paſtete anders,

Man nehme Kalbfleiſch, hacke dieſes zu Kochſtückgen, wäſſere es eine halbe Stunde ein, hernach blanchire man es in ſiedendem Waſſer, kühle es alsdenn ſauber aus, richte ſolches in eine Casserole oder Tiegel, lege ein Stück Butter darzu, paſſire ſolches auf einem Kohlfeuer, mit einer gantzen Zwiebel, Lorbeer-Blättern und Citronen-Schalen, würtze es auch mit Muſcaten-Blüten und Ingber, gieſſe ein wenig Wein hinein und laſſe es alſo

dämpfen.

dämpffen. Darnach mache man einen Teig folgender maſſen: Man nimmet Mehl, ſo viel einem dünckt genug zu ſeyn, ſchläget drey Eyer darein, ſchneidet ein Pf. Butter zu Stücken, thut dieſe auch ins Mehl, feuchtet es ſodann mit Waſſer an, und machet einen glatten Teig daraus. Hernach nimmet man eine Torten-Pfanne, beſtreichet dieſe unten mit Butter, treibet von der Helffte des Teigs ein Blat aus, das leget man in die Torten-Pfanne, daß dieſelbe gantz bedecket ſey, alsdenn beſtreichet man den Teig mit Eyern und leget das Kalbfleiſch ordentlich hinein, thut wieder ein wenig Butter darzu, gieſſet auch einen Löffel voll von der Brühe, darinnen das Kalbfleiſch abgemachet worden, zur Paſtete. Nach dieſen verfertiget man von dem übrigen Teig wieder ein Blat oben darüber, bedecket damit die Torten-Pfanne und machet dieſes feſt zuſammen, machet ein Löchlein, daß man ſie aufblaſen kan, hinein. Was die Zierathen belanget, ſolche bereitet man nach eigenen Einfällen und Gefallen, ſo gut als man kan; Wenn ſie fertig, ſo ſetzet man ſie in einen heiſſen Backofen, und läſſet ſie fein ſchön backen, inzwiſchen machet man dieſe Brühe fertig: Man nehme vier Sardellen, dieſelben waſche man ſauber aus, ziehe das Fleiſch von denen Gräten herunter und hacke ſolches gantz klein, rühre es in die Brühe, darinnen das Kalbfleiſch abgemachet worden, gieſſe noch mehr Coulis zu, daß man Brühe genug zur Paſtete habe, ſetze ſolche aufs Feuer, daran ſie kochen muß. Wenn man nun die Paſtete aus dem Backofen nimmet, ſo ſchneide man ſolche, nachdem ſie vorhero auf eine Schüſſel heraus gethan worden, auf, und beſehe ſie, wie viel noch Brühe darein gebrauchet wird, gieſſe alsdenn von der Sardellen-Brühe, ſo viel nöthig iſt, darein, rüttele ſolche fein um, decke den Deckel wieder darüber und bereite ſie mit Zucker, ſo iſt es fertig, und kan nach Belieben aufgetragen werden.

Kalbfleiſch-Paſtete noch anders mit Krebs-Klöſen, Morcheln, Spargel und dergleichen,

Man nimmet Kälber-Brüſte, hacket dieſe klein, als ob man eine Fricaſſée machen wolte, blanchiret dieſe in ſiedendem Waſſer, kühlet ſie ſauber aus, richtet ſie in einen Tiegel oder Caſſerole an, leget ein Stück Butter daran, paſſiret es mit Citronenſchalen und Muſcaten-Blüten, thut auch eine gantze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter darein, und läſſet es alſo eine Weile dämpffen. Nach dieſem bricht man ein Schock Krebſe aus, putzet Morcheln, machet Kalbfleiſch-Klöſe, bricht Spargel als wie grüne Erbſen, welches alles parat ſeyn muß. Nun bereitet man einen Teig, gleich als wie bey vorhergehender Paſtete beſchrieben worden, richtet dieſe Paſtete ebener maſſen alſo ein, und wenn das Fleiſch auf den Teig in die Torten-Pfanne gebracht worden, ſo thut man die Krebſe, Morcheln, Klöſe und Spargel fein ordentlich darzu hinein, leget Butter darauf, gieſſet ein wenig von der Brühe, darinnen das Kalbfleiſch gelegen, darzu, machet die Paſtete fertig und ſetzet ſie in einen Backofen, damit ſie backe. Inzwiſchen verfertiget man dieſe Brühe: Man nimmet fünff Eyerdotter, thut ſie in eine verzinnte Caſſerole, ſchüttet eine Meſſerſpitze rohes Mehl darzu, und rühret es mit etlichen Tropfen Wein oder Eſſig klar ab. Ferner ſchneidet man Citronenſchalen hinein, leget eine gantze Zwiebel und ein Stück Butter darzu, gieſſet auch die Brühe, darinnen das Kalbfleiſch gelegen, mit bey, und wenn ſolche noch nicht zulänglich, ſo muß noch mehr Fleiſchbrühe darzu geſchüttet werden, dieſe ſetzet man aufs Kohlfeuer und gieſſet es mit einer Kelle, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich nimmet man die Paſtete, nachdem ſolche recht gebacken, richtet ſie auf eine Schüſſel an, ſchneidet ſie auf und füllet die Brühe hinein, rüttelt ſie wohl durch einander und decket ſie wieder zu, bereibet ſie auch mit Zucker und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Kalbfleiſch mit gefülltem Sallat,

Man kochet Kalbfleiſch, wenn es zu Stücken gehackt iſt, ab, kühlet es ſodann ſauber, richtet ſolches nach dieſem in einen Tiegel oder Caſſerole mit einem Stück Butter, paſſiret es auf dem Feuer mit Muſcatenblüten und ein wenig Jngber, gieſſet

gieſſet Brühe darauf und läſſet es kochen. Fernet nimmet man feſten Häuptel-Sallat und putzet ſolchen, ſchneidet ihn mitten entzwey, ſchneidet auch das Hertz heraus, damit das Häuptel hohl werde, ſetzet indeſſen in einer Caſſerole Waſſer aufs Feuer, wirft ein wenig Saltz hinein, thut den ausgehölten Sallat darein, und laſſet ſolchen einen Sud thun. Hernach nimmet man das ausgeſchnittene und ſchneidet es mit einem Schneidemeſſer klein, ſchweiſſet ſolches in Butter, ſchläget 3 bis 4 Eyer daran, ſchüttet geriebene Semmel, Muſcatenblüten und ein wenig guten Rahm darzu, und rühret es alſo auf dem Feuer zu einer Fülle ab, thut alsdenn den abgebrüheten Sallat aus dem Waſſer, drücket ihn aus, füllet von der abgerührten Fülle darein, doch ſo, daß allezeit zwey Theile über einander kommen, bindet ſolches mit Zwirn zuſammen, leget es zum Kalbfleiſch, welches mit einander kochen muß, und machet die Brühe mit ein wenig eingebranntem Mehl an, daß ſie dicke werde. Wenn es angerichtet wird, ſo thut man den Zwirn wieder davon, den Sallat aber ſchneidet man entzwey, daß das Fleiſch damit garniret werden könne, ſtreuet Muſcaten-Blüten darüber, und läſſet es auftragen.

Kalbfleiſch mit Saffran gelb,

Dieſes kochet man ab, als man ſonſten Fleiſch in Waſſer und Saltz abzukochen pfleget, richtet alsdenn ſolches in einen Topf oder Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel, Jngber, Pfeffer und Muſcatenblüten darein, gieſſet Brühe, darinnen es gekochet, ſo viel nöthig iſt, darauf, ſetzet es in Kohlen und läſſet es kochen, thut auch Saffran daran, daß es gelb werde, und ſaltzet es zur Gnüge. Wenn es nun eine dickichte Brühe gekochet hat, ſo ſchneidet man Semmelſchnitten, bähet ſolche auf den Roſt, und legt ſie hernach in die Schüſſel, worauf es angerichtet werden ſoll; richtet das Fleiſch darauf an, gieſſet die Brühe darüber, ſtreuet Jngber und Muſcaten-Blüten oben her, ſo iſt es fertig zum Auftragen.

Kalbfleiſch mit Krebſen, Morcheln, Klöſen, Spargel und dergleichen,

Dieſes alles wird abgemachet, als wie es deutlich beſchrieben zu finden iſt bey der Kalbfleiſch-Paſtete, nur daß es nicht in eine Paſtete gethan, ſondern alſo ſauber und ordentlich auf eine Schüſſel angerichtet wird.

Kalbs-Bruſt gefüllet und gebraten,

Man nimmet eine Kalbs-Bruſt, löſet die zwiſchen der Haut und den Rippen, daß ſie inwendig hohl werde, das Loch aber, wo man oben mit dem Meſſer hinein fähret, machet man nicht zu groß, und bereitet die Fülle darzu alſo: Man ſetze in einer Caſſerole oder Tiegel ein Stück Butter auf Kohlen, und laſſe ſie zergehen, thue geriebene Semmel, vier Eyer, ein wenig Rahm, grüne gehackte Peterſilie und ein wenig Saffran daran, rühre es auf dem Feuer als gerührte Eyer ab, fülle ſolches in die Bruſt, und mache oben das Loch mit einem Speiler zu, ſaltze ſie ein wenig ein, ſtecke ſie hernach an einen Bratſpieß und lege ſie zum Feuer. Wenn ſie nun anfängt zu braten und treuge wird, ſo beſtreiche man ſie mit Butter, und laſſe ſie alſo gemählich braten, ſie muß aber öffters beſtrichen werden. Endlich wenn ſie gar iſt, richte man ſie an, gieſſe ein wenig braun gemachte Butter darüber, beſtreue ſie mit geriebener Semmel, und gebe ſie hin.

Kalbs-Bruſt auf eine andere Art gefüllt,

Die Haut wird eben alſo los gemachet, wie bey vorhergehender, die Fülle aber alſo bereitet: Man nehme ein Stück derben Kalbsbraten, hacke ſolchen gantz klein, und thue ihn nebſt ein wenig würfflicht geſchnittenen friſchen Speck, gehackter grüner Peterſilie, kleinen Roſinen, Citronenſchalen, eingeweichter Semmel, Muſcatenblüten und Nierenſtollen in eine Caſſerole, ſetze es mit einem Stück Butter auf Kohlen, ſchlage 3 bis 4 Eyer darein, gieſſe auch ein Paar Löffel dicken Rahm daran, rühre es zuſammen ab, daß es gar werde, vergeſſe aber darbey das Saltz nicht, fülle ſodann dieſe Fülle in die Bruſt, ſtecke ſie oben

oben mit einem Speiler zu, und brate ſie wie vorige.

Kalbs-Bruſt gefüllt noch anders,

Das Ablöſen iſt ſchon beſter maſſen beſchrieben worden, die Fülle aber machet man alſo: Man nimmet ein Stück von einer Kalbs-Leber, und hacket es gantz klein, thut eingeweichte Semmel darzu, und röſtet ſolche in einer Caſſerole auf dem Feuer mit Butter ab, ſchläget 3 bis 4 Eyer daran, ſchüttet ein wenig Rahm, Jngber, Pfeffer und etwas klar geſchnittenen Speck darzu, und ſaltzet es ein wenig, rühret es ferner auf dem Kohlfeuer ab, bis es dicke wird; mit dem Einfüllen und Braten aber verfähret man vorherbeſchriebener maſſen.

Kalbs-Bruſt gefüllt noch auf eine andere Art,

Dieſe, wenn ſie auf mehr beſchriebene Art ausgehöhlet iſt, füllet man alſo: Man nimmet von ſechs harten Eyern die Dotter, von zwey Kälbern die Milch und blanchiret dieſe, hernach ſtöſſet man es zuſammen mit einem Stück Butter im Mörſel, u. nach dem Stoſſen ſchüttet man ſolches in einen Tiegel oder Caſſerole, thut ein wenig eingeweichte Semmel, noch 2 gantze Eyer, klein geſchnittene Piſtacien und Muſcatenblüten daran, und rühret es klar durch einander ab. Jſt es etwa noch zu dicke, ſo gieſſet man einen Löffel voll dicken Rahm daran, zuckert und füllet es in die Bruſt, und bratet ſolche als vorher beſchrieben.

Kalbs-Bruſt mit Krebs-Fülle,

Wenn die Bruſt gehöriger maſſen gehöhlet iſt, ſo machet man eine Fülle von Krebſen, die unter den Krebſen deutlich beſchrieben wird zu finden ſeyn; nur ſoll ſie im Braten mit Krebs-Butter beſtrichen werden.

Kalbs-Bruſts-Tendrons en croquant,

Dieſes ſind die Kalbs-Rieben, wo die Knorpel daran ſind; ſelbige werden hart gebacken, und mit gebratener Peterſilie beſtreuet.

Kalbs-Cotellets mit Jus,

Dieſe Kalbs-Rieben, werden erſtlich auf dem Roſt gebraten, hernach mit einer Brühe angerichtet.

Kalbs-Cotellets en Fricandeau,

Dieſes iſt geſpicktes und gekochtes Kalbfleiſch, in verſchiedenen Stücken, welches hernachmals mit einer glüenden Schaufel oben gefärbet wird. Es kommt gemeiniglich grüne Spinade darunter.

Kalbskeule angeſchlagen,

Man nehme eine Kalbskeule, und ſaltze dieſe ein wenig ein, hernach ſtecke man ſie an Spieß, und wenn ſie abgebraten, ſo ſchneide man das Braune herunter, das übrige Fleiſch aber löſe man von denen Knochen alles herunter, und hacke ſolches gantz klein; man ſoll auch zugleich den Knochen ſauber putzen und bey Seite legen. Nach dieſem ſchneidet man ein halb Pfund guten Nierentalg darunter, und thut dieſes in einen Mörſel, ſchläget 4 bis 5 Eyer daran und ſtöſſet es, darnach gieſſet man ein Paar Eß-Löffel voll guten dicken Rahm darein, wirft auch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel darzu, ſaltzet es ein wenig, würtzet es mit Muſcatenblüten, Jngber und Citronenſchalen, und ſtöſſet dieſes alles vollends zuſammen. Wenn es nun ziemlich klar iſt, ſo ſchläget man mit der Farce die Knochen alſo an: Man beſtreichet die Knochen mit Eyern, alsdenn leget man von der Farce daran, (es muß aber erſtlich eine Tortenpfanne oder andere Pfanne mit Butter angeſchmieret, hernach ein Bogen Papier darein geleget, und dieſer auch alſo beſchmieret werden) und ſchläget ſie fein proportionirlich an. Wenn dieſes geſchehen, ſo beſtreichet man ſie mit Eyern, und gieſſet zerlaſſene Butter darüber, beſtreuet ſie mit klar geriebener Semmel, ſetzet ſie in einen heiſſen Backofen und läſſet ſie backen, ſo kan man ſie ſodenn warm zu Tiſche tragen laſſen, oder Brühe darunter geben, oder auch in eine Potage legen. Viele haben die Art, wenn ſie halb gar

gar gebacken, daß ſie ſolche heraus nehmen und mit Pinien beſtecken: dieſes halte ich aber nicht für gut, denn in währender Zeit, da ich doch unter einer Viertelſtunde nicht fertig werde, ſetzet ſich das Fett, ſo in der Keule iſt, und kan darnach zu ſeinem rechten Aufgehen nicht wieder gelangen: zu dem iſt auch dieſes nicht mehr mode. Wenn man ſolche anrichten will, ſo thut man ſie mit dem Papier in eine Schüſſel, und ziehet das Papier hervor, ſo iſt es recht und fertig zum Auftragen.

Kalbskeule gefüllt,

Man nehme eine Kalbskeule, dieſelbe öffne man unten die Länge im dicken Fleiſche, und ſchneide alles Fleiſch heraus, ſehe aber zu, daß man auf beyden Seiten keine Löcher darein mache, das Fleiſch aber hacke man gantz klein. Wenn dieſes geſchehen, ſo nehme man darzu eingeweichte Semmel, Nierenſtollen, ein wenig Zwiebeln, ein gantzes Ey, und ſchneide dieſes alles gantz klein zuſammen, würtze es auch mit Ingwer, Muſcatenblüten, Cardemomen und Saltz, reibe würflicht geſchnittenen Speck, ingleichen Citronenſchalen, und ein klein wenig Thymian darunter, dieſes alles nun miſche man durch einander, fülle es in die aufgeſchnittene Keule, und nehe ſie nachgehends feſte wieder zu. Es ſtehet in eines jeden Belieben, ob er ſie alsdann braten oder kochen wolle, denn ſie wird hernach meiſtentheils zu Potagen oder Ragouten gebraucht.

Kalbskeule gefüllt auf eine andere Art,

Das Aufſchneiden und Aushölen iſt allbereit oben beſchrieben; hierauf füllet man dieſe alſo: Das ausgeſchnittene Fleiſch ſchneidet man klein, hernach ſchneidet man Speck würflicht mit Nierentalg vermiſchet darunter, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, und Muſcatenblüten, röſtet in Butter ein wenig Thymian, ſaltzet und miſchet alles wohl durch einander. Wenn nun dieſes alles ſattſam unter einander gemiſchet iſt, ſo füllet man ſolches in die Keule, nehet ſelbige zu, wäſchet ſie nach dieſem ſauber ab, ſaltzet ſolche ein, ſtecket ſie alsdenn an einen nicht gar zu dicken Spieß, bratet ſie an einem gelinden Feuer, betrieffet ſie öffters mit Butter, damit ſie fein ſafftig werde, die Brühe aber, ſo aus der Keule tropffet, fänget man in einer reinen unter geſetzten Pfanne auf. Will man nun die Keule anrichten, ſo leget man ſie auf eine Schüſſel, und ſeiget die aufgefangene Brühe darunter, oben drüber aber gieſſet man braun gemachte giſchende Butter, beſtreuet ſolche mit geriebener Semmel und läſſet ſie auftragen.

Kalbskeule, ſo in Eßig gelegen, gut zu braten,

Wenn ſolche recht ſauer worden, ſo nehme und häutele man ſie gantz ſubtil ab, ſpicke ſie alsdenn ſauber, ſtecke ſie an einen Spieß, lege ſie zum Feuer, ſetze eine Pfanne unter, begieſſe ſie in der erſt mit warmem Eßig, darinnen Zwiebeln liegen, die Brühe aber, ſo abtriefet, fange man reinlich auf. Hat man ſie nun etliche mal mit ſolcher Brühe begoſſen, ſo begieſſet man ſie auch öffters mit Butter, bis der Braten vollends fertig. Hernach nehme man die Jus aus der Bratpfanne und rühre ein wenig braun Mehl darein, daß es ein wenig dicke wird, ſeige ſodenn die Brühe auf eine Schüſſel und lege den Braten oben darauf, ſaltze ihn ein wenig, gieſſe auch giſchende braune Butter darüber, beſtreue ihn endlich mit geriebener Semmel und laſſe ihn auftragen.

Kälber- oder Nierenbraten recht gut zu braten,

Man nimmet einen fetten Nieren-Braten, wäſchet dieſen nicht aus, ſondern beſchabet ſolchen nur, wo er etwa nicht rein iſt, mit einem Meſſer, ſtecket ihn an einen Spieß, leget ihn zum Feuer, und wenn er bald trocken worden, ſo drücket man auf einen Rührlöffel ein Stück Butter und befähret den Braten über und über, und zwar öffters, beſprenget ihn ein wenig mit Saltz, ſo wird er recht gut braten, und ſich im Vorſchneiden ziemlich ſafftig zeigen. Hierauf richtet man ſolchen an, gieſſet die Jus aus der Pfanne drüber, beſtreuet ihn mit Semmel und ſchicket ihn zu Tiſche.

Kalbs-Braten mit Sardellen geſpickt, auf Engliſch,

Darzu nimmet man eine Keule, und trocknet ſelbige erſt übers Kohlfeuer alſo: Man machet Kohlfeuer in ein Forcir-Loch, ſtecket den Braten an einen höltzernen Spieß, und hält dieſen über die Glut, beſchmieret ihn mit Speck oder Butter, läſſet ihn ziemlich anlauffen, und wiſchet ihn fein trocken wieder ab. Hernach nimmet man friſche Sardellen, wäſſert dieſe ein, und wäſchet ſie heraus, ziehet ihnen das Fleiſch von den Gräten herunter, und durchziehet die Keule mit einer Spickenadel, als man à la daube zu ſpicken pfleget, drücket auch in dasjenige Loch, wo die Sardellen hinein gezogen ſind, ein wenig ausgewaſchene Butter, und denn oben darauf ein wenig Semmel, ſtecket ſie hierauf an einen Spieß, und bratet ſie, aber ja nicht zu jähling. So bald ſie nun beginnet trocken zu werden, ſo befähret man ſie, wie vorige, mit Butter, ſetzet aber erſt eine reine Bratpfanne unter, leget ein Paar gantze Zwiebeln und ein Paar Lorbeer-Blätter hinein, gieſſet ein Paar Löffel voll Brühe in die Pfanne, und ſorget, daß ja das heraus tropffende in die Pfanne komme, denn die Jus in der Keule und der Geſchmack von den Sardellen werden einen lieblichen Geſchmack geben, man ſaltzet auch die Keule ein wenig am Spieß, die aber indeſſen öfters mit Butter zu beſtreichen, und allezeit, ſo offt ſie begoſſen worden, mit Mehl anzuſtreuen iſt, denn durch das öftere Beſtreuen bekömmt ſie eine Rinde, und bleibet die Jus mehr als ſonſten darinnen. Wenn ſie nun ſolchergeſtalt ausgebraten, ſo ziehet man ſie vom Spieß und leget ſie auf eine Schüſſel, die Jus aber in der Bratpfanne machet man heiß, daß ſie ſiedet, ſchläget ein Paar Eyerdotter auf einen Teller, zerklopffet dieſe mit etlichen Tropffen Weineßig gantz klein, und läſſet ſelbe hernach in die Jus lauffen, rühret ſie aber, daß ſie nicht zuſammen rinne. Die Brühe ſoll alsdenn durch einen Durchſchlag unter den Braten lauffen, über dieſen aber gieſſet man giſchende Butter, und beſtreuet ihn mit Semmel, ſo iſt er fertig.

Kalbs-Kopf zu putzen und zu rechte zu machen,

Es putzen zwar hier zu Lande die Fleiſcher ſolche meiſtens, in Böheim und Oeſterreich aber iſt es der Gebrauch, daß, ſo bald der Fleiſcher das Kalb abgeſchlachtet, ſie ſelbigem den Kopf gleich mit Haut und Haar abſchneiden und in kaltes Waſſer werfen, ſo ziehet ſich der Schweiß heraus, und wird der Kopf hernach mit denen Haaren im Waſſer zum Feuer geſetzet und gekochet. Wenn er nun eine ziemliche Weile gekochet, ſo thun ſie ihn heraus, alsdenn wird ſich die Haut mit denen Haaren Fleckweiſe abſchälen. Es iſt aber hie nicht zu verſtehen die rechte dicke Haut, ſondern nur die dünne, darinnen die Haare ſtecken, denn ſonſten würde nicht viel am Kalbskopfe bleiben. Darauf putzen ſie ihn mit einem Meſſer vollends ſauber ab, und nach dem Putzen und Saubern richten ſie ihn, wie hernach folgen wird, zu. Wenn man einen Kalbskopf zurichtet, ſo werden allezeit die Füſſe vom Kalbe darzu genommen, wovon auch nach dieſem eine aparte Beſchreibung folgen wird, die Füſſe aber muß man die Länge durchaus ſchneiden, und das Bein heraus nehmen, daß alſo von iedem zwey Theile gemachet werden.

Kalbs-Kopf mit einer Speck-Brühe,

Man nehme einen ausgeputzten Kalbskopf ſamt denen Füſſen, ſetze ihn in Saltz und Waſſer zum Feuer, und laſſe ihn weich kochen, hernach kühle man ihn aus, ſteche ihm die Augen aus, reiſſe ihm die Kinnbacken aus, putze vom Gaumen die weiſſe Haut herunter, und breche ihm die Zähne aus, bis auf den hinterſten, ſo der Milch-Zahn heiſſet; die Füſſe putzet man auch reinlich, daß keine Haare daran bleiben. Hierauf ſetzet man in einer Caſſerole Butter auf Kohlen, damit ſolche heiß werde, rühret einen Löffel voll Mehl darein, und machet ſolches Caſtanienbraun, ſo viel als man meinet gnug zu haben, würtzet ſolches mit Ingber und Pfeffer, leget ferner den Kopf nebſt denen Füſſen darein, und läſſet ſolches kochen. Inzwiſchen brennet man geſchnittenen und geröſteten Speck an den Kalbskopf, ſchnei-

ſchneidet aber auch zugleich Speck und Semmeln würflicht, und röſtet ſolches durch einander. Wenn man nun den Kalbskopf anrichtet in eine Schüſſel, ſo leget man die Füſſe auſſen herum, brennet die geröſtete Semmel und Speck darauf, ſtreuet Jngber und Pfeffer darüber, ſo iſt er fertig.

Kalbs-Kopf mit Muſcaten-Blüten,

Wenn der Kalbskopf vorher beſchriebener maſſen abgekochet, ausgeputzet und zu rechte gemachet iſt, ſo richtet man ſolchen in einen Tiegel oder Caſſerole ein, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, würtzet ſolche mit Muſcatenblüten und Jngber, ſaltzet ihn zur Gnüge, leget auch ein Stück Butter hinein und läſſet ihn alſo kochen, bis eine dickigte Brühe daran wird. Endlich richtet man ihn an, ſtreuet oben Muſcatenblüten und Jngber darüber, und giebet ihn hin.

Kalbs-Kopf mit ſauerer Fricaſſée und geröſteter Semmel,

Man kochet den Kalbskopf ſauber ab, und putzet ſolchen nach ſchon beſchriebener Art aufs reinlichſte, hernach leget man ihn in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet die Brühe darauf, nur daß er warm bleibt; ferner nimmet man ſechs Eyerdotter, thut ſolche in einen Tiegel, ſchüttet ein wenig rohes Mehl darzu, und rühret es mit einem Löffel voll Wein-Eßig klar ab, leget ein Stück Butter darzu, gieſſet Brühe und noch mehr Eßig darein, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Muſcatenblüten, ſetzet es nach dieſen aufs Feuer, und rühret es, bis es beginnet dicke zu werden, alsdenn thut man ein Paar Tropfen kalt Waſſer hinein, ſonſten rinnet es zuſammen. Endlich nimmet man den Kalbskopf aus der warmen Brühe und richtet ihn auf eine Schüſſel an, machet die Hirnſchale oben von einander, thut das Gehirn in iede Schale halb, und leget es neben dem Kopf auf den Schüſſel-Rand, gieſſet auch die Brühe über den Kopf, daß man ihn gantz überziehet. Letztlich hält man würflicht geſchnittenen Speck und Semmel fertig, röſtet beydes und brennet es darüber, ſo iſt er fertig.

Kalbs-Kopf mit Majoran,

Denſelben kochet man vor beſchriebener maſſen ab, richtet hernach ſolchen in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet Brühe darauf und ſtreuet geriebene Semmel darein, ſetzet ſolches aufs Feuer und läſſet es kochen, bis es eine dickigte Brühe zeiget, würtzet es mit Muſcatenblüten, Jngber und Pfeffer, und leget ein ziemlich Stücke Butter daran. Ferner machet man Majoran dürre, und ſiebet etwa einen Eßlöffel voll durch einen Durchſchlag an den Kalbskopf, welcher alſo noch eine weile kochen muß. Nach dieſen kan man ſolchen nach Belieben anrichten.

Kalbs-Kopf angeſchlagen,

Dieſen, wenn er rein geputzet iſt, ſetzet man zu, kochet ihn wie die andern ab, kühlet und ſaubert ihn gehöriger maſſen aus. Hernach nimmet man ein Stückgen abgebratenen Kalbs-Braten, hacket ſolchen klein, desgleichen ein halb Pfund Nierenſtollen, ſtöſſet es mit etwas eingeweichter Semmel im Mörſel, ſchläget 4 bis 5 Eyer darein, würtzet es ferner mit Muſcatenblüten und Jngber, und da es etwa zu dicke iſt, ſo gieſſet man ein Paar Löffel voll Rahm daran, und ſaltzet es zur Genüge. Hierauf ſetzet man den Kalbskopf in einer Tortenpfanne, beſtreichet ihn mit Eyern und ſchläget dieſen mit der gemachten Farce nach Proportion eines Kalbskopfs an, ſtreichet ihn mit einem warmen Meſſer glatt zu, beſtreichet ihn auch mit Eyern, und übergieſſet ihn mit Butter, ſtreuet nach dieſem geriebene Semmel darüber, und ſetzet ihn alsdenn im Backofen, damit er fein goldgelb backe. NB. Die Füſſe können ebener maſſen alſo angeſchlagen werden, und nachdem der Kalbskopf auf eine Schüſſel angerichtet worden, ſolcher damit garniret werden. Eine Brühe mag man daran machen, was einem für eine beliebet.

Kalbs-Füſſe gebacken,

Man ſchneidet die Füſſe in der Länge, als wie bey dem Kalbskopfe-Putzen ſchon gedacht

gedacht worden, von einander, ſetzet ſolche in Waſſer mit etwas Saltz zum Feuer, und läſſet ſie weich kochen, darnach kühlet man ſie trocken, machet dieſe Klare an: Man nehme ein halb Nöſſel Milch, und qvirle ſo viel Mehl darein, daß ſie bald als ein dünner Brey wird, ſchlage vier Eyer darein, und ſaltze es ein wenig. Ferner ſetze man in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und laſſe dieſes heiß werden, ſchütte einen Eßlöffel voll davon in die Klare, und dieſe Klare gieſſe man alsdenn über die Füſſe, weltze ſie in der Klare herum, thue ſie hierauf in das heiſſe Schmaltz, und backe ſie fein goldgelb heraus, und zwar ſo lange bis ſie alle ſind. NB Das wenige Schmaltz, das unter die Klare gegoſſen iſt, machet, daß dieſelbige hart und kraus wird.

Kalbs-Füſſe noch anders gebacken,

Man machet ſolche eben wie die vorigen ab: darnach nimmet man 4 bis 5 Eyer auf eine Schüſſel, ſtreuet geriebene Semmel und ein wenig Mehl darein, klopffet es klar ab, ſaltzet es ein wenig und hacket viel grüne Peterſilie darunter. Hernach ſetzet man Schmaltz aufs Feuer und läſſet es heiß werden, wickelt die Füſſe darinnen herum, leget ſie ſodenn ins heiſſe Schmaltz und backet ſie fein röſch heraus. NB. Eben die gebackenen Kälberfüſſe können bisweilen an die Kalbsköpfe zum garniren gebrauchet werden.

Kalbs-Füſſe fricaſſiret,

Man kochet dieſe ab und putzet ſie ſauber aus, richtet ſie in einen Tiegel oder Caſſerole ein, leget ein Stück Butter darzu, paſſiret es mit Citronen und Muſcaten-Blüten ab, wirfft auch ein Paar gantze Zwiebeln daran, gieſſet ingleichen ein wenig Wein, ein Paar Löffel voll Eſſig und Brühe daran, und läſſet ſie alſo kochen. Hierauf nimmet man vier Eyerdotter, nachdem man viel Füſſe hat, ſchläget dieſe in ein Töpfgen, gieſſet etliche Tropfen Eßig hinein, thut auch eine Meſſerſpitze voll Mehl darzu, qvirlet es klar und läſſet die Brühe von denen Kälberfüſſen an die Eyerdotter, rühret es aber ſtetig, daß es nicht zuſammen lauffe. Nach dieſem ſchüttet man ſolches wieder an die Füſſe und richtet ſie an, ſprenget zerlaſſene Butter darauf und läſſet ſolche auftragen.

Kalbs-Füſſe in einer Papier-Paſtete,

Man nehme Kalbsfüſſe, koche ſolche ſchon offt beſchriebener maſſen ab, kühle ſie aus, und putze ſie ſauber zu, richte ſie hernach in einen Tiegel ein, lege ein Stücke Butter darzu, paſſire ſie auf dem Feuer, würtze ſie auch mit Muſcatenblüten und Citronenſchalen, und ſetze ſie vom Feuer. Inzwiſchen nehme man Papier und ſetze in einer runden Form ein Muſter, gleich einer aufgeſetzten Paſtete auf, alſo: Man lege einen Bogen Papier in die Form und drücke ſolchen mit Falten, bis er rund wird, beſtreiche die Falten mit Eyern, daß ſie zuſammen kleben, darnach beſtreiche man das gantze Papier, lege wieder einen Bogen darauf, und drücke wieder ſo lange, bis er die Rundung hat, beſtreiche alles wieder wie vor. Ferner ſchneide man Blätter Papier, ſo hoch als die Paſtete werden ſoll, und ſetze es inwendig um den Rand herum, beſtreiche ſolche mit Eyern, ſchneide auch ein rund Blat und lege es auf den Boden. Hierauf ſchlage man zwey Eyer ins Papier, und ſtreue ein wenig Mehl darein, ſchlage es mit einem Pinſel zu einem Teig, und beſtreiche das gantze Papier inwendig mit dieſem Teig; ſetze es hernach in einem warmen Ofen, oder in eine Röhre, und laſſe es trocken werden, beſchneide auch das Papier fein ſauber. Nun nehme man ein halb Nöſſel guten dicken Rahm, thue geriebene Semmel und ein halb Pfund gehackte Nierenſtollen hinein, und qvirle alles klar ab. Ferner ſchlage man fünf gantze Eyer und etwan 6 bis 7 Eyerdotter darein, würtze es mit Muſcaten-Blüten und Citronenſchalen (ſo man will, kan man auch hier grüne Peterſilie drunter hacken) ſaltze ſolches ein wenig, rühre alles wohl durch einander, daß es wie ein Mus werde. Nachgehends gieſſe man die Helffte von dem Eingerührten in die papierne Paſtete, lege die abpaſſirten Kälber-Füſſe hinein, ſchütte die wenige Brühe, ſo auf denen Füſſen geweſen, wie auch das Abgerührte vollends darzu, beſtreue ſolche mit geriebe-

ner Semmel, ſetze es auf ein Blech, und thue es in einen geheitzten Backofen, ſo wird es gewiß recht delicat. Soll es endlich zur Tafel getragen werden, ſo ſetze man es nur als eine Paſtete auf eine Schüſſel: iſt es aber bey einer Ausrichtung, ſo garniret man ſolche aufs ſchönſte. Hierbey iſt zu mercken, daß dieſes Eſſen recht warm muß verſpeiſet werden; denn das Fett, ſo darinnen iſt, ſetzet ſich ſonſt und wird hart.

Kalbs-Füſſe farciret oder angeſchlagen,

Dieſe kochet und würtzet man ab, daß keine Haare daran bleiben, und leget ſie trocken. Hernach machet man eine Farce, als wie beym Kalbskopf angeſchlagen zu finden iſt, oder dieſe, ſo bey der Kalbs-Keule angeſchlagen, beſchrieben worden; beſtreichet alsdenn die Füſſe mit Eyern, aber nicht eben gar zu naß, umſchläget ſelbige mit der vorbenannten ſelbſtbeliebigen Farce nach Art des Fuſſes, und verfähret weiter, als wie bey dem Anſchlagen der Kalbskeule geſchehen, und backet ſie im Ofen. Dieſe Füſſe können entweder mit einer Brühe, die man ſich ſelbſt wehlen kan, verzehret werden; oder man kan ſie zum Garniren eines Kalbskopfes, ingleichen auch zu einer Potage gebrauchen.

Kalbs-Füſſe mit Muſcaten-Blüten,

Dieſe, wenn ſie gehörig ausgeſchnitten, abgekocht, abgekühlet und geputzet ſind, richtet man in einen Tiegel oder Caſſerole, leget Butter daran, thut geriebene Semmel mit Muſcatenblüten darein, gieſſet gute Brühe darauf und ſetzet ſolche aufs Kohlfeuer, darüber ſie ſo lange kochen müſſen, bis die Brühe etwas dicke wird, alsdenn mögen ſolche nach Belieben angerichtet werden.

Kalbs-Füſſe marinirt,

Man nehme Füſſe und blanchire ſie ſauber, ſetze ſie in Waſſer, mit Wein und Eßig vermiſchet, zum Feuer, ſaltze ſie ein wenig, lege Kräuter, als Thymian, Salbey und Iſop daran, und laſſe ſie weich kochen: wenn dieſes geſchehen, ſo thue man ſie heraus, daß ſie trocken werden, ſetze indeſſen in einer Pfanne Schmaltz oder Baumöl aufs Feuer, damit es heiß werde, werfe alsdenn die Kalbsfüſſe darein, und laſſe ſie ein wenig braun werden, lege ſie darnach alſo ein, als wie bey denen beym Aal, Forellen und Hecht beſchriebenen Marinaden zu ſehen ſeyn wird, warte ſie auch alſo ab, ſo mögen ſie auch lange gut behalten werden. Will man ſie aber nicht in Schmaltz oder Oel backen, ſo nehme man nur eine Tortenpfanne, beſtreiche dieſe mit Butter, lege oben Papier und die Füſſe darauf, beſtreiche ſie alsdenn wieder mit Butter, ſetze ſie in einen heiſſen Ofen, und laſſe ſie ein wenig braun werden.

Kalbs-Leber gebacken im Netz,

Man nehme ein oder mehr Kälber-Lebern, hacke ſolche gantz klein, vermiſche ſie mit eingeweichter Semmel, würtze ſie mit Ingber und Pfeffer, und rühre dieſes zuſammen in einer Caſſerole mit einem Stück Butter aufs Kohlfeuer ab. Hernach ſchneide man ein halb Pfund Speck gantz kleinwürflicht, ſchütte dieſen nebſt einem Viertel-Pfund kleinen Roſinen auch zur Leber, ſaltze und rühre es wohl durch einander: iſt es etwa noch zu dicke, ſo ſchlage man 3 bis 4 Eyer darein, und gieſſe ein Paar Löffel voll guten Rahm daran. Hierauf nehme man ein Kälber-Netz, ſo nicht zerriſſen, breite ſolches über eine Pfanne oder Tiegel, der mit Butter angeſchmieret iſt, und ſchütte die abgerührte Leber darein, decke ſie alsdenn mit dem noch übrigen Netze oben zu, ſtecke ein Paar Speiler darein, ſetze ſie in einen heiſſen Backofen und laſſe ſie backen.

Kalbs-Leber gebacken im Netz, auf eine andere Art,

Man kochet die Kalbs-Lebern gar ab, und läſſet ſie kalt und hart werden, hernach reibet man ſie alle auf dem Reib-Eiſen, miſchet darunter ein halb Pfund Speck, kleine Roſinen, gehackte grüne Peterſilie oder Schnittlauch, geriebene Semmel, 6 Eyer, 1 Kanne Rahm, Ingber, Pfeffer,

Pfeffer, Saltz und rühret dieſes alles durch einander ab. Wenn es geſchehen, ſo füllet man ſolches ins Netz und verfähret damit, als wie beym vorigen.

Kalbs-Leber gebacken mit einer Nelcken-Soſſe,

Dieſe ſchneidet man Schnittgen-weiſe, ſaltzet ſie ein, und läſſet ſie eine Weile alſo liegen, ſtreiffet ſie hernach durch die Hand, oder machet ſie mit einem Tuch trocken, und beſtreuet ſie dicke mit Mehl. Ferner ſetzet man Schmaltz aufs Feuer, in welches, wenn es heiß worden, die eingemehlte Leber geleget, und ſelbe braun heraus gebacken werden muß. Wenn ſie nun alle, ſo hält man eine Nelckenſoſſe fertig, die wird alſo gemachet: Man mache in einem Tiegel oder Caſſerole Butter auf dem Feuer braun, rühre einen Eßlöffel voll Mehl darein, welches auch Caſtani-braun werden muß, gieſſe hierauf Brühe, Wein und Eßig darein, würtze es mit viel geſtoſſenen Nelcken, Jngber, Citronſchalen und Zucker, damit dieſelbe Brühe mehr ſüß als ſauer ſchmecke, und laſſe es durch einander kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, gieſſe auch ein Paar Löffel voll Schmaltz darein, es möchte ſonſt die Brühe zu mager ſeyn. Wenn man nun anrichtet, ſo ſchütte man die Soſſe in die Schüſſel, die Leber aber lege man als eine Garnitur herum, bereibe es mit Zucker, ſo iſt es fertig.

Kalbs-Leber gedämpfft,

Man nehme ein Paar Kalbs-Lebern, und durchziehe dieſe mit grobem Speck. Hernach laſſe man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Feuer braun werden, beſtreue die Lebern mit Mehl und lege ſie hinein, damit ſie auf beyden Seiten auch bräunen. Ferner gieſſe man Brühe darauf und laſſe ſie ein wenig kochen, ſchütte auch ein Paar Löffel Wein daran, lege ein Paar gantze Zwiebeln darzu, und würtze ſie mit Jngber, Pfeffer, Nelcken und Citronſchalen. Solte etwa die Brühe nicht dicke genug werden, ſo thue man ein wenig eingebrenntes Mehl darein, lange hernach beym Anrichten die Zwiebeln wieder heraus, lege die Lebern auf die Schüſſel, und gieſſe die Brühe darüber, beſtreue ſolche mit Semmel und gebe ſie hin.

Kalbs-Leber gedämpfft mit Knoblauch,

Dieſe ſpicket man eben wie vorige, nur daß auch neben dem Speck zertheilter Knoblauch hinein geſtecket wird. Darnach ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Kohlfeuer, läſſet ſolche heiß werden, und leget die Lebern drein, worinnen ſie eine gute Weile dämpffen müſſen; alsdenn gieſſet man die Brühe darauf, würtzet ſie mit Jngber, Pfeffer und Citronſchalen, und leget etliche Lorbeer-Blätter darzu. Ferner machet man in einer Pfanne weiß eingebrenntes Mehl, bräunet ſolches an die Leber, und läſſet es alſo nach Belieben kochen. NB. Dieſes iſt darbey ſonderlich zu beobachten, daß die Lebern nicht dürffen gantz und gar ausgekochet ſeyn, denn ſonſten werden ſie zu hart, ſondern ſie müſſen fein ſafftig bleiben. Was übrigens das Saltz anbetrifft, davon kan man keine Gewißheit vorſchreiben, weil eines immer ſchärffer als das andere iſt, dahero es hier hauptſächlich auf das Koſten ankömmt.

Kalbs-Leber mit einer Sardellen-Soſſe,

Man ſchneidet dieſelben Scheiben-weiſe. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole Butter auf Kohlen, und läſſet dieſe heiß werden, ſtreuet indeſſen die Leber mit Mehl an, leget ſie alſo in die heiſſe Butter und röſtet ſie. Nach dieſem gieſſet man Brühe darauf und würtzet ſie mit Jngber, Pfeffer, Nelcken, Citronſchalen und Scheiben. Hierauf wäſchet man Sardellen, ziehet dieſelben von den Gräten ab, und hacket ſie gantz klein, feuchtet ſie auch ein wenig mit Wein an, ſo hacken ſie ſich deſto klärer, thut ſie alsdenn an die Lebern, läſſet ſie noch eine Weile kochen, und richtet ſie endlich an, ſo gut man kan.

Kalbs-Leber mit einer Zwiebel-Soſſe, ſauer,

Dieſe machet man gleich als die ietzt vorhergehenden, nur daß Eßig hinein gegoſſen, auch viel Zwiebeln in Butter geröſtet

ſtet und daran gebrennet werden, ſo kön-nen ſolche nach Belieben angerichtet werden.

Kalbs-Leber mit einer Schnitt-lauchs-Soſſe,

Man blanchiret die Lebern mit ſiedendem Waſſer, doch ſo, daß ſie nicht gar auskochen: hernach ſchneidet man ſie zu Stücken, richtet ſie in einen Tiegel ein, ſchneidet Schnittling oder Schnittlauch daran, thut Jngber, Pfeffer und eingebrennt Mehl darein, und läſſet es kochen. Will man ſie bald anrichten, ſo brennet man braun gemachte Butter daran, koſtet, ob ſie genug geſaltzen, und richtet ſolche nach Belieben an.

Kalbs-Leber gebacken mit einer Klare,

Dieſe machet man, wie die Kalbs-Leber gebacken mit einer Nelcken-Soſſe, zu rechte, nur daß man an das Mehl eine Klare verfertiget, und zwar alſo: Man nehme Weiß-Bier und qvirle Mehl darein, damit es ſo dicke als etwa ein dünner Brey werde, darnach ſaltze man ſie, und ſchlage drey Eyer dran, thue auch ein klein wenig Schmaltz in die Klare. Jnzwiſchen ſetze man in einer Caſſerole oder Tiegel Schmaltz aufs Feuer, und laſſe ſolches heiß werden, weltze ſodann die Leber in die Klare, thue ſie ſogleich ins heiſſe Schmaltz, und backe ſie fein röſch aus, damit ſie inwendig fein ſafftig bleibe. Dieſes treibe man ſo lange, bis man fertig iſt.

Kalbs-Geſchling gebacken auf einer Schüſſel,

Man nehme ein oder mehr Kälber-Geſchling, ſetze dieſe mit Waſſer ans Feuer, ſaltze ſie ein wenig, und laſſe ſie weich kochen, kühle ſie hernach aus, hacke ſie gantz klein, ſchütte ſie in einen Tiegel, darzu man eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, ein halb Nöſſel guten Rahm, 8 bis 9 Eyer, eine gehackte Zwiebel, eine Hand voll kleine Roſinen, würfflicht geſchnittenen Speck, Jngber, Pfeffer, grüne gehackte Peterſilie, zerlaſſene Butter und Saltz thun, und dieſes alles durch einander abrühren ſoll. Hierauf nehme man die Schüſſel, darauf man anrichten will, mache von hartem Teig einen Krantz darum; doch nicht gar ſo weit hinaus, als die Schüſſel groß iſt, ſondern laſſe noch ein Paar Qver-Finger breit leer, damit man einen guten Butter-Teig um den harten ziehen könne: den harten Teig aber, daraus der erſte Krantz gemachet worden, zwicke man ſauber, beſtreiche ſie beyde mit Eyern, beſchmiere nach dieſem die Schüſſel mit Butter, und ſchütte das das Abgerührte hinein, ſetze ſolches alsdenn in einen geheitzten Backofen, laſſe es fein ſauber und nicht gar zu heiß backen, ſolches auch endlich nach Belieben auftragen.

Kalbs-Lunge gehackt, mit grüner Peterſilie,

Dieſe kochet man ab als vorhergehende, kühlet ſie aus, und ſchneidet ſie mit einem Schneidemeſſer klein. Hierauf ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Kohlfeuer, und machet dieſe heiß, rühret ein wenig Mehl darein, läſſet es auch gold-gelb werden, rühret es aber allweg um, ſonſt brennet es an. Zu dieſen thut man die geſchnittene, oder gehackte Lunge, gieſſet Fleiſch-Brühe drauf, rühret es durch einander, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, ſchüttet viel gehackte grüne Peterſilie daran, und läſſet es alſo kochen, darnach kan man ſolche anrichten.

Kalbs-Lunge ſauer mit Zwiebeln,

Dieſe kochet man ebener maſſen als vorige ab, kühlet ſie alsdenn aus, ſchneidet ſie Schnittenweis; machet inzwiſchen in einer Caſſerole, oder Tiegel, Butter auf dem Feuer braun, rühret ein wenig Mehl darein, und läſſet es braun werden. Hierauf nimmet man geſchnittene Zwiebeln, und wirfft ſolche in das braun geröſtete Mehl, thut die geſchnittene Kalbs-Lunge drein, gieſſet Brühe und Eßig darauf, würtzet es mit Jngber und Pfeffer. Wenn es gekochet hat, ſo iſt es zum Anrichten fertig.

Kalbs-Lungen-Mus,

Die Kalbs-Lunge kochet man ab, kühlet ſie aus, und hacket ſie gar klein. Nun ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Feuer, und machet ſolche braun, rühret ein wenig Mehl daran, und

läſſet

läſſet es auch ein wenig goldgelbe werden, thut hernach die gehackte Lunge darein, gieſſet Fleiſch-Brühe daran, wirfet kleine Roſinen, Pinien, Jngber und Muſcaten-Blüten hinein, ſchüttet einen Löffel voll Wein-Eßig darzu, und läſſet es alſo kochen, leget auch ein wenig Butter darein, und ſaltzet es. Beym Anrichten rühret man einen Eyerdotter daran, und giebet es hin.

Kalbs-Lunge gantz gemein,

Man nehme die Kalbs-Lunge, und ſetze ſie mit Waſſer zum Feuer, ſaltze ſie, und laſſe ſie gar kochen. Darnach nehme man ſolche heraus, ſchneide ſie in Stücke, werfe ſie in einen Topf, thue geriebenes Brot, Jngber, Pfeffer, geſchnittene Zwiebel und Eßig hinein, gieſſe etwas von der Brühe, darinnen ſie gekochet, darzu, ſetze ſie wieder zum Feuer, und laſſe ſie eine dickigte Brühe kochen, vergeſſe auch nicht ſolches zu ſaltzen. Wem es beliebet, kan Butter daran thun, es wird damit nicht verderbet werden.

Kalbs-Gekröſe fricasſiret,

Wenn dieſe von Fleiſchern geriſſen und abgeputzt ſind, ſo wäſchet man ſie aus, ſetzet ſie mit Waſſer, ſo ein wenig geſaltzen, zum Feuer, und läſſet ſie nicht gar zu weich kochen. Nach dieſen thut man ſie heraus in kaltes Waſſer, nimmet alle Drüſen heraus, ſchneidet ſolche alsdenn Stückweiſe, richtet ſie in einen Tiegel oder Casſerole ein, leget ein Stücke Butter daran, paſſiret es ein wenig, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, Jngber und Citronſchalen, wirfft auch eine gantze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter daran, gieſſet ein Paar Löffel voll Wein, ein wenig Eßig und Brühe darein, und läſſet dieſes alles zuſammen kochen. Unterdeſſen ſchläget man 4 bis 5 Eyerdotter auf, rühret dieſe mit Wein-Eßig, welches nur etliche Tropffen oder zum meiſten einen Eßig-Löffel voll ſeyn darf, darauf. Wenn man anrichten will, ſo ziehet man die Brühe an den Kalbsgekröſen damit ab, ſchüttet dieſe wieder über die Kalbsgekröſe, rüttelt es durch einander, damit die Brühe bald wie ein dicker Brey dicke wird, richtet endlich ſolche an, ſprenget zerlaſſene Butter darüber, und läſſet es auftragen.

Kalbs-Gekröſe ſauer mit Saffran,

Dieſe kochet man vorbeſchriebener maſſen ab, und putzet ſie aus, richtet ſolche, wenn ſie geſchnitten, auch in einen Tiegel, oder Caſſerole, gieſſet Brühe, und ein Paar Löffel Eßig darauf, ſetzet ſie aufs Kohlfeuer, würtzet ſie mit Saffran, Muſcaten-Blüten und Jngber, leget ein Stück Butter daran, brennet ein wenig eingebranntes Mehl, welches doch nicht gar zu braun ſeyn muß, hinein, rühret es unter einander, daß es klar wird, ſo iſt es fertig.

Kalbs-Gekröſe mit Majoran,

Dieſe kochet und putzet man ab, wie vorige, und wenn ſie geſchnitten ſind, ſo thut man ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, ſtreuet geriebene Semmel, Jngber, Pfeffer, Majoran und Saltz hinein, leget ein Stücke Butter daran, und läſſet es ſo lange kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, ſo iſt es zum Anrichten fertig.

Kalbs-Gekröſe farciret,

Dieſe kochet, putzet und ſchneidet man Stückweis, als vorige, thut ſolche in eine Caſſerole oder Tiegel, paſſiret ſie in Butter, Muſcaten-Blüten und Citronenſchalen, nimmet ſodenn die Helffte davon heraus, und hacket ſie klein, vermiſchet es mit viel geriebener Semmel, einem halben Nöſſel guten Rahm, gehackter Peterſilie, acht Eyern, nemlich halb Dottern, und halb gantzen Eyern, einem halben Pfund gehackten Nierenſtollen, Muſcaten-Blüten, Jngber und Saltz; dieſes alles nun rühret man durch einander. Hierauf machet man einen Krantz um eine Schüſſel, wie bey der gebackenen Kalbs-Lunge beſchrieben worden, beſchmieret ihn mit Butter, und gieſſet von dem Abgerührten die Helffte hinein, leget das Abpaßirte in die Mitte, ſchüttet alsdenn die andre Helffte des Abgerührten oben drüber, thut ein wenig Butter darauf, ſtreuet Semmel darüber, ſetzet es nach dieſem in einen geheitzten Backofen, und läſſet es fein ſchöne lichtbraun backen, bereitet es endlich, wenn es angerichtet worden, mit Zucker, und giebet es hin.

Kalbs-Gekröſe in Papier,

Man kochet, putzet und ſchneidet ſolche, wie ſchon gemeldet worden, paſſiret ſie alsdenn, kochet und putzet ſolche nach voriger Art, und wenn ſie zu rechte geſchnitten, ſo paſſiret man ſolche in Butter, Citronen und Muſcatenblüten. Hernach ſetzet man Papier auf, als wie bey denen Kalbsfüſſen in Papier gebacken, beſchrieben zu finden ſeyn wird, ja auch die Jus rühret man alſo ab, beſchneidet das Papier, wie man will, oder was man für Zierathen daran machen kan, gieſſet dieſes ſodenn ein, wie es allda bereits beſchrieben iſt, und backet es in Backofen, ſo iſt es fertig.

Kalbs-Gekröſe mit einer Rahm-Soſſe,

Dieſe richtet man vorher beſchriebener maſſen zu, und ſchneidet ſolche Stückweiſe. Hernach ſetzet man einen Tiegel oder Caſſerole aufs Feuer, gieſſet darein ein und ein halb Nöſſel guten Rahm, und läſſet ſolchen kochen, thut ſodann das Kalbs-Gekröſe darein, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, ſchläget indeſſen 3 bis 4 Eyerdotter in ein Töpffgen, qvirlt ſelbige, und gieſſet den Rahm von dem Gekröſe an die Dotter: ſie müſſen aber gerühret werden, ſonſt lauffen ſie zuſammen. Ferner leget man ein Stücke Butter an die Gekröſe, und gieſſet die Brühe wieder drüber, rüttelt es fein um, richtet ſolche darnach an, und ſprenget zerlaſſene Butter darüber.

Kaldaunen,

Heiſſen die von Rindern und Schafen rein geputzte Gedärme, nebſt dem Wanſt und Magen, ſo in verſchiedene Theile geſchnitten worden. Sie ſind einer harten und kalten Art, und, wenn ſie nicht recht mürbe gekocht worden, ſchwer zu verdauen. Ihre Zurichtung geſchiehet in einer dicklichten Salbey-Brühe mit würflicht-geſchnittener und in Butter geröſteter Semmel. Oder: Man läſſet ſie ſchon abgekocht in länglichten Striemen eingeſchnitten mit ein wenig Butter, Wein-Eſſig, Zwiebeln und Kümmel durchſtoven und etwas einprägeln; bey dem Anrichten aber wird etwas Citronen-Saft drein getröpfet.

Kalte Küche,

Heiſſet bey dem Frauenzimmer, wenn es des Abends in ihren Gärten, oder auch zu Hauſe, nur mit kalten und bereits abgekochten Speiſen tractiret.

Kalte Schale,

Iſt ein von Wein, Milch, Bier, Bruhan, Duckſtein oder Koſent, mit Zucker und anderm Gewürtze, Citronen, Erdbeeren, Heydelbeeren, oder Brot vermengte Meerte, wodurch ſich das Frauenzimmer im Sommer abzukühlen pfleget.

Kalterſchalen-Napf,

Iſt ein von Porcellain tief und runder Napf mit einem Deckel, woraus die Erdbeer- und andere kalte Schalen gegeſſen werden, hat offtermals an der einen Seiten des Randes einen kleinen durchlöcherten Abſatz, durch den man den bloſſen Wein, ſonder Brocken abtrincken kan.

Kamm,

Iſt ein von Elffenbein, Schildkröte, Nußbaum oder gemeinem Horn, offtermals mit Silber beſchlagenes Inſtrument, mit ſpitzigen, weiten oder engen Zacken verſehen, wormit ſich das Frauenzimmer bey dem Umbinden die Haare durchſtreichen und auflockern, auch den unrein gewordenen Poudre von dem Haupt wieder abkämmen läſt. Das Frauenzimmer hat auch abſonderliche kleine Kämmlein zu den Favoretten, Augenbraunen, Dupée. So die Frauenzimmer brunet, werden die Kämme von Bley gemachet, um die Haare dadurch deſto ſchwärtzer zu tingiren. Sind ſie blond, ſo bedienet man ſich derſelben von Horn, Schildkröte, Elffenbein und Buchsbaum.

Kamm,

Heiſſet dem Weibesvolck bey dem Fleiſch-Einkauf dasjenige Stück, ſo aus dem Hals des Rindes zwiſchen Bug und Nacken gehacket wird.

Kammer,

Heiſſet ein Gemach ohne Ofen, wo man zu ſchlafen pfleget.

Kammer-Becken, ſiehe Nacht-Becken.

Kamm-

Kammfutter,

Iſt ein von Sammet, Eſtof, goldenem Leder, oder andern Zeugen geſchnittenes, auch öffters gewircktes, auf allerhand Art ausgeziertes, und mit Fächlein an einander gehefftetes Futteral, worinn das Frauenzimmer ihre Kämme und Bürſten zu ſtecken, und ſelbiges an die Wand aufzuhengen pfleget.

Kaniſas, ſiehe Cannevas.

Kanne, ſiehe Krug.

Kannenkraut,

Iſt ein gewiſſes Kraut, ſo insgemein Katzenzahl genennet wird, wormit die Mägde das Küchenzinn rein und helle zu ſcheuern pflegen. In dem Oeconomiſchen Lexico iſt deſſen Beſchreibung zu finden.

Kannenkraut leſen,

Heiſſet dergleichen Kraut, ſo man zu dem Scheuern brauchet, von denen groben und ſcharffen Stengeln abpflücken, damit die Mägde mit ſelbigem füglich ſcheuern können.

Kannen-oder-Nöſſelmaß,

Iſt dasjenige zinnerne oder blecherne Gefäß, mit welchem das Frauenzimmer den Wein, oder Bier, oder Kofent in denen Kellern ausmiſſet.

Kapern, ſiehe Capern.

Kaphan, ſiehe Capaun.

Kaphanin,

Regina Catharina, M. Cruſii, Pfarrers zu Allerſtädt in Thüringen, Eheliebſte. Sie ſoll eine gute Poetin geweſen ſeyn, und gar ſchöne Gedancken gehabt haben.

Kappe,

Es ſind ſolche theils genehet mit Räupgen oder Seide, theils gewirckt; Engliſche Kappen oder Pagnolett-Kappen, ſo wie die Fleder-Mäuſe glatt um den Kopf liegen, und zugleich einen Kragen um den Hals formiren, es werden ſolche mehrentheils von ſchwartzem Sammet gemacht, und mit rothen Atlas gefüttert, und den Winter über getragen. Sonſt nennet man auch eine über und über mit Rauchwerck überzogene, hohe und breit runde Mütze, ſo die Mägde in Ulm, wenn ſie in die Kirche gehen, aufzuſetzen pflegen, eine Kappe.

Kappe von Flohr, ſiehe Flohrkappe.

Kappe von Taffet, ſiehe Taffetkappe.

Kappe zur Fußſohle,

Heiſſet denen Weibern, der obere ſchmale Theil und Deckel, ſo bey dem Strümpff-Beſetzen, oben auf die Sohle genehet, und nach derſelbigen aus Parchet oder Leinwand geſchnitten wird.

Kappendrat,

Iſt ein in die Höhe gebogener, und mit ſchwartzer Seide überkleideter Drat, worüber die ſchwartzen Kappen geſtülpet und geſchlagen werden. Er wird faſt in der Form eines Haubendrats gebogen, nur daß er etwas höher iſt. In Hamburg heiſt dergleichen Drat eine Wiere.

Kappen-Häne,

Heiſſet einen Han, ſo noch jung iſt, aufſchneiden, und ihm ſeine Männlichkeit benehmen, damit er bey der Zucht deſto fetter und ſchöner wird, wovon er hernach den Nahmen Capaun, oder Kaphan bekömmt: manchmal pflegen die Weiber, ſo dergleichen Amt verrichten, einem ſolchen gekapten Han den abgeſchnittenen Sporen, ſtat des herunter geſchnittenen Kammes aufzuſetzen, auch ihm eine Muſcaten-Nuß in den Leib mit einzuheilen.

Kapp-Fenſter,

Sind Fenſter auf dem Dache, durch welche das Licht auf einen Boden hinein fallen kan.

Karauſchen,

Caracinus, Coraſſin, iſt ein bekannter Teich-Fiſch von geſundem Fleiſch und gutem Geſchmack, beſſer als ein Karpfen. Er gleichet an Gröſſe und Geſtalt einem jungen Karpfen; iſt aber etwas breiter und weißlichter von Farben, hat auch den

Rücken mit ſtärckern Stacheln beſetzt. Eine Art derſelben wird Karauſchen-Karpfen genannt. Beyder ihre ausführliche Beſchreibung kan im Oeconomiſchen Lexico nachgeſchlagen werden. Unſer Koch lehret ihn auf unterſchiedliche Art zuzurichten: 1) Karauſchen mit Rahm und Kümmel; 2) Karauſchen mit einer Caper-Soſſe weiß; 3) dito anders; 4) dito noch anders; 5) Karauſchen mit einer Speck-Brühe; 6) Karauſchen mit einer Nelcken-Soſſe; 7) Karauſchen mit Knoblauch gedämpfft; 8) Karauſchen mit Zwiebeln; 9) Karauſchen mit einer piquanten Soſſe; 10) Karauſchen gebacken; 11) Karauſchen mariniret; 12) Karauſchen mit Baum-Oel; 13) Karauſchen mit Mandel-Meerrettig; 14) Karauſchen mit einer Polniſchen gelben Brühe.

Karauſchen mit Rahm und Kümmel,

Man nehme Karauſchen und ſchupe dieſe ab, thue ihnen hernach das Eingeweide heraus und ſchneide etliche Kerben auf beyden Seiten. Nach dieſen ſetze man in einem Fiſch-Keſſel Waſſer aufs Feuer, ſaltze es auf die Art, als man einen Karpfen zu ſaltzen pfleget. Inzwiſchen waſche man die Karauſchen aus, beſprenge ſie mit Eßig, und wenn das Waſſer kochet, ſo lege man die Karauſchen hinein und laſſe ſie ziemlich einſieden. Unterdeſſen wird auch folgende Brühe bereit gehalten: Man ſetzet ein Nöſſel Rahm ans Feuer, und läſſet ſolchen ſieden, ſchläget 4 bis 5 Eyerdotter in ein ander Töpfgen und qvirlt dieſe, ſchüttet auch einen halben Eß-Löffel voll Kümmel, der mit einem Schneide-Meſſer klein geſchnitten worden, an die Eyerdotter, und thut ein Stück Butter und Muſcatenblüten darzu. Wenn nun der Rahm kochet, ſo ſchüttet man ſolchen an die Eyer, die aber beſtändig geqvirlt werden müſſen, damit ſie nicht zuſammen lauffen. Endlich richtet man die Karauſchen an, und wenn die Brühe ein wenig dicke worden, ſo gieſſet man ſie drüber, beſprenget die Fiſche hernach mit zerlaſſener Butter, und giebet ſie hin.

Karauſchen mit einer Caper-Soſſe weiß,

Erſtlich werden dergleichen Fiſche, wie die vorigen geſchupet und abgeſotten. Hierauf machet man darzu folgende Soſſe: In ein Töpfgen gieſſet man ein Nöſſel Fleiſch-Brühe und Wein, thut darein eine Hand voll Capern, Citronſchalen, Muſcaten-Blüten, Jngber und ein Paar Lorbeer-Blätter, welches zuſammen kochen muß. Hernach ſchläget man fünff Eyerdotter in einen andern Topf, qvirlet dieſe mit etlichen Tropffen Wein-Eßig, leget ein Stück Butter darzu, und gieſſet die Brühe im erſten Töpfgen, wenn ſie ſiedet, an die aufgeſchlagenen Eyerdotter, qvirlet ſie aber ohn Unterlaß, ſonſt lauffen ſie zuſammen. Wenn nun dieſe Soſſe oder Brühe dicke iſt, ſo richtet man die Karauſchen, die aber warm ſeyn müſſen, an, gieſſet die Brühe darüber und beſprenget es mit zerlaſſener Butter.

Karauſchen mit einer Caper-Soſſe anders,

Die Karauſchen müſſen geſchupet und abgeſotten werden. Hernach läſſet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter auf dem Kohlfeuer braun werden, rühret einen Eß-Löffel voll Mehl drein, und läſſet dieſes nur goldgelb werden, man muß ſolches aber immer rühren, ſonſten brennet es an. Wenn es nun gedachte Farbe hat, ſo gieſſet man Fleiſch-Brühe daran (dafür man in Catholiſchen Küchen Peterſilien-Waſſer nimmt) würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Muſcaten-Blüten, Citronenſchalen und Lorbeer-Blättern, leget etliche gantze Zwiebeln daran, gieſſet ein Glas Wein darzu, und läſſet es alſo kochen. Nach dieſen wirffet man eine Hand voll Capern daran, und weil ſonſt die Brühe zu mager ſeyn würde, ſo brennet man etwas Butter hinein, richtet alsdenn die Karauſchen an, und gieſſet die Brühe darüber, ſetzet ſie auf ein Kohlfeuer, damit ſich ſelbige in die Fiſche ziehe, beſtreuet ſie hernach mit Semmel, und wenn erſt die gantzen Zwiebeln wieder heraus genommen ſind, ſo giebet man ſie hin.

Karauſchen mit einer Caper-Soſſe noch anders,

Nach dem Schupen und Abſieden thut man eine Hand voll Capern in einen Mörſel, und ſtöſſet ſie mit geriebenen geröſtetem

tem Rocken-Brot in Butter gar klar. Hernach ſchüttet man dieſes in einen Topf, gieſſet darauf Fleiſch-Brühe, Wein und gantz wenig Eßig, weil die Capern ohnediß eine ziemliche Säure in ſich haben, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Nelcken und Citronenſchalen und läſſet es zuſammen kochen. Wenn es nun gekochet hat und ſich ſchon dicke zeiget, ſo ſtreichet man es durch ein Haartuch in eine Caſſerole oder Tiegel, leget die Karauſchen darzu und ſetzet es aufs Kohlfeuer, woſelbſt ſie gantz gemählich kochen müſſen. Endlich machet man in einer Pfanne Butter braun, brennet ſolche hinein, richtet ſie alsdenn an und beſtreuet ſie mit Citronenſchalen.

Karauſchen mit einer Speck-Brühe,

Sind die Karauſchen nach öffterm Bericht bereitet und abgeſotten worden, ſo läſſet man ein Stück Butter in einer Caſſerole auf dem Kohlfeuer braun werden, rühret hernach einen Eß-Löffel voll Mehl drein, und continuiret mit dem Rühren ſo lange, bis das Mehl Caſtanienbraun worden. Wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſet man Brühe und Eßig drein, und läſſet es noch weiter kochen. Darnach ſchneidet man ein halb Pfund Speck würflicht, röſtet ſolchen in einer Pfanne braun, brennet ihn alsdenn in die Brühe, würtzet ſolche mit Ingber, Pfeffer und Lorbeer-Blättern und leget die Karauſchen drein. Inzwiſchen ſchneidet man Speck und Semmel würfflicht, röſtet dieſes zuſammen goldgelb, und wenn die Karauſchen angerichtet und die Brühe drüber her gegoſſen worden, ſo ſtreuet man die Semmel und den Speck drüber und läſſet es auftragen.

Karauſchen mit einer Nelcken-Soſſe,

Man läſſet Butter in einem Tiegel oder Caſſerole auf dem Kohlfeuer braun werden, rühret Mehl drein, und fähret mit dem Rühren ſo lange fort, bis es bald ſchwartzbraun wird. Darnach gieſſet man Brühe, Wein und auch Eßig darzu, würtzet es mit Nelcken, Muſcaten-Nuß, Citronenſchelern und dergleichen Scheiben, ingleichen Lorbeerblättern, ein Paar gantzen Zwiebeln, und läſſet es alſo zuſammen kochen. Weil aber dieſe Soſſe noch gar zu mager ſeyn würde, ſo iſt es nöthig, daß man braun gemachte Butter hinein laufen läſſet. Endlich leget man die abgeſottenen Karauſchen drein, welche noch ein wenig kochen müſſen, richtet ſie alsdenn an, beſtreuet ſie mit Citronenſchalen und beleget ſie mit dergleichen Scheiben.

Karauſchen mit Knoblauch gedämpfft,

Die Karauſchen reiſſet und ſchupet man, und ſprenget ſolche alsdenn mit Saltz ein. Hernach muß man Butter in einem Tiegel oder Caſſerole auf dem Kohlfeuer laſſen braun werden, inzwiſchen aber die Karauſchen trocken machen, und ſie in die heiſſe Butter legen. Mitlerweile, weil ſie auf der Seite, da ſie liegen, braun werden, ſetzet man andre Butter aufs Feuer, und wenn ſelbe heiß worden, ſo thut man geſchnittenen Knoblauch hinein, und brennet alsdenn dieſen über die Karauſchen. Darnach ſeiget man von Fiſchen die Butter herunter, ſetzet ſie vom Feuer und verfertiget zugleich folgende Brühe: Man röſtet Rocken-Brot in Butter, thut es hierauf in einen Topff, ſchüttet Knoblauch darzu, gieſſet Brühe darauf, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, und läſſet es kochen. Hernach ſtreichet man es durch ein Haartuch, gieſſet dieſe Brühe über die Karauſchen, ſetzet ſie aufs Kohlfeuer, woſelbſt ſie wieder kochen müſſen. Zuletzt gieſſet man die braune Butter, die von denen Karauſchen abgeſeiget worden, darüber, und richtet ſie an.

Karauſchen mit Zwiebeln,

Dieſe ſiedet man ab und röſtet darnach ſchwartz Brot nebſt Zwiebeln in Butter recht braun, ſchüttet dieſes zuſammen in ein Töpfgen, gieſſet Brühe darauf und läſſet es wie ein Mus kochen. Wenn es fertig, ſo ſtreichet man es durch ein Haartuch in eine Caſſerole oder Tiegel, thut Wein-Eßig, Zucker, Ingber und Pfeffer hinein, ſetzet es aufs Feuer und läſſet es ferner kochen, leget auch die Karauſchen drein, röſtet inzwiſchen geſchnittene Zwiebeln in Butter braun, und wenn die Karauſchen

rauſchen angerichtet ſind, ſo brennet man die geröſteten Zwiebeln drüber.

Karauſchen mit einer piquanten Soſſe,

Man ſchupe und nehme die Karauſchen aus, kerbe ſie auf beyden Seiten, ſaltze ſie ein, und ſtreiche ſie alsdenn durch die Hand ab, oder mache ſie ſonſt mit einem Tuch trocken. Darnach beſtreiche man ſie mit Butter, lege ſie auf den Roſt, ſetze ſie auf Kohlen und laſſe ſie braten, bis ſie gnug haben, verkehre ſie aber dabey öffters. Hierauf mache man hierzu die Brühe alſo: Man laſſe Butter in einem Tiegel oder Caſſerole auf dem Feuer braun werden, thue hernach ein Paar Hände voll geriebene Semmel drein, und röſte ſolche, bis ſie Caſtanienbraun wird. Wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſe man Brühe, Wein und auch Wein-Eßig dran, würtze ſie mit Nelcken, Jngber, Citronenſchalen, Zucker und kleinen Roſinen, welches alles zuſammen kochen muß, damit es eine dickigte Brühe werde. Endlich richte man die Karauſchen an, ſchütte die Brühe drüber, beſtreue ſelbe mit Citronenſchelern, und belege es mit dergleichen Scheiben.

Karauſchen gebacken,

Dieſe richtet man auf eben ſolche Art zu, wie vorhergehende, dafern ſie aber groß ſeyn, ſo ſchneidet man ſie entzwey, ſonſten bleiben ſie gantz, machet ſie mit einem Tuch trocken und beſtreuet ſie dicke mit Mehl. Ferner ſetzet man Schmaltz aufs Feuer, und wenn dieſes heiß worden, ſo leget man die Karauſchen hinein, und backet ſie fein röſch heraus, und zwar derer ſo viel, als man nöthig hat, ſind ſie fertig, müſſen ſie warm zu Tiſche getragen werden.

Karauſchen mariniret,

Die Karauſchen ſchupet, reiſſet, kerbet und ſaltzet man ein, machet ſie hierauf mit einem Tuche trocken, bratet ſie auf einem Roſt, wie bey den Forellen weitläufftig gelehret worden, und leget ſie auf ſolche Art ein.

Karauſchen mit Baum-Oel,

Man ſchupet, reiſſet und kerbet ſie als vorhergehende, ſaltzet ſie hernach ein, und läſſet ſie eine Stunde alſo liegen, machet ſie hernach trocken durch die Hand oder mit einem Tuch, und beſtreuet ſie mit Mehl. Nach dieſem läſſet man Baumöl heiß werden, leget die Fiſche darein, backet ſie fein röſch heraus, richtet ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, wirfet etliche Lorbeer-Blätter, gantze Zwiebeln, Jngber, Pfeffer und Citronenſchalen dran, gieſſet Wein, Brühe und Eßig darauf, welches auf einem Kohlfeuer zuſammen kochen muß; hernach ſchüttet man ein Viertel-Pfund Baumöl dran, und läſſet es ferner kochen, damit ſich das Baumöl hinein ziehe. Wenn man ſolches anrichtet, ſo thut man die gantzen Zwiebeln heraus, und giebet es hin, welches Eſſen auch kalt kan verſpeiſet werden.

Karauſchen mit Mandel-Meerrettig,

Die Karauſchen ſchupet, reiſſet und kerbet man auf beyden Seiten, ſaltzet ſie ein, machet ſie trocken, und beſtreuet ſie mit Mehl. Hernach läſſet man Schmaltz auf dem Feuer recht heiß werden und backet die Karauſchen fein röſch heraus. Jnzwiſchen hält man fertig den Mandel-Meerrettig, welcher bey dem Hecht deutlich beſchrieben worden, thut ſolchen in die Schüſſel, und die Karauſchen als eine Garniture herum, ſo ſind ſie fertig.

Karauſchen mit einer Polniſchen gelben Brühe,

Wenn die Karauſchen alle geſchupet worden, ſo thut man ihnen das Eingeweide heraus, und ſiedet ſie in Saltz-Waſſer ab. Hernach machet man die Polniſche Brühe, wie ſie bey dem Hechte anzutreffen iſt, richtet ſie an und giebet ſie hin.

Karpfen,

Cyprinus, Carpe, iſt ein herrlicher und geſunder Fiſch, ſo in ſüſſen Waſſern lebet, zumal wenn es weder zu groß noch zu klein, ſondern mittelmäßiger Gröſſe, etwa von 2 bis 4 Pfund ſchwer zugerichtet wird. Er iſt dicke, breit und hat groſſe Schupen, die dichte auf einander liegen. Man unterſcheidet ſolche 1) nach ihrer Ordnung, und alſo hat man Strom-Karpfen und Teich-Karpfen; 2) nach der Gröſſe und

Alter

Alter ſind Saam-Karpfen, welche noch in ihrem Wachsthum begriffen, und zwar den jährigen nennet man jährigen Strich oder Setzlinge. Darnach kommt zweyjähriger und dreyjähriger Strich, im vierten Jahr werden ſie erſt Karpfen. Ihr vornehmſter Laich-Monat iſt im May, alsdann begeben ſie ſich in ſeichte Oerter, und folgen bisweilen zwölff Milchner einem Rögner nach. Die Strom-Karpfen ſind die geſundeſten, doch ſind ſie denen, ſo zum Stein und Colica geneigt, verboten. Von ihren Arten, Fortpflantzung, Unterhaltung und andern ſehe man das Oeconomiſche Lexicon. Man fänget ſelbige entweder in Seen, Strömen oder Teichen, und werden ſonderlich die Spiegel-Karpfen vor die fetteſten und delicateſten gehalten. Die Zubereitung dieſer Fiſche lehret der Koch in folgenden Beſchreibungen: 1) Karpffen trocken oder blau geſotten; 2) Karpffen ſchwartz; 3) dito anders; 4) Karpfen mit einer Nelckenſoſſe; 5) Karpffen mit einer Speck-Brühe; 6) Karpfen mit einer Polniſchen ſchwartzen Brühe; 7) Karpfen gebacken mit einer Baumöl-Soſſe; 8) Karpfen mit einer Caper-Soſſe; 9) Karpfen gedämpft mit Knoblauch; 10) Karpffen mit einer Fricaſſée-Soſſe; 11) Karpfen geſotten auf Lachs-Art; 12) Karpffen mit Sauerkraut; 13) Karpfen-Hachis; 14) Karpfen gebraten; 15) Karpfen in einer Paſtete; 16) Karpfen marinirt; 17) Karpfen mit Stockſchwämmen und braunen Rüben; 18) Karpfen mit Rahm und Kümmel; 19) Karpffen mit Zwiebeln.

Karpfen trocken oder blau geſotten,

Man nehme einen Karpfen, reiſſe ſelben, nehme ihm das Eingeweide heraus, thue die Galle von ſelbigem weg, mache ſo viel Stücke daraus, als man beliebet, mache ihn ſauber aus, und gieſſe ein wenig ſcharffen Eßig drüber. Wenn dieſes geſchehen, ſo ſetze man Waſſer in einem Keſſel aufs Feuer, werfe ein Paar Hände voll Saltz hinein, und laſſe es alſo ſieden. So nun das Waſſer im Sude iſt, lege man den Karpfen hinein, und zwar alſo, daß zuerſt die Köpfe unten, die Schupen aber oben aufkommen, hingegen die andern Stücke leget man alſo ein, daß die Schupen ſich unterwerts kehren, ſo kommen dann die Schupen auf einander zu ſitzen. Hierauf mache man viel lohes Feuer um den Keſſel, daß er faſt überſiedet, laſſe ihn alſo einſieden, bis er anfänget als ob er anbrennen will, thue ihn hernach vom Feuer, ſpritze die Karpfen-Stücke mit kaltem Waſſer ab, und decke Papier drüber, ſo bleiben ſie blau. Beym Anrichten können ſie in eine Serviette geleget, Wein-Eßig drüber geſpritzet und ſelbige hingegeben werden.

Karpfen ſchwartz,

Dieſe ſchupet und reiſſet man, und thut ihnen das Eingeweide heraus. Hierbey iſt dieſes in Acht zu nehmen, wenn man ihnen den Bauch aufreiſſet, ſo gieſſe man ein wenig Eßig hinein, waſche das Geblüte heraus und ſchütte es beſonders in ein Geſchirr, ſchneide ſie alsdenn in Stücken, ſaltze ſelbige ein, und laſſe ſie alſo eine Stunde liegen. Hierauf machet man Butter in einer Caſſerole oder Tiegel auf dem Kohlfeuer braun, leget den Karpfen drein, daß er ein wenig hart wird, gieſſet Wein-Brühe und Eßig drauf, wirfet ein Paar gantze Zwiebeln, etliche Lorbeer-Blätter und einen Stengel Rosmarin dran, ſetzet ſolches zuſammen aufs Kohlfeuer, und würtzet es mit Citronen-Schalen, Ingber, Nelcken, aber ja nicht mit viel Pfeffer ab. Ferner reibet man um 1 Gr. braunen Pfefferkuchen, thut dieſen in einen Topf, und gieſſet die Brühe von Karpfen drauf, quirlet es klar ab, ſchüttet es wieder an die Karpfen und läſſet ſelbige weiter kochen. Endlich nimmet man den aufgehabenen Schweiß, rühret Zucker daran, und läſſet ſolchen durch einen Durchſchlag an die Karpfen laufen, rüttelt es um, und bey dem Anrichten beſtreuet man ſie mit Zucker und Citronenſchalen.

Karpfen ſchwartz anders,

Man ſchupet, reiſſet und zerſtücket denſelben als wie vorigen, ſaltzet ihn auch ein wenig ein. Hernach ſetzet man in einer wohl verzinnten Caſſerole, Eßig, Wein, Brühe, Zwiebeln, Lorbeer-Blätter,

ter, Roſsmarin, Nelcken, Citronſchalen, Ingber und Pfeffer aufs Feuer, und läſſet es ſieden, leget darnach den Karpfen drein, welches alles zuſammen kochen muß. Wenn es nun eine ziemliche Weile geſotten, ſo ſetzet man ſolches vom Feuer auf ein Kohlfeuer, damit er vorietzo nur gantz gemählich kochen möge, nimmet aufgehabenen Schweiß oder Geblüte von Fiſchen, wäre auch dergleichen zum Schwartzmachen nicht genug, ſo muß auch der Schweiß von einem Hun angehen, qvirlet ſelbigen mit Eßig und Zucker ab, ſchüttet es an die Karpffen und rüttelt es fein um, daß ſich der Schweiß allenthalben zertheile. Endlich richtet man an und ſiehet zu, daß man die Stücken fein gantz möge heraus bringen, dazu eine Eyerſchauffel gebrauchet werden kan, bereibet ſie mit Zucker und ſtreuet Citronſcheler drüber.

Karpfen mit einer Nelcken-Soſſe,

Man ſchupet und reiſſet dieſe gleich vorigen, ſetzet ſie aber nicht ein, ſondern ſiedet ſie im Waſſer und Saltz ab, auf die Art wie beym blauen Karpfen ſtehet; doch iſt zu mercken, daß ſie nicht ſo ſehr, als jene dürfen geſaltzen ſeyn: hernach ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer; wenn ſie braun worden, ſo rühret man Mehl darein, und läſſet dieſes recht Caſtanien-braun werden. Iſt dieſes geſchehen, ſo gieſſet man Brühe, Eßig und Wein hinein, leget eine gantze Zwiebel dran, würtzet es mit vielen geſtoſſenen Nelcken, Ingber, Citronſchalen und Zucker, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, darüber es zuſammen gar gemählich kochen muß. Wenn die Brühe nun dicklicht worden, ſo richtet man den Karpffen an, und denn die Brühe drüber, ſetzet ihn auf ein Kohlfeuer, daß ſich die Brühe ein wenig in den Karpffen ziehe, betreibet ſie mit Zucker und ſtreuet Citronſchalen drüber.

Karpfen mit einer Speck-Brühe,

Man ſiedet dieſen ab, gleich vorigen, ſetzet hernach geſchnittenen Speck mit etwas Butter, in einer Caſſerole oder Tiegel aufs Feuer, läſſet dieſes zuſammen braun werden, rühret ein wenig Mehl drein, welches auch bräunen muß, gieſſet alsdenn Brühe und Eßig darzu, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, und läſſet es zuſammen kochen. Ferner ſchneidet man Speck und Semmel würflicht, röſtet dieſes zuſammen, daß es braun wird, richtet hernach den Karpffen an, gieſſet die Brühe oben drüber, und brennet letztlich den Speck und die Semmel drüber. Wolte iemand die Brühe verbeſſern, könte er nebſt dem Ingber und Pfeffer ein Paar Lorbeer-Blätter, einen Stengel Roſsmarin, und ein Paar gantze Zwiebeln in die Brühe werffen, welche Zwiebeln er aber beym Anrichten wieder heraus nehmen müſte.

Karpfen mit einer Polniſchen ſchwartzen Brühe,

Wenn man den Karpfen nach voriger Art abgeſotten hat, ſo läſſet man ein Stück Butter auf dem Feuer in einem Tiegel oder Caſſerole braun werden, rühret Mehl drein, und machet ſelbiges auch braun, gieſſet Brühe, Wein und Eßig drein, ſchüttet Ingber, Pfeffer, Nelcken, gantze Zwiebeln und Citronenſchalen hinein, und läſſet es mit einander kochen. Ferner leget man ein Viertel-Pfund groſſe Roſinen und ein Viertel-Pfund kleine Roſinen fein ſauber, ziehet auch ein Viertel-Pfund Mandeln ab, und ſchneidet dieſe, daß allezeit etliche Stückgen aus einer werden, wirffet alles zuſammen, nebſt einem Stückgen Zucker hinein, davon die Brühe ziemlich piquant werden wird, leget den Karpfen auch darzu, darinnen er gar gemählich kochen muß, richtet hernach den Karpfen an, und die Brühe fein zierlich, ſtreuet Zucker und Citronenſchalen drauf, und giebet es hin.

Karpfen gebacken mit einer Baumöl-Soſſe,

Man ſchupet den Karpfen, thut ihm das Eingeweide heraus, reiſſet und ſchneidet ſolchen in Stücken, ſaltzet ihn ein, und machet ihn wiederum trocken. Hernach läſſet man Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, beſtreuet den Karpfen mit Mehl, leget ihn ins heiſſe Schmaltz, und backet ſolchen fein röſch heraus. Inzwiſchen machet man Butter auf dem Kohlfeuer

in

in einer Caſſerole braun, rühret ein wenig Mehl darein, welches auch bräunen muß. Ferner gieſſet man Brühe, Wein, und Eßig drauf, leget etliche Lorbeer-Blätter, Rosmarin, und ein Paar gantze Zwiebeln dran, würtzet es mit Jngber, Pfeffern, gantzen Nelcken und Citronenſchelern, leget auch den Karpfen drein, gieſſet ein reichlich Viertel-Pfund Baumöl dran, läſſet es noch eine Weile dämpffen, und richtet es darnach an.

Karpfen mit einer Caper-Soſſe,

Den Karpfen ſiedet, ſchupet und bratet man gantz, welches auf einer groſſen Tafel beſſer ſtehet, als wenn er wäre in Stücken geſchnitten worden. Die Brühe hierzu findet ſich bey den Karauſchen mit einer Caper-Soſſe ausführlich beſchrieben.

Karpfen gedämpft mit Knoblauch,

Den Karpfen ſchupet, reiſſet und ſchneidet man in Stücke, ſaltzet ihn ein wenig ein, läſſet ihn eine Weile alſo liegen, und machet ihn alsdenn wieder trocken. Hierauf läſſet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter auf dem Feuer heiß werden, leget den Karpfen drauf, daß er ſich unten ein wenig bräune. Ferner machet man in einem Pfänngen andre Butter braun, und röſtet zugleich geſchnittenen Knoblauch drinnen, brennet dieſes zuſammen über den Karpfen, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, und leget eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſteckt darzu. Hernach ſetzet man in einem Töpfgen Brühe und Eßig zum Feuer, damit es koche, qvirlt ein wenig braun Mehl dran, und gieſſet ſolches durch ein Haar-Sieb über die Karpfen, läſſet ſie alſodenn fein gemählich kochen, und richtet ſie darnach an, ſo gut man kan.

Karpffen mit einer Fricaſsée-Soſſe,

Jſt der Karpfen geſchupet, und in Stücke geſchnitten, ſo nimmet man 4 bis 5 Eyerdotter in ein Töpfgen, qvirlt ſelbe mit ein wenig Mehl ab, gieſſet daran ein Glas Wein, Eßig und Brühe, und zwar ſo viel, als man meinet genug zu haben, würtzet ſolches mit Jngber, Muſcatenblüten und Citronſchalen, leget ein Paar Lorbeer-Blätter, nebſt einem ziemlichen Stück Butter darzu, ſetzet es zum Feuer, und rühret es ſehr fleißig, ſonſt rinnet es zuſammen. Wenn es nun bald dicke worden, ſo läſſet man etliche Tropfen kaltes Waſſer hinein fallen, röſtet in Butter würflicht geſchnittene Semmel, und ſtreuet ſelbige beym Anrichten über den Karpffen.

Karpfen geſotten auf Lachs-Art,

Man reiſſet einen Karpfen von 3 bis 4 Pfund, wie die blau geſottenen, wäſchet ſolchen ſauber aus, und beſprenget ihn mit Eßig. Der Sud darzu muß alſo verfertiget werden: Man gieſſe in einen Fiſchkeſſel Waſſer ein Theil, und Eßig ein Theil, ſaltze dieſes, doch nicht ſo ſtarck, als wenn man einen Karpfen à l'ordinair ſiedet, ſchneide Zwiebelſcheiben und Citronenſchalen drein, lege Lorbeer-Blätter, Rosmarin und etwas gantze Würtze darzu, und ſetze dieſes zuſammen aufs Feuer. Wenn es nun kochet, ſo thue man den Karpffen hinein, ſtecke aber vorhero durch ein iedes Stück ein höltzernes Spießgen, laſſe ihn ſieden, doch nicht ſo jähling, als ſonſt einen Karpfen, werfe ein Bißgen Butter, etwan einer Haſelnuß groß hinein, und gebe Acht, daß er nicht überſiedet, doch darf man ihn nicht ſo ſehr einſieden laſſen, als den erſten blau geſottenen. Hierauf ſetze man den Keſſel vom Feuer, und mag der Karpfen entweder in der Brühe erkalten, oder aber man giebet ihn gleich warm, in eine Serviette geſchlagen, hin, darzu man, als bey einem Lachs, Aal oder Neunaugen Zitronen ſetzen muß. Hierbey iſt zu mercken, daß man dieſen Karffen in der Brühe, darinnen er geſotten worden, ſtehen laſſen, und ſolchen wol ein Viertel-Jahr gut behalten, auch beym Anrichten ſcharffen Wein-Eßig darzu auffſetzen kan.

Karpfen mit Sauer-kraut,

Man nehme ein Paar Karpfen, ſchupe, reiſſe und ſchneide ſie in Stücke, die Köpffe und Schwäntze ſaltze man ein, und das

das übrige ſiede man ab, wie man ſonſten Karpfen zu ſieden pfleget. Hernach laſſe man Sauerkraut halb gar in Waſſer kochen, ſchneide es alsdenn klein, ſetze aber zu gleicher Zeit in einer Casserole Butter aufs Feuer, in welche, wenn ſie braun worden, man ein wenig Mehl rühren, und ſelbiges ein wenig röſten laſſen ſoll, ſchütte das Kraut hinein, gieſſe nach dieſen eine Kanne guten ſauren dicken Rahm dran, welches zuſammen eine Weile dämpffen muß. Inzwiſchen brocke man den Karpfen Stückgenweiſe aus, mache ſolches hernach, wie es bey dem Hecht mit Sauerkraut beſchrieben worden; die Köpfe und Schwäntze beſtreue man mit Mehl, und backe ſie aus heiſſem Schmaltz, garnire das Kraut damit, nachdem es im Ofen gebacken worden, und laſſe es zur Tafel tragen.

Karpfen Hachis,

Man nimmet ſo viel Karpfen, als man Hachis zu machen vermeinet, ſchupet und reiſſet ſie, ziehet ihnen die Haut ab, löſet alles Fleiſch herunter, hacket oder ſchneidet ſelbiges mit einem Schneidemeſſer klein, und die Köpfe ſaltzet man ein. Hernach ſetzet man in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Feuer, und wenn ſie anfänget braun zu werden, ſo leget man das gehackte Fleiſch hinein, paſſiret es ſo lange, bis es gantz heiß wird, würtzet es mit Ingber, Muſcatenblüten, Cardemomen und Citronenſchelern, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel drein, gieſſet ein Paar Löffel voll Wein, und ein wenig Peterſilien-Waſſer dran, wirffet eine Hand voll Capern hinein und läſſet es alſo ein wenig mit einander kochen. Die Köpfe hingegen backet man aus Schmaltz, wie ſchon öffters beſchrieben worden. Wenn das Hachis angerichtet wird, ſo drücket man viel Citronen-Safft drein, und garniret das Hachis mit denen Köpffen; denn kan man es hingeben.

Karpfen gebraten,

Man nimmet Karpfen, ſo viel man will, ſchupet und reiſſet ſelbe auf dem Rücken, bis zum Schwantze hinunter auf, ſpaltet ſelbige entzwey, thut die Gallen heraus, das Eingeweide aber muß drinnen gelaſſen werden, ferner machet man denen Karpffen kleine Schnittgen oder Kerben auf beyden Seiten; es müſſen auch die Köpfe entzwey geſpaltet werden; ſaltzet ſie alsdenn ein, und läſſet ſie eine Weile alſo liegen. Hernach trocknet oder ſtreifet man ſie ab, beſtreichet ſie mit Butter, leget ſie auf einen Roſt, und ſetzet ſie über Kohlen, dabey aber die Glut nicht gar zu ſtarck ſeyn muß. Wenn man nun auf der Seite ſiehet, daß ſie ſchöne braun ſind, ſo beſtreichet man ſie oben mit Butter, leget alsdenn eine Schüſſel oder ein Blech oben drauf, verkehret den Roſt, und machet, daß ſie nicht ſehr zerreiſſen, ſetzet den Roſt abermals aufs Kohlfeuer, leget die Karpfen wieder drauf, und bratet ſie vollends gar. Endlich richtet man ſie an, machet braune Butter drüber, und giebet ſie hin; gefällt es einem, ſo kan er auch eine Brühe darzu verfertigen, dergleichen bey denen Forellen, Hechten und Karauſchen zu finden ſind.

Karpfen in einer Paſtete,

Man nimmet einen ziemlich ſtarcken Karpfen, ſchupet und reiſſet ihm den Leib auf, ziehet die Galle heraus, doch daß das Eingeweide drinnen bleibe, ſticht ihm Löcher in den Leib, ſpaltet ihm den Kopf auf, ſaltzet ihn ein, und läſſet ihn über Nacht im Saltze liegen. Hernach machet man einen heiſſen Eßig, und brennet ſolchen über den Karpfen, leget darzu Zwiebeln, Rosmarin und Lorbeer-Blätter, und kan er ſo lange liegen bleiben, als man Zeit darzu übrig hat. Hierauf ſchläget man ihn alſo ein: Man nehme Paſteten-Teig, und treibe ein Blat aus, mache davon einen Roſt, beſtreue ſolchen mit Ingber, Pfeffer, Nelcken, Lorbeer-Blättern und Rosmarin, und lege den Karpfen drauf, ziehe um ſelbigen einen Rand von Teig, drücke ihn fein feſte an, damit die Brühe im backen nicht auslauffen kan, lege Butter, Citronenſcheler und Capern dran, ſtecke etliche gantze Nelcken in Karpfen, verfertige oben einen Deckel wieder von Teig drüber, formire die Paſtete gleich einem Karpfen, belege dieſen über und über mit runden Plätzgenteig, als Karpfenſchupen, vorne aber den Kopf wie einen Karpfenkopf, ſetze ſie hierauf in einen Backofen, und laſſe ſie backen.

Wenn

Wenn nun die Paſtete hart worden iſt, ſo ſteche man oben ein Loch drein, auf daß ſie nicht zerſpringe, und mache nachſtehende Brühe daran: Man läſſet in einer Caſſerole auf dem Feuer Butter braun werden, thut einen Rührlöffel voll Mehl drein, und röſtet es Caſtanienbraun, gieſſet alsdenn Brühe, Wein und Eßig drein, und läſſet es einen Sud thun. Darnach machet man in die Paſtete oben ein Loch, gieſſet durch einen Trichter ſo viel Brühe hinein, als man nöthig zu haben meinet, ſetzet ſie denn wieder in Backofen, damit ſie vollends gar backe. Bey dem Anrichten mag man ſie aufſchneiden oder nicht, garniret ſie auf das zierlichſte, und läſſet ſie alsdenn kalt oder warm zu Tiſche tragen. Hierbey dienet zur Nachricht, daß man in dieſe Paſtete Veränderungen machen könne, mit denen Brühen, wie es einem beliebet, und was man für einen Geſchmack drein haben will.

Karpfen marinirt,

Dieſe Marinade iſt bey andern Fiſchen ſchon öffters beſchrieben worden, und kan man die Karpfen ſchupen, in Stücke ſchneiden, einſaltzen, abtrocknen, ſelbige ohne Mehl aus heiſſem Schmaltz oder Baumöl backen, und ſie hernach, wie bey denen Forellen und Hechten beſchrieben zu finden iſt, einlegen.

Karpfen mit Stockſchwämmen und braunen Rüben,

Die Karpfen ſchupet, reiſſet und ſchneidet man in Stücke, ſaltzet ſie ein und backet ſie alsdenn, wie gebräuchlich, aus heiſſem Schmaltz. Hernach nimmet man friſche Stockſchwämme, oder, wenn ſie dürre ſind, ſo weichet man ſie ein, läſſet ſelbige in Brühe oder Waſſer einen Sud thun, wäſchet und putzet ſie ſauber aus, richtet ſie in einem Tiegel mit Butter, und paſſiret ſie ein wenig. Ferner ſchälet und ſchneidet man Rüben nach eigenem Gefallen, machet auf dem Feuer ein wenig Schmaltz in einer Pfanne heiß, reibet ohngefehr ein Loth Zucker drein, und wenn er anfängt zu bräunen, auch oben einen braunen Geſcht bekommt, ſo ſchüttet man die Rüben drein, rühret ſie wohl um, und ſetzet ſie aufs Feuer, ſo werden ſie bald braun werden; ſie müſſen aber fleißig umgerühret werden. Endlich ſchüttet man ſie zu den Schwämmen, gieſſet Jus drauf, und läſſet ſolches kochen, und würtzet es mit Jngber und Pfeffer. Solte aber keine Jus vorhanden ſeyn, ſo qvirlt man ein wenig eingebranntes braunes Mehl mit Brühe oder Peterſilien-Waſſer dran, und gieſſet ſolches an die Rüben und Schwämme, leget darnach die Karpfen hinein, welche zuſammen kochen müſſen, bis ſie eine feine dicke Brühe bekommen. Wenn man anrichtet, ſo leget man die Karpfen in die Schüſſel, und gieſſet das Ragout oben drüber, oder als eine Garniture um dieſelbe herum.

Karpfen mit Rahm und Kümmel,

Der Karpffen muß geriſſen, geſchupet, und in Stücken zerſchnitten werden, deſſen Zubereitung aber iſt wie bey den Krauſchen, mit Rahm und Kümmel.

Karpfen mit Zwiebeln,

Man bereitet und bratet dieſe, wie bey dem gebratenen Karpfen iſt gelehret worden: nur dürffen dieſe nicht auf dem Rücken geriſſen werden, ſondern man traκtiret ihn ſo, wie derſelbe zur Paſtete traκtiret wird. Hierauf nimmet man eine ziemliche Menge nicht gar zu groſſe Zwiebeln, ſchälet ſolche, ſetzet auch zugleich Butter aufs Feuer, läſſet ſolche heiß werden, wirfet ein wenig Zucker drein, welcher zugleich mit der Butter bräunen muß, ſchüttet darnach die Zwiebeln drein, und machet ſie auch braun, würtzet ſie mit Jngber und Pfeffer, brennet braun geröſtet Mehl drein, gieſſet halb Eßig, und halb Waſſer drauf, läſſet es aufkochen, damit es recht geſchmack werde, und eine dickigte Brühe bekomme. Endlich leget man die Karpfen drein, und wenn dieſes alles zuſammen gekochet hat, können ſie nach Gefallen angerichtet werden.

Karpfen blauen,

Heiſſet auf den geriſſenen und in Stücken zertheilten Karpfen Eßig ſprengen, damit derſelbige im Sod eine blaue und annehmliche Farbe bekömmt.

Karpfen reiſſen,

Heiſſet den Karpfen, ehe er geſotten wird, mit einem groſſen und ſcharfen Küchen-Meſſer von einander ſpalten, in Stücken zerſchneiden, das Eingeweide heraus zu nehmen, das Gebündel oder Gebütte rein zu machen, und die Galle nebſt der Blaſe davon abzuſondern.

Karren ziehen,

Iſt eine in etlichen Städten eingeführte Strafe für das liederliche und geile Weibes-Volck, vermöge deren es an ſtat der Beſchimpfung für ihre getriebene Unzucht den öffentlichen Marckt mit dem Beſem rein kehren, und den zuſammen gekehrten Koth und Unflat in einem Karren, woran es geſchloſſen wird, davon wegführen muß.

Karten,

Sind diejenigen klein und länglicht gemahlten und gepappten Briefe und Blätter, wormit ſich das Frauenzimmer zu divertiren pflegt: ſie ſind entweder Teutſch oder Frantzöſiſch. Die Frantzöſiſchen L'Ombre-Karten ſind entweder auf dem Rücken gantz weiß oder ſchwartz gemodelt, führen 40 Briefe, und wird allezeit bey dem L'Ombre, Cinquille oder Quatrille mit zwey Karten geſpielet, bey dem ſogenannten Planeten-Spiel aber müſſen in der Karte 52 Briefe ſeyn. Die Teutſche Karte hingegen hat nur 32 Briefe, und wird mit ſelbiger Mariage, Rummel-Piquet, Offenhertzig Piquet, Kauf-Labet, Andre Farbe, Contra, Falſch in allen, Scharwentzeln, Pochen u. d. g. geſpielet.

Kaſten, Küſte, Truhe oder Lade,

Iſt ein höltzernes nicht allzuhohes zuſammen gefügtes und holes Behältniß, mit Schloß und Bänder verſehen, worinnen das Weibesvolck ihr Geräthe und andere Sachen zu verwahren pflegt.

Katze,

Iſt ein bekanntes und in dem Hauſe ſehr nützliches Thier, ſo von denen Weibern deßwegen geheget wird, damit es die Ratten und Mäuſe wegfänget: das Männlein heiſſet der Kater, und wird öffters caſtriret, damit er ſich durch das Ausſchweifen nicht allzuweit aus dem Hauſe verlaufe. Sie ſind ſchmeichelnd, aber dabey falſch: Sie ſehen ſo gut bey Nacht, als bey Tag. Ihr Athen iſt ſehr ungeſund, ſonderlich den jungen Kindern gefährlich, noch mehr aber das Haar, wenn davon etwas eingeſchlucket wird, weil eine Zehrung und Schwindſucht davon entſtehet. Sie haben einen ſehr ſtarcken Geruch. In Spanien, Holland, Franckreich eſſen ſie das Katzenfleiſch, und ſoll ſolches wie Haaſenfleiſch ſchmecken. Noch andere Merckwürdigkeiten von den Katzen erzehlet das Oeconomiſche Lexicon. Diejenigen, ſo in dem May-Monat geworfen und gehecket werden, hält man für die beſten. In China halten die Weiber auf ihre Spiel-Katzen, ſo Sumxii und Fexi heiſſen, ſehr viel, maſſen ſie ſelbige mit ſchönen Hals-Bändern auszuzieren pflegen, und ſollen ſelbige von ſehr ſchönen gläntzenden Fellen und Haaren ſeyn, ſo, daß man öffters für eine ſolche Katze ſieben und mehr Silber-Cronen zahlen müſſe; Uberdiß beſitzen die Chineſiſchen Weiber auch eine Art ſchneeweiſſer Katzen, ſo lange Ohren und ſehr viel Haare haben, welche ſie ſehr zärtlich halten, und ſelbige, wie das Teutſche Frauenzimmer die Bologneſer-Hündlein, ſtets mit ſich herum zu tragen pflegen; Es taugen ſelbige aber gar nicht zum Mauſen. Dasjenige Frauenzimmer, ſo denen Katzen gewogen iſt, und ſelbige zu hegen pfleget, ſoll nach dem alten abergläubiſchen Sprichwort einen ſehr frommen Mann bekommen.

Katzen umbringen,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da einige in denen Gedancken ſtehen, es ſtünde derjenigen, ſo eine Katze ermordet, ein groſſes Unglück vor.

Katzen-Zahl, ſiehe Kannen-Kraut.

Kauf-Labet,

Iſt eine dem Frauenzimmer mit teutſcher Karte gebräuchliches Spiel- und Zeit-Vertreib, wo drey oder vier Perſonen zuſammen ſpielen können, iede Perſon bekömmt vier Briefe, und wird ein

Trumpf aufgewehlet, nach dieſem wird nach der Reihe herum von denen noch überbliebenen Blättern, ſo weit ſelbige herum langen und ieder nöthig hat, gekaufet, das gewehlte Trumpf-Blat nimmet derjenige, ſo Karte gegeben hat, gegen Wegwerffung eines andern ein; wer die meiſten Stiche hat, genieſſet den Profit, wer gar keinen bekommt, muß ſo viel Labet ſetzen, als auf dem Teller ſtehet, oder der Stamm austräget.

Kaute Flachs,

Wird auch ſonſt Reiſte oder Knocke genannt, iſt ein vom gehechelten Flachs abgetheiltes, derb zuſammen gedrehetes und von oben zugeſchlungenes Bund.

Kayſer-Gerſten zu machen,

Man nehme ein Seidel kalte Rinds-Brühe, ſchlage drey Eyer darein, qvirle es unter einander, alsdann ſetze man das Töpfgen wieder in einen Topf mit Waſſer, und laſſe es kochen, ſo lange bis es gut iſt. Nota man ſticht es mit einem Löffel heraus, machet Butter-Brühe und gieſſet ſie darüber.

Kayſerin,

Iſt eine aus Kayſerlichem, Königlichem oder Fürſtlichem Geblüte entſproſſene Princeßin, ſo an einen Kayſer, als den allergröſten Regenten und Monarchen vermählet worden; heiſt die allerhöchſte und vornehmſte Dame in der gantzen Welt.

Kayſerin,

Chriſtina Auguſta, ſoll eine geſchickte teutſche Poetin geweſen ſeyn, und ein überaus ſchönes Sterbe-Lied verfertiget haben. Vid. Paullin. im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 81.

Kebs-Weib,

Heiſſet nach heutiger Art zu reden zwar eine Concubine, ſo ſich ein Mann neben ſeinem ehelichen und rechten Weibe auf ſeinen Leib hält; In dem alten Teſtamente aber waren die Kebs-Weiber keine Concubinen, ſondern ſie hatten ein rechtmäßiges Verbündniß mit dem Manne: doch war ein groſſer Unterſcheid zwiſchen denen rechten Weibern und Kebs-Weibern, denn 1) muſten die Kebs-Weiber den rechten Weibern und Hausfrauen unterthänig ſeyn; 2) genoſſe die rechte Frau die Ehre ihres Mannes: denn nachdem derſelbe in ſeinem Stande hoch oder niedrig war, ſo hielt ſich auch die Frau darnach; die Kebs-Frau aber durfte ſich ſolcher Ehre nicht anmaſſen, ſondern blieb in ihrem geringen Stande; 3) Hatten die rechten Weiber die Aufſicht und die Gewalt über die Kebs-Weiber, und konten ſelbige, wann ſie ſich widerſpenſtig erzeigten, aus dem Hauſe ſtoſſen, wie dorten Sara der Hagar that, Gen. XVI, 9. 4) Des Weibes Kinder waren alleine Erben, der Kebs-Weiber Kinder aber, ohngeachtet ſie auch für ehrlich gehalten wurden, muſten ſich mit einem gewiſſen Geſchencke begnügen laſſen, wie dorten Abraham ſeinen Kindern der Kebs-Weiber gab, Gen. XXV, 6. 5) Die rechten Weiber wurden mit ſonderlicher Solennität nach der Hochzeit in das Haus ihres Mannes geführet, die Kebs-Weiber aber ſonder einige Ceremonien. Siehe Kabin.

Kehrab,

Heiſſet derjenige lange Tantz, mit welchem die ſämtlichen Hochzeit-Gäſte, die ſich mit den Händen in einer langen Reihe feſt an einander geſchlungen, und allerhand Figuren in ſolchem Tantz ſehen laſſen, die Hochzeit-Luſt beſchlieſſen und denen Muſicanten Feyerabend geben.

Kehr-Beſem,

Iſt eine von Italiäniſchen ſchwancken und geſchmeidigen gelben Holtz-Rüthlein lang zuſammen gebundene Bürſte, welche den tief eingefreſſenen Staub aus den Kleidern wegnimmt, ohne ihnen ſo viel zu ſchaden, als die gewöhnlichen Kehr-Bürſten.

Kehr-Bürſte, oder Kleider-Bürſte,

Iſt eine von ſtarcken Borſten auf allerley Art und in verſchiedener Gröſſe zuſammen geſetzte Bürſte, insgemein mit buntem oder Gold-Leder obenher bezogen; iſt entweder platt oder mit einem langen

umwundenen Stiel, wird zu Reinigung der Kleider von Staub und Unflat gebrauchet.

über das Kehricht gehen,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung dererjenigen Weiber, ſo in denen wunderlichen Gedancken ſtehen, als könte ein Menſch nicht glücklich ſeyn, oder, wann es ein Junggeſelle iſt, würde ihm ſeine Liebſte gram, der früh Morgens über das Kehricht ſchritte.

Kehricht-Korb,

Iſt ein von ſchlancken Ruthen rund geflochtenes Behältniß, worinnen die Magd den Auskehricht zu ſammlen und auf die Gaſſe zu tragen pfleget.

Kehrwiſch, ſiehe Borſtwiſch.

Keilin,

Eliſabeth Margaretha, gebohrne Putzin, des berühmten Raths und Leib-Medici D. Andreæ von Keil gelehrte Ehe-Liebſte. Sie war in der Medicin ſehr erfahren, eine vortrefliche Chymica, und überaus verſtändiges Weib. Man findet auch von ihr ein ſchönes Hebammen-Buch, ſo ihr Ehe-Herr nach ihrem Tode in Druck gegeben. Sie ſtarb den 10 Sept. 1699.

Kelch-Gläſer, ſiehe Tafel-Gläſer.

Kelle, oder Schaum-Löffel,

Iſt ein groſſer tiefer blecherner Löffel, meiſtentheils durchlöchert, wormit die kochenden Speiſen abgeſchäumet werden. Man nennet auch den Rühr-Löffel eine Kelle, davon an ſeinem Orte.

Keller,

Iſt ein Raum unter der Erde, worinnen, um beſſerer Erhaltung willen, Geträncke und andrer Vorrath hingeleget wird, daher man alle Jahr einmal friſchen Sand hinein führen kan. Ein guter Keller ſoll luftig, nicht zu feuchte, und gegen den Mittag nicht allzubloß ſeyn: Ein ungewölbter Keller wird ein Balcken-Keller genennet. Ein mehrers von den Kellern und deren Beſchaffenheit ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

in Keller gehen mit einem kleinen Kinde,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, wenn ſie meinen, man ſolte mit keinem kleinen Kinde vor dem Jahre in den Keller gehen, damit ſelbiges nicht furchtſam würde.

Kellerin,

Heiſſet in denen Frauen-Klöſtern dasjenige Weibes-Bild, ſo über das Geträncke des Kloſters geſetzet iſt, für ſelbiges ſorgen, und es gehöriger maſſen warten muß.

Kellners,

Ottilla, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Kennava,

Ein Weib von ſonderbarer Tapferkeit und heroiſchem Geiſt. Sie commandirte dazumal die Harlemiſchen Weiber, welche ihren Männern bey dem Spaniſchen Einfall beyſtunden, und gleich andern Soldaten eine tapfere Gegenwehr blicken laſſen. Vid. Fam. Strad. Dec. I L. VII p. 253.

von Kent,

Gräfin, eine in der Medicin hocherfahrne Engliſche Dame, ſo ein auserleſenes Hand-Büchlein von raren und ſonderbaren Artzneyen geſchrieben: es iſt ſolches Büchlein wegen ſeines vortreflichen Nutzens neun mal in Engelland aufgeleget, und von dem Fürſtlichen Sächſiſchen Eiſenachiſchen Leib-Medico und berühmten Leipziger Practico D. Johann Caſpar Grimm aus dem Engliſchen ins Deutſche überſetzet worden; welche Verſion An. 1713 zu Leipzig heraus gekommen.

Kerbel, ſiehe Körbel.

Kerbholtz,

Iſt ein langes ſchmales Höltzlein gedoppelt in einander geleget, worauf das Geſinde, ſo das Tiſch-Bier auſſer dem Hauſe zu holen pfleget, Kannenweiſe einkerben und anſchneiden läſt.

Kerenhapuch,

War eine von den drey ſchönen Töchtern Hiobs, dergleichen Schönheit man in keinem Lande fand, Hiob XLII, 14, 15.

Kern-Sack,

Iſt ein von treugen und dürren Kirſch- oder Pflaumen-Kernen ausgeſtopftes Küſſen und Säcklein, welches die Mägde zu Winters-Zeit in die warme Röhre zu ſchieben, und es an ſtat der Wärm-Flaſche mit in ihr Bette zu nehmen pflegen.

Keſſel,

Iſt ein Gefäß, insgemein von Kupfer oder Meßing, rund, und von mittelmäßiger Tiefe, in welchem etwas kan geſotten werden. Ihr Gebrauch iſt in den Küchen, Waſchhäuſern, Färbereyen, Apothecken u. ſ. f. und nach dem Gebrauche richtet ſich auch ihre Gröſſe, ſie werden auch daher unterſchiedlich benennet.

Keſſel-Haken,

Iſt in der Küchen derjenige eiſerne Arm, woran ein Keſſel frey über das Feuer gehangen werden kan. Die beſte Art derſelben iſt, woran man die Keſſel bald hoch bald niedrig aufhengen kan, und welche ſich nach dem Gebrauch gleich an die Seite ſchlagen oder ſonſt beqvem auf die Seite ſchaffen laſſen, damit ſie auf dem Herde nicht hinderlich ſeyn.

Keſten, ſ. Caſtanien.

Ketten an Hals und Arm,

Sind ein aus Gold künſtlich zuſammen geſetzter und aus eitel Gelencken beſtehender Umfang, ein- oder mehrfach, mit oder ohne Schloß, ſo das Frauenzimmer um Hals und Arm zu tragen pfleget. Die Gattung derſelben iſt mancherley, als: Erbis-Ketten, Pantzer-Ketten, Grän-Ketten, Drat-Ketten, Flincker-Ketten, Frantz-Ketten u. d. g.

Kettnerin,

Catharina, gebohrne Deuerlingin, eine gelehrte Ehegattin Herrmann Kettners, Paſtoris zu Stollberg, von Leipzig gebürtig, ſchrieb Chriſtliche Großmüthigkeit im Trauren einer betrübten Mutter über den frühzeitigen Tod ihrer lieben Kinder, ſamt etlichen Gebeten, ſchönen Geſängen und andere Troſtſchriften; tröſtliche Erinnerungen von dem Leben des Glaubens, welches die Wiedergebohrnen in der ſtreitenden Kirche auf Erden führen; wie auch vom ewigen Leben, aus dem Spiegel des ewigen Lebens Herrn D. Philippi Nicolai; Flucht des Zeitlichen und Zuflucht zum Ewigen, aus dem 90ſten Pſ. in etlichen Seelen-Andachten; Chriſtliches Haus-Büchlein, darinnen die ſchönſten Lehr-Troſt-Buß-Bet-Lob- und Danck-Sprüche aus dem gantzen Pſalter kurtz beyſammen zu finden; kurtzen Auszug aus den 5 Büchern Moſis. Sie ſtarb zu Chemnitz 1686 den 20 Nov. im 69ſten Jahre.

Ketzerinnen,

Heiſſen diejenigen Sectiriſchen Weibes-Bilder, ſo allerhand irrige Lehren ausbrüten, ſich durch ihre ärgerlichen Lehren von der allgemeinen Kirche abſondern, und ihr ketzeriſches Gifft andern beyzubringen ſuchen.

Keule,

Wird der Hinterlaufft mit dem Wildpret von einem Hirſch, Thier, oder wilden Schwein genennet. Man nennet auch alſo die Hinter-Viertel von den Schöpſen, Kälbern, Schweinen ꝛc.

Keuler,

Heiſſet ein junges wildes Schwein männlichen Geſchlechts, das über ein Jahr, und bis an das dritte Jahr alt iſt.

Keutzlein oder Eule ſchreyet,

Iſt eine alte abergläubiſche und weibiſche Prophezeyung, daß nemlich ein Krancker, wann ſich des Nachts dergleichen Thier auf ſeinem Hauſe oder in der Nachbarſchafft hören läßt, ohnfehlbar ſterben müſſe.

Kezia,

War eine von denen drey ſchönen Töchtern Hiobs, deren Schönheit in keinem Lande gefunden ward. Hiob XLII, 14, 15.

Kichern oder Zieſern,

Eine Hülſen-Frucht, deren es zweyerley Sorten giebt, wilde und Feld- oder Garten-

ten-Kichern; die letztern ſind entweder rothe, weiſſe oder ſchwartze. In Franckreich und Italien werden gantze Felder damit beſäet. Sie ſtärcken, ſonderlich die rothen, die Natur, zermalmen und führen den Stein aus, mehren den ſäugenden Weibern die Milch, machen eine klare Stimme, dienen der Lunge, ſind wider die Gelb- und Waſſerſucht gut, wenn ſie mit Rosmarin gemacht, gekocht und getruncken werden. Das Mehl davon, mit Honig vermiſcht, und die Haut damit beſtrichen, macht ſolche glatt, und nimmt alle Flecken derſelben hinweg.

Kiehn,

Heiſt Fichten- oder Kiefern-Holtz in kleine breite Stücklein zerſchnitten und in Bündlein gebunden, wormit die Mägde das Feuer auf den Herd oder in den Ofen anzumachen pflegen.

Kielen,

Heiſſen bey dem Federſchlieſſen die abgerupften und leeren Spulen, ſo man in das Kehricht zu werffen pfleget.

Kieſelbeckin,

Anna Sabina, war eine gute teutſche Poetin, und ſoll ſonderlich glücklich in Erfindung der Rätzel geweſen ſeyn.

Kind anhauchen,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung etlicher ſtillenden Mütter oder Ammen, die drey Sonntage nach einander ſtillſchweigend aus der Kirche gehen, und ihr ſtillendes Kind gleich anhauchen, damit ihm die Zähngen leichte ankommen.

Kindbetterin, ſiehe Sechswöchnerin.

Kindeln,

Iſt eine an etlichen Orten bekannte und alte hergebrachte Gewohnheit, da nemlich die Jungfern des Morgens frühe an der Aſcher-Mittewoche denen ihnen bekannten Junggeſellen in dem Bette einen guten Morgen mit der Ruthe zu bieten, und ſie durch ſelbige im Schertz einzuäſchern pflegen. Dergleichen Schertz auch das Manns-Volck mit dem Frauenzimmer gleichfalls zu treiben gewohnet iſt.

Kinder-Betten,

Sind diejenigen kleinen und weichen Betten, ſo denen Kindern in die Wiege untergeleget werden.

Kinder-Flecken,

Sind ſchwartzbraune Flecken, ſo gemeiniglich denen ſchwangern Weibern an der Stirne, Lippen, auch öffters Händen aufzufahren pflegen: die Urſache ſolcher Flecken ſoll nach der Medicorum Bericht die Verhaltung der Menſium ſeyn, wenn das Geblüte in einem unreinen Leibe etliche böſe Eigenſchaften an ſich nimmet und ſolche in die Haut ausſtöſſet.

Kinder-Frau, ſiehe Muhme.

Kinder-Käppgen oder Hartz-Kappen, auch Flügel-Kappen,

Heiſſen diejenigen kleinen und langen Kappen, worein die kleinen Kinder, ſo noch nicht lauffen können, gekleidet werden. Sie werden auf unterſchiedene façon nach einer jeden Landes-Art, doch meiſtentheils mit Flügeln gemacht. In Augſpurg heiſſen es Kinder-Kittel.

Kinder-Lätzgen,

Iſt ein aus weiſſer oder blauer Leinwand, Zwillig, Damaſt oder buntem Coton viereckigt geſchnittener kleiner Latz mit Schlingen und Bändern verſehen, ſo denen Kindern um die Bruſt vornher gebunden wird.

Kinder-Magd,

Heiſſet unter dem Geſinde diejenige Magd und ledige Perſon, ſo zu der Kinder Wartung beſtellet iſt und ſelbige pflegen muß: wenn ſie einen Mann hat, oder vorher zu Falle kommen iſt, heiſſet es die Muhme.

Kinder-Mägdlein,

Heißt ein junges aufgeſchoſſenes Mägdlein, ſo bey gemeinen und Handwercks-Weibern, denen es groſſe Mägde zu halten ſchwer fallen will, die kleinen Kinder warten und tragen muß.

Kinder-Mutter oder Heb-Amme, auch Wehmutter, Wehefrau, Püppel-Mutter,

Iſt ein erbares, betagtes, wohlerfahrnes und von der Obrigkeit vermöge eines gewiſſen Eides eingeſetztes und approbirtes Weib, welches auf Erfodern denen in der Geburt arbeitenden Weibern mit Rath und That beyſtehen, an die Hand gehen, und die Kinder vorſichtig und behutſam von ſelbigen nehmen, durchs erſte Bad reinigen, zur Tauffe tragen, und noch einige Tage hernach beſchicken muß.

Kinder-Mutter-Schaube,

Iſt ein von allerhand ſchwartzen, ſeidenen oder wollenem Zeuge aus Falten beſtehender kurtzer Mantel, mit Rauchwerck gefüttert, auch dann und wann mit ſchwartzen Spitzen, Chinellen und Börtlein umfaſſet und beſetzet, worein die Kinder-Mütter die Kinderlein ſchlagen, und ſelbige darinnen in die Kirche zur Tauffe tragen.

Kinder-Mutter-Stul,

Iſt ein auf beſondere Art verfertigtes groſſes Geſtelle und Lehn-Seſſel von Holtze, worauf die in hart anhaltender Geburt arbeitenden ſchwangern Weiber auf bedürffenden Fall geſetzet werden. Wird an etlichen Orten, ob man gleich deſſen nicht bedürfftig iſt, mit einem ſchwartzen Tuch überzogen, von der Kinder-Mutter ihrer Magd in der Schwangern Haus, als eine Ceremonie, gebracht, und gegen ein Trinckgeld wieder weg getragen, wiewol ſolches hieſiger Orten eine Zeit daher ziemlich abgekommen.

Kindes-Noth oder in Kindes-Nöthen liegen,

Heiſſet, wann das ſchwangere Weib in der Geburt arbeitet oder im Kreiſſen lieget.

Kinder-Pocken, ſiehe Pocken.

Kinder-Schaube,

Iſt ein von allerhand Zeuge verfertigter kurtzer Mantel, welchen die Kinder-Muhmen oder Ammen umzuhengen, und die kleinen Kinder darein zu ſchlagen pflegen, wenn ſie mit ſelbigen auſſerhalb der warmen Stube gehen wollen.

über das Kind ſchreiten,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige der irrigen Meinung ſind, daß, wenn man über ein klein Kind ſchritte, ſelbiges nicht groß wachſen könte.

Kinderſtube,

Heiſſet dasjenige Gemach und Zimmer in dem Hauſe, allwo die kleinen Kinder mit denen Muhmen und Ammen ſich befinden, und darinnen gepfleget werden.

Kinderſtülgen,

Iſt ein höltzernes mit Leder überzogenes und mit weichen Haaren ausgeſtopftes Geſtelle mit einer Hinter- und zwey Seiten-Lehnen, mit hohen oder niedrigen Beinen, worauf man die kleinen Kinder ſitzen lernet.

Kindtauffen geben,

Heiſſet, wenn ein Mann, deſſen Weib darnieder gekommen, und ihrer bisherigen Bürde entlaſſen worden, das neugebohrne Kindlein zur Heil. Tauffe befördert, bey Vollziehung ſelbiger die darzu gehörigen Tauf-Pathen und Zeugen erkieſet, und nachdem er zu denen Kindtäuflichen Solennitäten die behörige Anſtalt gemachet, gedachte Tauf-Zeugen oder Gevattern mit einem Tauf-Mahle nach ſeinen Umſtänden und des Ortes Gewohnheit bedienet.

Kinder-Wärterin,

Heiſſet eine verſtändige Weibs-Perſon, welche darzu angenommen iſt, daß ſie das neugebohrne Kindlein bedachtſam warten, und ordentlich auferziehen helfen ſoll. Von ihren Pflichten handelt das Oecon. Lexicon.

Kinder wegſetzen ſiehe Wegſetzen Kinder.

Kirchen-Buſſe,

Iſt eine Straffe dererjenigen Weibes-Perſonen, ſo wider das ſechſte Gebot geſündiget, vermöge deren ſie an etlichen Orten unter währendem Gottesdienſt vor

dem Altar allen Zuhörern zum Spectacul und Exempel knien müſſen.

Kirchenſtul,

Iſt ein dem Frauenzimmer in der Kirchen von dem Vorſteher der Kirchen vermöge eines Löſe-Zettels zugeſchriebener Sitz, ſo durch Erbgangs-Recht auf ſie gefallen. Iſt entweder ein Stul oder Bäncklein. Wann ihrer etliche von denen Competenten in gleichem Grade ſind, müſſen ſie darum loſen.

Kirchgang, oder zur Kirchen gehen,

Heiſſet, wenn die Sechswöchnerin nach gehaltenen ſechs Wochen ſich mit ihrem Kindelein in der Kirchen wiederum öffentlich ſehen läſt, und ihre Andacht und Danckſagung darinnen verrichtet. Dieſer Actus war ſchon im Alten Teſtamente gebräuchlich, und ward die Reinigung benennet, Levit. XII, 6 & 8. Dergleichen that auch die Jungfrau Maria, Luc. II, 24.

Kirchin,

Maria Margaretha, gebohren 1670 zu Panitſch bey Leipzig, wo ihr Vater Pfarrherr geweſen, lernete in der Jugend die Aſtronomie von einem Bauer zu Sommerfeld, heyrathete 1692 den Aſtronomum Gottfried Kirch, ging mit demſelben nach Guben in der Nieder-Lauſitz, und half ihm Obſervationes machen, auch die Bewegung der Planeten ausrechnen. Darauf zog ſie mit ihm nach Berlin, wo er Aſtronomus der Königlichen Academie der Wiſſenſchafften geworden, und obſervirte 1702 zuerſt einen Cometen, machte auch für unterſchiedene Städte Calender. Dieſe Arbeit ſetzte ſie nach ihres Mannes Tode fort, fand ihren Unterhalt in des Baron von Kroſigk Hauſe einige Jahre zu Berlin, lebte darauf 18 Monate in Dantzig, und beſchloß ihr Leben 1720 den 29 Dec. zu Berlin. Sie hat eine Schrifft von der Conjunction der Sonne, Saturni und der Venus 1709, eine andere von der Conjunction des Saturni und Jovis 1711 und viele Obſervationes geſchrieben.

Kirchnerin,

Suſanna Magdalena, das begeiſterte und bekannte Weib aus Ober-Croſſen bey Jena, ſo unter andern Viſionen vorgab, ob wäre ſtets ein Geiſt um ſie in Geſtalt einer Taube, den ſie den Boten der Heil. Dreyfaltigkeit nennete, und welcher ihr vom 28 April des 1695ſten Jahres bis auf den 25 Junii des darauf folgenden beſtändig erſchienen. Anno 1696 kam von ihr eine gedruckte Relation heraus, welche iederman bewundern muſte. Es hat ſich aber endlich ſolcher Geiſt wieder abgeführet: woraus man geſchloſſen, daß es eine bloſſe Einbildung und betrügliche Phantaſey geweſen. Vid. Schelwig. Pietism. Sect. P. II verſ. 13 pag. 236.

Kirſchel,

Heiſſet denen Augſpurgiſchen Weibesbildern ein Bund zuſammen gebundener und herabhangender Zobel-Schwäntze, ſo dem kleinen Kindlein, wenn es von der Heb-Amme zur Tauffe getragen wird, unten zu den Füſſen mit eingeſchlagen werden, und lang unter der Windel herabhangen.

Kirſchen,

Ceraſa, Ceriſes, eine Frucht, ſo rund an einem langen Stiel hanget, im Brach- oder Heu-Monat reiffet, eine dünne rothgläntzende Haut, ſafftiges Fleiſch und einen harten Kern oder Stein hat, in welchem ein bitterlicher Kern beſchloſſen iſt, und von mancherley Farben gefunden wird. Der Kirſch-Baum, der die Früchte trägt, hat einen ſtarcken Stamm, wächſet hoch, hat längliche gekerbte Blätter, blühet zeitlich, und nimmt mit einem geringen ſandigen Boden vorlieb, kan auch den Froſt wohl ausſtehen. Er kan aus den Kernen, beſſer aber durch die Brut vermehret werden. Uberhaupt hat man zweyerley Kirſchen, die Garten-Kirſchen und die wilden. Die Garten-Kirſchen werden verbeſſert durch Pfropffen in den Spalt, oder durch das Oculiren. Die vornehmſten ſind, die rothen und ſchwartz-ſauern Kirſchen, ſo auch an theils Orten Weichſeln genennet werden. Sie werden entweder friſch genoſſen, oder zu Kirſch-Suppen gekocht oder gedörret; einige Arten, vornemlich die ſauern in Zucker oder Eßig eingemacht, oder eine Suppe daraus bereitet. Die ſüſſen und wäſſerichten ſind kalt und feuchte, dem Magen beſchwer-

beſchwerlich, die ſäuerlichen haben das beſte Temperament, kühlen die Leber, thun dem Magen gut, und dienen nach der Mahlzeit. Beyde befördern die Oeffnung des Leibes: die gantz ſauern aber halten an, welches auch die erſten thun, wenn ſie getrocknet ſind. In der Artzney werden die eingemachten Kirſchen und der Syrup, in allen hitzigen Kranckheiten als eine Labung gereichet. Das aus den ſchwartzen Vogel-Kirſchen abgezogene Waſſer, noch mehr aber der Spiritus iſt eine Hertz- und Hauptſtärckende Artzeney, Kirſchblüt-Waſſer in die Augen gelaſſen, benimmet ihnen alle Flecken. Von den Kirſchen, ihren verſchiedenen Sorten, Eigenſchafften, Nutzen, Erzielung der Kirſch-Bäume und andern kan das Oeconomiſche Lexicon nachgeleſen werden.

Kirſchen lange friſch zu behalten,

Man laſſe ſich einen Zimmermann, oder Röhrmeiſter, ein ellernes Holtz ausbohren, thue reiffe Kirſchen darein, und ſchlage hinten und vorne Zapfen davor, daß kein Tröpflein Waſſer oder Lufft dazu könne, werffe es in einen kühlen Brunnen oder ſonſt friſch Waſſer, ſie bleiben bis in den Winter gut. Man kan auch die Röhre anpichen laſſen.

Kirſch-Wein aus getrockneten Kugeln zu machen,

Man nehme zeitige Kirſchen, halb ſaure und halb ſüſſe, trockne ſie in einem Ofen, doch, daß ſie nicht zu dürre werden, ſtoſſe ſie wohl in einem Mörſer, und miſche darunter, nachdem der Kirſchen viel ſind, Nelcken, Zimmet, Muſcaten-Blumen, alles grob geſtoſſen: Mache mit ſaubern Händen Kugeln daraus eines Eyes groß, lege ſie auf ein Bret, ſchiebe ſie in einen kühlen Backofen, da ſie wohl trocknen, hebe ſie dann in einer Schachtel auf, da es nicht feuchte. Wenn man nun Kirſch-Wein daraus machen will, ſo zerbricht man die Kugeln in ein Fäßgen zur Weinleſe-Zeit, gieſſet einen ſtarcken Moſt darauf, und läſſet ihn damit verjähren.

Kittel,

Heiſſet denen Bauer-Weibern und Mägden ſo viel als der Rock: iſt insgemein von ſchwartzer Leinwand, ſtarck gefältelt, und mit einem Schurtzband unterbunden und aufgeſchürtzet.

Kittel-Hemden, ſiehe Hemden.

von Kittlitz,

Anna, eine gelehrte Baroneſſe aus dem vornehmen Geſchlechte derer von Kittlitz in Schleſien: iſt von Jugend auf bey dem Studiren erzogen worden und in der Theologie ſehr erfahren geweſen, und weil ſie ein geruhiges und ſtilles Leben geliebet, hat ſie ſich in das Evangeliſche Fürſtliche Kloſter zu Gerenroda in Sachſen am Hartz begeben; allwo ſie ihrer Devotion und Geſchicklichkeit wegen erſtlich zur Decaniſſa, hernach zur Pröbſtin, und endlich zur Aebtißin erwehlet worden. Sie iſt geſtorben den 26 Junii An. 1158, im 84 Jahre ihres Alters. Vid. Joh. Frauenlob in der lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 3.

Klag-Haube,

Heiſſet denen Regenſpurgiſchen Weibes-Bildern eine auf gewiſſe Art überſchlagene und von weiſſem Zeug verfertigte Haube und Auffſatz, deſſen ſie ſich in der Trauer zu bedienen pflegen.

Klag-Kragen,

Heiſt in Augſpurg ein von weiſſer geſtärckter Leinwand faſt viereckigt ausgeſchnittener und platter ebener Kragen, den die Weibesbilder bey denen Leichen über das Klage-Brüſtlein zu ſchlagen und über ſolchen Klag-Kragen einen Flohr zu tragen pflegen.

Klapper,

Iſt ein von Silber, Blech, Holtz, oder Drat mit bunten Corallen zuſammen geflochtens und holgetriebenes Inſtrument, woran kleine Schellen entweder hangen, oder innewendig hinein gethan ſind, durch deſſen Bewegung und Klang die Muhmen oder Ammen die kleinen ſchreyenden Kinder zu ſchweigen machen, und ſie durch Vorhaltung ſelbiger zu beſänfftigen ſuchen; hänget insgemein an einem Bande.

Klapper-Roſen, Flitſch-Roſen, oder Korn-Roſen,

Ein bekandtes Gewächs, welches einen haarigen hohen Stengel, auf demſelben aber eine hochrothe Blume, gleich der einfachen Mohn-Blume hat, und im Felde unter dem Getreide zuweilen in ſolcher Menge wächſet, daß man meinet, das gantze Feld ſey mit dieſen rothen Roſen überzogen. Sie haben ihren Nutzen in der Artzney, indem ein Waſſer davon gebrannt, auch eine Tinctur, Syrup und Latwerge daraus zubereitet wird, welche alle die Hitze in Fiebern dämpfen, die Bräune und das Seiten-Stechen vertreiben, und wider die Schlafloſigkeit, dürren Huſten und alle hitzige Bruſt-Beſchwerungen dienlich ſind. Inſonderheit lindert das Waſſer äuſſerlich die Hitze und Entzündungen, nimmt den Brand von der Sonne aus dem Geſichte hinweg und kühlet die Hitze der Augen. Im Sommer giebt der mit dem Klapper-Roſen-Safft angemachte Wein eine ſonderbare Kühlung und Labung.

Klapperſtorch bringt Zucker,

Iſt eine an etlichen Orten alt eingeführte Gewohnheit, da man etliche Dütlein Zucker und Confect in des neugebohrnen Kindleins Wiege ſtecket, und des kleinen Kindleins Geſchwiſter oder anderer guten Bekandten kleine Kinder darmit beſchencket, unter dem Vorwand, ob hätte der Klapperſtorch ihnen ſolches zum Geſchencke mit gebracht.

Klare,

Heiſſet in der Küche eine iede mit etwas Mehl, Eyern, Milch und andern vermengte und gut gewürtzte Tütſche zu einem Eſſen. Es wird aber dazu allezeit die ſchlechteſte Milch genommen, maſſen der Rahm und die gute Milch Fettigkeit an ſich hat, davon die Klare ſchwer wird; darum muß auch zu dergleichen allezeit nebſt der ſchlechten Milch Waſſer, Wein und Weißbier genommen und alles wohl unter einander gerühret werden.

Klatzſchen,

Heiſt eine langweilige Unterredung zweyer auf dem Marckte ſich ſprechenden Weiber, von geringem Stand, ſo im ſtehen geſchiehet, von allerhand neuen Dingen und andern weiblichen Affairen: iſt auch ſonſten der Mägde proprium, wenn ſie über die Gaſſe geſchicket werden.

Klauen,

Werden der vierſpaltigen Thiere ihre Krallen genennet.

Klauin,

Maria, J. N. eines Prieſters gelehrtes Weib, die ſoll von ſolcher Geſchicklichkeit und Klugheit geweſen ſeyn, daß ſie ihrem Manne viel Predigten elaboriren helffen. Paull. in ſeinem hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 81 & 82.

Klee,

Iſt ein Kraut, welches auf Aeckern, Feldern und Wieſen wächſet, auf einem dünnen Stengel drey runde Blätter gegen einander trägt, und dem Vieh eine gute Nahrung giebet. Man hat nach der Farbe der Blüte deſſen vielerley, als braunen, weiſſen, gelben, Wieſen-Klee. Unter allen iſt der ſo genannte Spaniſche Klee der nutzbarſte, welcher mehr als einmal kan abgemähet werden. Ein mehrers ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

Kleeblat, ſo vierblättrig, finden,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da einige vermeinen, ſie müſten ohnfehlbar glücklich ſeyn, wenn ſie ein vierblätteriges Kleeblatt auf dem Wege fänden.

Kleider-Schranck,

Heiſſet dasjenige verwahrte Behältniß, worinnen das Frauenzimmer ihre Kleider und Putz aufzuheben und zu verſchlieſſen pfleget.

Kleidgen,

Iſt das äuſſerſte Geburts-Häutlein, ſo in der Anatomie Chorion benennet wird, mit welchem die Leibesfrucht umgeben iſt, und welches rund herum an der Nachgeburt zu hangen pfleget. Wird insgemein den kleinen Kindern mit zu ihrem Pathen-Gelde geleget und verwahret.

Kleidgen bey ſich tragen,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da

einige

einige der irrigen Meinung ſind, daß derjenige Menſch, der ſein Kleidgen oder Geburts-Häutlein ſtets bey ſich trüge, im Spielen und andern Dingen müſte glücklich ſeyn.

Kleine-Magd,

Heiſſet auf den Land-Gütern und Vorwercken diejenige Magd, ſo neben der groſſen dienet: ihre Verrichtungen ſind in dem Hauſe abſcheuren und aufwaſchen, kleine Kinder zu warten, das Feder-Vieh zu füttern u. d. g. m.

Kleppel,

Sind kleine lang rund gedrehete Höltzer, mit denen darüber hangenden holen Schalen, worauf die Fäden bey dem Spitzenklöppeln aufgewickelt und angeſchlungen werden.

Kleppeln oder Knüppeln,

Heiſſet Spitzen, Canten, Zäcklein oder Schnüre, von Gold, Silber, Seide, Zwirn, Neſtel-Garn u. d. g. m. nach dem vorgeriſſenen Muſter auf dem Kleppelküſſen durch Fortſteckung und Umſchlingung der darzu gehörigen Steckenadeln vermöge derer an denen Fäden herabhangenden Kleppel künſtlich in einander flechten und zuſammen ſetzen.

Kleppel-Küſſen,

Iſt ein rund mit Heu oder Werck ausgeſtopfftes und mit Leinwand überzogenes Küſſen, worauf das Weibesvolck nach dem darauf geſteckten und vorgeriſſenen Muſter allerhand Spitzen zu kleppeln und zu verfertigen pfleget.

Kleppel-Magd,

Heiſſen diejenigen Weibes-Perſonen, ſo denen Gold- und Silber-Händlern um das Lohn gold- und ſilberne Spitzen, Canten, Zäckgen und andere dergleichen Zierathen verfertigen.

Kleppel-Muſter,

Heiſſet eine auf Papier vorgeriſſene Figur und Abtheilung, wornach das Weibesvolck Spitzen von vielerley Art in einander zu ſchlingen und zu kleppeln pfleget.

Klinge-Beutel,

Iſt ein kleines an einem langen Stabe hangendes und mit Schellen beſetztes Säcklein, welches die Wäſcherinnen denen Vorbeygehenden vorhalten und dieſelbigen um ein Trinckgeld zum Brantewein anſprechen.

Klipp-Fiſch,

Hat ein hartes Fleiſch, und halten ihn etliche für eine Art der Stockfiſche, davon Jonstonus de piſcibus kan nachgeleſen werden. Seine Zubereitung iſt dieſe: 1) Klippfiſch zu wäſſern; 2) Klippfiſch mit zerlaſſener Butter und Peterſilie; 3) Klippfiſch gedämpfft mit Zwiebeln; 4) Klippfiſch mit brauner Butter und geriebener Semmel; 5) Klippfiſch mit ſaurem Rahm und Capern; 6) Klippfiſch mit einer Senffſoſſe.

Klipp-Fiſch zu wäſſern,

Man ſchneidet den Klippfiſch auf etliche Stücke, leget ihn in kaltes Waſſer, darinnen er 2 bis 3 Tage liegen, und alle Tage ein Paar mal friſches Waſſer bekommen muß, ſo wird er auflauffen und ſchön weiß werden.

Klipp-Fiſch mit zerlaſſener Butter und Peterſilie,

Wenn der Klippfiſch gewäſſert worden, ſo ſchneidet man ſelben in Stücke, thut ihn in einen Topff, gieſſet kaltes Waſſer drauf, und ſetzet ihn zum Feuer. So bald nun das Waſſer einen weiſſen Giſcht bekömmt, muß man ihn weg ſetzen, und alſo eine Weile ſtehen laſſen, ſo wird er deſto milder. Inzwiſchen ſetzet man einen Tiegel mit Butter auf ein Kohlfeuer, welche nur zergehen muß, langet den Klippfiſch aus dem Topff und leget ihn auf eine Schüſſel, gieſſet die Butter drüber, beſprenget ihn mit ein wenig Saltz, ſetzet ihn verdeckt auf ein Kohlfeuer, und läſſet ihn eine halbe Viertel-Stunde ſtehen, ſtreuet letztlich Ingber, Muſcaten-Blüten, und klein gehackte grüne Peterſilie drüber, und giebet ihn hin.

Klipp-Fiſch gedämpfft mit Zwiebeln,

Den gewäſſerten Klippfiſch ſchneidet man

man in feine Stücke, ziehet die braune Haut ein wenig herunter, und wirffet ihn in friſches Waſſer. Darnach beleget man eine Schüſſel inwendig mit ausgewaſchener Butter eines halben Fingers dicke, ſtreuet Muſcaten-Blüten darauf, und beleget die Butter mit Scheibenweiſe geſchnittenen Zwiebeln, auf dieſe thut man eine Lage Klippfiſch, welche man wiederum mit einer Lage Butter und Zwiebeln bedecken, auch ein wenig Saltz darzu ſprengen ſoll. Wenn man nun ſo viel eingeleget hat als man brauchet, ſo thut man oben Butter drüber, ſtreuet Jngber und Muſcaten-Blüten drauf, ſetzet ſolche auf eine Kohl-Pfanne und decket ſie feſte zu, läſſet es ſo lange dämpffen, bis man dencket, daß die Zwiebeln weich ſind, alsdenn muß dieſes Eſſen verdeckt zu Tiſche getragen werden.

Klipp-Fiſch mit Butter und geriebener Semmel,

Der in Stücken zerſchnittene Klippfiſch muß mit Waſſer, wie der erſte zum Feuer geſetzet und gekochet werden. Wenn er nun gar, ſo leget man ihn auf eine Schüſſel, ſtreuet geriebene Semmel, ſo mit Jngber, Muſcatenblüten und Saltz vermiſchet worden, drüber, machet auch drey Viertel-Pfund Butter braun, und brennet dieſe gleichſam heiß über den Fiſch, ſo iſt er fertig.

Klipp-Fiſch mit ſauern Rahm und Capern,

Man ſchneidet ſolchen in Stücke, wäſchet ihn aus, und ſetzet ihn wie vorige mit Waſſer zum Feuer. Jnzwiſchen machet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Kohlfeuer braun, rühret ein wenig Mehl drein und bräunet es auch, gieſſet alsdenn ein wenig Brühe dran, und läſſet es kochen, daß es klar wird. Hierauf vermiſchet man dieſe Brühe mit einem Nöſſel ſauren Rahm, der vorher recht klar geqvirlt worden, rühret ſolches, bis es durch einander auch klar wird, und läſſet es durch einen Durchſchlag wieder in die Caſſerole oder Tiegel lauffen, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Citronſchalen, Lorbeer-Blättern und Capern, welches zuſammen mit einander kochen muß. Endlich leget man den abgekochten Klippfiſch drein, und giebet Acht, daß er auf gelindem Feuer, nur ein wenig mit dämpffe; iſt die Brühe etwan noch zu mager, ſo brennet man noch ein wenig braune Butter dran, womit es hernach ſeine Richtigkeit haben wird.

Klipp-Fiſch mit einer Senff-Soſſe,

Wenn derſelbe zerhacket und zugeſetzet worden, ſo machet man in einer Caſſerole Butter auf dem Feuer braun, rühret ein wenig drein, und läſſet dieſes auch gantz braun werden, gieſſet Brühe und Wein dran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Citronſchalen und Zucker, damit es recht piquant ſchmecke; welches alles durch einander kochen muß. Zuletzt leget man den Klippfiſch drein, und läſſet ſolchen eine Viertel-Stunde alſo dämpffen, richtet ihn darnach an, und ehe ſolcher aufgetragen wird, ſo brennet man erſt noch etwas braune Butter dran, ſonſt möchte es zu mager ſeyn.

Klopff-Säcklein,

Jſt ein kleines zartes und dünn-gewebtes zuſammen gebundenes Tüchlein, mit klein geriebenem und klar zermalmeten Bleyweiß angefüllet, wormit die Ammen oder Kindermütter denen kleinen Windelkindern an denenjenigen Orten, allwo ſich der meiſte Schweiß zu ſammlen pfleget, einſtreuen, damit ſie der Schweiß nicht freſſen noch wund machen kan.

Klöſe, Knötlein,

Turundæ, Morceau de Pâte, werden aus allerhand Fleiſch, Semmeln, Mehl ꝛc. und Gewürtz bereitet, wie kleine runde Bälle formiret und à part in einer Brühe aufgeſetzet, oder an gemiſchte Eſſen, Potages und dergleichen gebrauchet. Solche lehret der Koch unterſchiedlich verfertigen: 1) Klöſe oder Knötlein von Kalbfleiſch; 2) dito anders; 3) Klöſe von Rindfleiſch; 4) Klöſe gebacken in einer Rahm-Soſſe; 5) Klöſe von Semmeln; 6) dito anders; 7) Klöſe von friſchem Speck; 8) dito anders; 9) Klöſe von Hecht; 10) dito gebacken anders; 11) Klöſe von Hefen; 12) Klöſe für gemeine Leute; 13) Klöſe auf Vogtländiſche Art

mit Krautſtrüncken oder Kohlrüben; 14) Klöſe von ſauren Kirſchen oder Weichſeln; 15) Klöſe von Pflaumen; 16) Klöſe von Qvarck.

Klöſe oder Knötlein von Kalbfleiſch,

Man nehme derbes Kalbfleiſch, und ſchneide alles Geäder und Haut aus, hacke es nebſt einem halben Pfund Nierentalg gantz klein, ſchlage zwey Eyer dran, werfe Muſcatenblüten, Saltz und in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel darzu, und miſche dieſes alles durch einander, daß es gantz klar wird. Hernach mache man Klöſe oder Knötlein draus, ſo groß als man ſie haben will, welche darnach à part gekochet, oder an gemiſchte Eſſen und Potagen gebrauchet werden können.

Klöſe von Kalbfleiſch anders,

Man machet dergleichen Kalbfleiſch zurecht, wie voriges, miſchet auch Nierentalg, eingeweichte Semmel, Muſcatenblüten, Jngber, Pfeffer und kleine Roſinen drunter, rühret vier Eyer und thut dieſe auch dran, menget dieſes alles wohl durch einander, ſaltzet es, und machet daraus Klöſe oder Knötlein nach eigenem Gefallen. Nach dieſen ſetzet man in einem Töpfgen Fleiſchbrühe ans Feuer, ſchüttet die Klöſe hinein und läſſet ſie kochen, bereitet auch ein wenig weiß eingebranntes Mehl und thut es mit hinein, daß die Brühe ein wenig dickligt werde, richtet ſie hernach an, ſtreuet geriebene Semmel mit Muſcatenblüten und Jngber vermiſcht drüber, und giebet ſie hin.

Klöſe oder Knötlein von Rindfleiſch,

Dieſe werden eben von derben Fleiſch verfertiget, wie die vorhergehenden, und hat man ſich hier nach voriger Beſchreibung zu richten.

Klöſe gebacken in einer Rahm-Soſſe,

Man netzet geriebene Semmel mit Rahm an, und rühret ſie wohl unter einander, ſchläget 10 Eyer drein, würtzet es mit Muſcatenblüten und Saltz, und rühret es mit etlichen Meſſer-Spitzen Mehl zuſammen: es muß aber der Semmel-Teig nicht dünne ſeyn, ſondern etwas ſtarck, damit man Stückgen als einen Klos oder Knötlein mit einem Rührlöffel auffaſſen könne. Hernach läſſet man Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, nimmet mit einem Löffel von obigem Teig Stücke aus dem Topf, gleich einem Kloſe, leget ſelbige in das heiſſe Schmaltz und backet ſie gantz goldgelb heraus; ſetzet auch zugleich in einer Caſſerole oder Tiegel gute Milch auf das Feuer, wirfet allezeit die heraus gebackenen Klöſe oder Knötlein hinein, ſo lauffen ſie groß auf. Hat man nun derer ſo viel, als man gebrauchet, gebacken, ſo muß man ſie in der Milch eine Weile kochen laſſen. Ferner ſchläget man 3 bis 4 Eyerdotter in ein Töpfgen, und qvirlet dieſe klar, ſchüttet eine Meſſerſpitze rohes Mehl darzu, ziehet die Milch von den Klöſen an die Eyerdotter, welche aber ſtets müſſen gerühret werden, ſonſt rinnen ſie zuſammen, leget noch ein Stück Butter drein, und läſſet es ein wenig dicke werden, richtet die Klöſe oder Knötlein auf eine Schüſſel an, und gieſſet die Brühe drüber, ſo ſind ſie fertig.

Klöſe von Semmeln,

Man nimmet ein ziemlich Theil geriebene Semmel, ſchläget zwey auch wo drey gantze Eyer drein, leget 1 halb Pfund ausgewaſchene Butter, Muſcatenblüten und Saltz darzu, und wircket ſolches mit denen Händen oder Rühr-Löffel wohl durch einander. Hernach ſetzet man Waſſer in einen Topf zum Feuer, wirft ein wenig Saltz drein, und wenn dieſes kochet, ſo leget man die verfertigten Klöſe, welche ſo groß als eine Welſche-Nuß müſſen gemachet werden, hinein, und läſſet ſie nicht gar zu lange kochen. Bey dem Anrichten beſchweret man eine Schüſſel mit Butter, und thut die Klöſe darauf, gieſſet ein wenig von der Brühe dran, ſtreuet Muſcatenblüten drüber, decket ſie mit einer andern Schüſſel zu, und läſſet ſolche gleich zu Tiſche tragen.

Klöſe von Semmeln anders,

Man nimmet den halben Theil geriebene, und den andern halben Theil eingeweichte und wiederum ausgedruckte Semmeln, ſchläget drey Eyer dran, ſchüttet ein wenig gehackte grüne Peterſilie, Zwiebeln, Muſcaten-Blüten, kleine Roſinen, 1 halb Pfund ausgewaſchene Butter und Saltz darzu: machet den Semmelteig ab wie vorigen, formiret die Klöſe oder Knötlein nach Gefallen, kochet ſie in Waſſer oder Rindfleiſch-Brühe ab, und richtet ſie wie die vorigen an.

Klöſe von friſchem Speck,

Man ſchneidet 1 Pfund friſchen Speck gantz klein, thut ſolchen hernach in einen Mörſel und ſtöſſet ihn, daß er ſo geſchmeidig als Butter wird, thut ſolchen wieder heraus in einen Tiegel und rühret ihn mit drey gantzen Eyern ab und ſchläget noch 8 oder 9 Stück Eyerdotter hinein. Ferner nimmet man geriebene und eingeweichte Semmel, ſo viel daß man den abgerührten Speck mit denen Eyern zu einem Klos-Teig zwingen kan, ſaltzet dieſen und ſchüttet Muſcatenblüten darzu: iſt der Teig etwan zu ſtarck, ſo kan man ein Paar Eßlöffel voll guten Rahm dran gieſſen, hernach machet man kleine oder groſſe Klöſe, nachdem man ſie gebrauchen will, ſo ſind ſie fertig. Dieſe werden gemeiniglich bey friſchem oder geräuchertem Schweinefleiſch gekochet, welches im S ſchon wird zu finden ſeyn.

Klöſe mit Speck anders,

Man ſchneidet Semmel und Speck würflicht, eines ſo viel als des andern, ſetzet den Speck mit ein wenig Butter auf das Feuer, und wenn er geröſtet hat, ſo thut man die vorige Semmel und noch ein wenig klein geſchnittene Semmel hinein, und läſſet es zuſammen röſten. Hernach ſchüttet man ein halb Nöſſel Mehl in eine andere Schüſſel, ſaltzet es ein wenig, und rühret es mit Milch ab, zu einem ziemlich ſtarcken Teig, damit man Klöſe daraus wircken könne, miſchet den geröſteten Speck und Semmel, ingleichen noch ein Pfund gantz klein würflicht geſchnittenen Speck drunter, machet Klöslein oder Knötlein nach Gefallen davon, welche man entweder allein kochen und verſpeiſen oder an Schweinfleiſch legen mag.

Klöſe von Hecht,

Man ſchupet einen Hecht, löſet von ihm alles Fleiſch ab, und ſchneidet es mit einem Schneidemeſſer gantz klein, thut eingeweichte und wieder rein ausgedruckte Semmel darzu, ſchüttet auch ſechs gerührte Eyer, von welchen die Nachricht unterm E zu finden iſt, nebſt Muſcatenblüten, geriebenen Citronſchalen, ein wenig Jngber und Saltz daran, und ſtöſſet es gantz klar in einem Mörſel ab. Darnach mag man Klöſe machen, nach welcher Art man will, und muß man vorhero wiſſen, ob ſie zu Potagen und anderen Ragouces ſollen gebrauchet werden. Auſſer dieſem aber, wenn man ſie alleine verſpeiſen will, können ſelbe alſo bereitet werden: Man ſetze in einem Töpfgen gute Fleiſchbrühe, oder ſo es in Catholiſchen Küchen iſt, Peterſilienwaſſer zum Feuer, und wenn ſelbige kochen, ſo thue man die Klöſer hinein, und laſſe ſie einen Sud thun, iſt etwas zu viel Brühe dran, muß man welche davon runter ſeigen, lege ein Stück ausgewaſchene Butter, mit ein wenig geriebener Semmel und Muſcatenblüten dran, laſſe es ein wenig kochen, daß die Brühe ein wenig dicke wird, denn mögen die Klöſe angerichtet werden.

Klöſe von gebackenem Hecht, auf eine andere Art,

Von einem geſchupten Hecht ſiedet man die eine Helffte ab, die andere Helfte aber ſchneidet man wie bey den vorigen rohe aus. Von den abgeſottenen thut man alle und iede Gräten heraus, und ſchneidet alsdenn dieſen und den rohen zuſammen gantz klein, ſchüttet auch eingeweichte Semmel, gerührte Eyer, Muſcatenblüten, Jngber, und ein wenig Saltz drunter, und hacket dieſes alles gantz klar. Hernach machet man daraus Stritzeln eines Fingers lang, und leget ſie beſonders auf ein Geſchirr, verfertiget auch runde Klöſe und beſtreuet ſie ein klein wenig mit Mehl, machet auf dem Feuer Schmaltz heiß, leget die Stritzeln und Klöſe hinein, und backet ſie fein goldgelb heraus, thut ſie her-

heraus in einen Tiegel, gieſſet Brühe oder Peterſilien-Waſſer darauf, wirft ein Stück ausgewaſchene Butter, Muſcatenblüten, und ein wenig geriebene Semmel dran, und läſſet es auf dem Feuer gantz gemählich kochen, ſo ſind ſie fertig.

Klöſe oder Knötlein mit Hefen,

Vors erſte ſetzet man Mehl in einer irdenen Schüſſel an einen warmen Ort, rühret hernach ein Paar Löffel gewäſſerte Hefen, mit laulicht gemachter Milch unter das Mehl, und ſaltzet es, daraus man Klöſe verfertigen ſoll, deren ieder ſo groß als ein Dreyer-Brot ſeyn muß. Dieſe Klöſe nun ſetzet man auf einen Küchen-Deckel, und beſtreuet ſie mit Mehl, ſetzet ſie alsdenn an einen warmen Ort, ſo werden ſie groß aufgehen, wenn ſie nun genug gegangen, ſo ſetzet man einen Keſſel mit Waſſer aufs Feuer und läſſet es kochen, in ſolches thut man hierauf die Klöſe, welche auch kochen müſſen. Inzwiſchen ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Feuer, und wenn ſie nur zergangen, ſo leutert man ſie herunter in einen ſaubern Tiegel, richtet darnach die ausgekochten Klöſe auf eine Schüſſel an, und läſſet ſie mit der zerlaſſenen Butter zu Tiſche tragen, woſelbſt ſie zerriſſen, Stückweiſe in die Butter getuncket und verzehret werden.

Klöſe für gemeine Leute,

Man habe Mehl in einem Geſchirr bereit, wie auch würflicht geſchnitten Brot, und ein Paar klein geſchnittene Zwiebeln, mache Butter oder Speck braun, darinne röſte man das Brot und Zwiebeln, und ſchütte es darnach in das Mehl, ſaltze es, gieſſe laulicht Waſſer dran und mache es, damit ein ſtarcker Teig werde, aus welchem man Klöſe welgern kan. Unterdeß ſoll man in einem Topf Waſſer ans Feuer ſetzen, welches, wenn es kochet, man ſaltzen und die Klöſe hinein legen ſoll, damit ſie kochen, ſolche rühre man offt um, und nachdem ſie gar gekochet ſind, richte man ſie auf eine Schüſſel an, brenne braune Butter drüber, und gebe ſie hin.

Klöſe auf Vogtländiſche Art, mit Krautſtruncken oder Kohlrüben,

Man ſchneide weiß Brot und Speck, iedes beſonders würflicht. Hernach ſchäle und ſchneide man Krautſtrüncke oder Erdkohlrüben auch alſo, ſetze alsdenn in einer Pfanne etwas Butter und den geſchnittenen Speck aufs Feuer, und wenn ſelbiger genug geröſtet hat, ſo ſchütte man das Brot und die geſchnittenen Krautſtrüncke auch darein und röſte es ferner. Hierauf thue man ſo viel Mehl in eine Schüſſel, als man gedencket Klöſe zu verfertigen, ſaltze ſolches und mache es mit laulichem Waſſer an, daß es ein ziemlicher dicker Teig wird, menge hernach das geröſtete darunter und bereite die Klöſe ſo groß, als man beliebet. Ferner habe man einen Topf mit Waſſer am Feuer ſtehen, und wenn es kochet, ſo werfe man etwas Saltz und alsdenn die Klöſe hinein, laſſe ſie kochen und rühre ſie öffters um, damit ſie nicht zuſammen kleben. Will man ſie anrichten, ſo brenne man Butter darüber, und trage ſie zu Tiſche.

Klöſe von Kirſchen oder Weichſeln,

Man nimmet dergleichen abgedörrte Kirſchen, wäſchet dieſe ſauber aus, und ſetzet ſie hernach in einem Topf mit Waſſer zum Feuer, und läſſet ſie gantz weich kochen. Nach dieſen thut man die Kerne heraus, und ſchneidet das Fleiſch von den Kirſchen mit einem Schneidemeſſer, röſtet in Butter geriebene Semmel braun, thut ſelbe auch zu den Kirſchen, ſchläget ein Paar Eyer drein, würtzet es mit Nelcken, Citronenſchalen und viel Zucker, machet Klöſe daraus, beſtreuet ſie ein wenig mit Mehl, und backet ſolche aus heiſſem Schmaltz über dem Feuer recht röſch heraus. Endlich nimmet man die Brühe, worinne die Kirſchen gekochet haben, ſeiget ſie durch einen Durchſchlag in einen Tiegel, ſetzet die gebackenen Klöſe drein, ſchüttet Nelcken, Citronenſchalen und viel Zucker darzu, und läſſet ſie kochen. Bey dem Anrichten gieſſet man die Brühe oben drüber, bereibet ſie mit Zucker und ſtreuet Citronenſcheler drauf, ſo ſind ſie fertig.

Klöſe mit Pflaumen,

Dieſe werden in allen wie vorhergehende

de gemacht, nur daß unter die Brühe Wein kömmt und etwas mehr geröſtete Semmel in Butter, ſonſt ſind ſie einerley. Zu denen vorigen Kirſchklöſen kan man nach Belieben Wein nehmen, es darf aber kein ſaurer, ſondern muß ein rechter guter ſüſſer Wein ſeyn.

Klöſe von Qvarck gebacken,

Man nehme friſchen Käſe-Qvarck ein Pfund und Mehl ſo viel man dencket Klöſe zu machen, ſchlage 4 bis 5 Eyer drein, ſaltze es ein wenig, thue etwas Saffran, und ein halb Pfund zerlaſſene Butter daran, und mache dieſes alles mit guter Milch zu einem Teig. Darnach ſchmiere man eine Brat-Pfanne mit Butter an, mache aus dem Teig Klöſe, ſetze ſie ordentlich neben einander in die geſchmierte Pfanne, und dieſe hernach in einen heiſſen Backofen, darinne ſie backen müſſen, bis ſie gar ſind.

Kloſertin,

Elſa, eine gute Poetin, ſo abſonderlich in ſinnreichen Epigrammatibus ſehr glücklich geweſen.

Kluſe, ſiehe Steckenadel.

Klufft,

Heiſſet an ein und andern Orten die Feuer-Zange.

Kluge Frau,

Heiſſen diejenigen wegen Zauberey verdächtigen Weiber, ſo die, ſie wegen geſtohlner Sachen und anderer Dinge um Rath und Hülffe fragenden Leute in ihre Zauberſpiegel und Cryſtallen ſehen laſſen, und ihnen allerhand abergläubiſchen Rath und Vorſchläge angeben.

Knackwurſt, ſiehe Wurſt.

Knauel,

Wird von dem Frauenzimmer der vielfältige mal bald nach einer runden, bald nach einer eckichten Form über einander gewundene Faden Zwirn, Garn u. d. g. genennet.

Knecht Ruprecht,

Heiſſet eine auf allerhand Art heßlich masquirte und vermummte Perſon, wodurch die Weiber und Muhmen die kleinen Kinder zu fürchten machen.

Knecht Ruprecht wirft ein,

Iſt eine alte hergebrachte Gewohnheit, da die Mütter ihren kleinen Kindern um die Heilige Chriſtzeit herum durch ein vermummtes Geſinde allerhand Obſt und Naſchwerck mit einem Gemurmle durch die Stuben-Thüre einwerffen laſſen.

Kniband, ſiehe Strumpf-Band.

Knoblauch,

Allium, Ail, iſt ein bekanntes Küchen-Gewächs, deſſen Wurtzel aus etlichen Zehen beſtehet, und Stengel gleich den Zwiebeln treibet. Um Johannis wird das Kraut gebrochen, damit die Wurtzel deſto ſtärcker werde: Um Bartholomæi ausgezogen, an der Sonne getrocknet, und auf den Boden aufgehangen. Er iſt der ſchärffſte unter allen Lauchen, und wird ſo wol wegen ſeines ſtarcken Geſchmacks, als übrigen Tugenden von vielen Völckern, Ungarn, Pohlen, Ruſſen gebraucht, auch ſo gar in Spanien, Italien und Franckreich wohl gelitten, bey uns aber wegen des verurſachten widrigen Geruchs, von vornehmen Leuten wenig gebraucht; dagegen er bey dem gemeinen Manne als das beſte Gewürtze, und eine allgemeine Artzney für Menſchen und Vieh gehalten wird: Er ſtärcket den Magen, bewähret vor böſer Lufft, doch müſſen hagere und hitzige, auch ſchwangere Perſonen ſich deſſen enthalten. Er führet ein ſtarckes flüchtiges Saltz, zertheilet und öffnet. Es wiſſen ihn auch diejenigen, welche oft heiſch werden, oder einen alten Huſten haben, mit Nutzen anzuwenden, indem ſie Knoblauch abſieden und mit Baumöl eſſen, dadurch ſie die erkältete Bruſt reinigen, und eine helle Stimme bekommen. In der Küche iſt er auch was nöthiges. Eine mit Knoblauch geſpickte Schöpskeule hat iederzeit ihre Liebhaber gefunden, und ein Eſſen, daran Knoblauch gekocht wird, iſt nicht zu verachten. Zudem brauchen ihn die Köche an gewiſſe, ſo wol gekochte als gebra-

gebratene Speiſen, davon dieſelben gut und wohlſchmeckend werden. Ein mehrers von dem Knoblauch ſehe man in den Oeconomiſchen Lexico.

Knocke, ſiehe Kaute Flachs.

Knöpfgen auffſetzen,

Heiſſet denen Nähterinnen auf die Hemden, Manchetten oder andere Bindgen durch Jneinander-Schlingung des Zwirnsfadens erhabne Knötlein oder Knöpfgen in einer Reihe nach einander, oder auch nach gewiſſen Figuren ſetzen.

Knötgen machen oder knüpfen,

Jſt eine dem Weibes-Volck gebräuchliche Kunſt aus langen gedoppelten weiſſen Zwirn-Fäden durch Zuſammen-Schlingung, vermöge eines darzu verfertigten Schifleins ein Knötgen dicht an das andere zu hengen und anzuſchlingen. Woraus hernachmals Frantzen oder auch Trotteln und Qvaſten an die Fenſter-Vorhänge verfertiget werden.

Knötlein, ſiehe Klöſe.

Knopfmacherinnen,

Sind diejenigen Weibes-Perſonen, ſo denen Schneidern oder in die Gewölber Knöpfe von allerhand Sorten und Muſtern künſtlich über die Knopfhöltzer ſchlingen, verſtechen und verfertigen.

von Knoſpendorf,

Clara, ein geſchicktes und gelehrtes Fräulein, ſo ſich abſonderlich auf die Oratorie geleget, und ein und andern wohlgeſetzten Panegyricum verfertiget.

Knoten im Faden,

Jſt, wenn die Nähterinnen den abgeſchnittenen Faden zu Ende deſſen verſchlingen, damit er bey dem Nehen nicht durch die Leinwand fähret.

Knüpfen, ſiehe Knötgen machen.

Knüppeln, ſiehe Kleppeln.

Kobolt haben,

Jſt eine unter dem Geſinde gebräuchliche Redens-Art und abergläubiſches Sprichwort, da man in denen lächerlichen Gedancken ſtehet, ob müſte eine Magd, ſo hurtig und geſchwinde in der Küchen-Arbeit erfunden wird, einen Kobolt, oder Spiritum familiarem haben, der ihr die Arbeit mit verrichten hülffe.

Koch-Buch,

Jſt ein von einer erfahrnen und kochverſtändigen Perſon zuſammen getragenes Buch, worinnen dem Frauenzimmer die Kunſt, die Speiſen auf allerhand ſchmackbare Arten zuzurichten, auch vielerley Torten und Paſteten zu backen, deutlich und künſtlich gewieſen wird. Dergleichen die Frau D. Schellhammerin zu Kiel An. 1697 und 1699 heraus gehen laſſen, it. Anna Wolley vollkommener Koch Hamburg 1674, it. Suſanna Egerin, Leipz. Anno 1706. ſ. Frauenzimmer-Bibliotheck.

Koch-Löffel, ſiehe Rühr-Löffel.

Koch-Zettel,

Heiſſet ein Uberſchlag und Verzeichniß dererjenigen Speiſen und Auffſätze, ſo der Koch bey bevorſtehender Hochzeit der Braut Eltern vorher übergiebet, und ſich mit ihnen daraus beſpricht.

Köchin, oder Magd,

Jſt ein über die Küche und Kochwerck beſtelltes Geſinde, ſo nicht nur die Speiſen und Eß-Waaren einkauffen, und von dem Marckt heimtragen, ſondern auch ſelbige kochen, zurichten und auch das eingeſchwärtzte Küchen-Geräthe wieder rein und aufwaſchen muß. Der alten Römer ihre Mägde waren ſowol leibeigen als ihr Knechte. Die Lacedæmonier hieſſen die Mägde Chalcides, die Achiver Gymnetes, weil ſie mit bloſſen Füſſen giengen, die Sicyonier Corynephoros, weil ſie ihnen die Schüſſel anvertraueten, und die Arcadier Proſpelatos. Alex. Lib. III c. 20.

Köllerlein, ſie Koller.

Königin,

Jſt eine aus hohem Fürſtl. Hauſe entſproſ-

ſproſſene Princeßin, ſo an einen König vermählet worden, oder in einem erblichen Königreich ihrer Geburt und Erbgangs-Recht nach das Scepter ſelber führet.

Königin,

Benigna, eines Predigers Tochter aus dem Joachimsthal, welche An. 1623 in das Fürſtl. Frauenzimmer zu alten Stetin aufgenommen worden. Sie hatte einen Prophetiſchen Geiſt, und viel wunderbare Entzückungen, ſo D. Fabritius An. 1629 in einem eigenen Hiſtoriſchen Bericht von ihr berühret, dergleichen man auch in dem Theatro Europæo Tom. II pag. 126 findet. Ræthelius in ſeiner Morgenröthe p. 128 hält ſie für eine verdächtige Weibes-Perſon, und zehlet ſie mit unter die Schwärmerinnen. Vid. Feuſtkings Gynæc. Hæretic. Fanatic. p. 404.

de Königsmarck,

Maria Aurora, eine gelehrte und berühmte Gräfin aus Schweden, des geweſenen Königlich-Schwediſchen Reichs-Feld-Zeugmeiſters Grafens Cort Chriſtophs vortreffliche Tochter, Philipp Chriſtoph des letzteren Grafens aus dieſem Geſchlechte und Caroli Johannis Schweſter, ward An. 1700 Pröbſtin des Fürſtl. Stiffts zu Qvedlinburg, eine Dame, ſo in der Poeſie, Inſtrumental- und Vocal-Muſic. Sprachen und andern galanten Wiſſenſchafften vortreflich erfahren war, ſie redete Frantzöſiſch, Welſch, verſtund ihren Lateiniſchen Autorem und Poeten. Ihre netten Proben der Poeſie in Frantzöſiſchen und Teutſchen Verſen, ſo hier und dar begierig zuſammen geleſen und als was ſchönes aufgehoben werden, ſind ſattſame Zeugen und Verräther ihres vortreflichen Verſtandes und angeflammten Geiſtes. Sie ſtarb 1728. Vid. Hiſtoriſche Remarques ad An. 1700 die 23 Woche pag. 177; it. Epiſtol. ſpecioſam Incomparabilis Sophiæ Eliſabethæ Brenneriæ ad Petrum Heldengrahn, Diſputationi ejus de Mulierib. Philoſophant. præmiſſ. p. 3.

von Könneritz,

Margaretha, war An. 1501 Küſterin in dem im XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Köpfgen,

Iſt ein kleiner zinnerner tiefer Napf, woraus man das warme Bier oder andere Brühen zu trincken pfleget.

Körbel, oder Körbelkraut,

Chærephyllum, Cerfeuil, iſt ein bekanntes Garten-Gewächſe und Kraut, ſo man in denen Küchen offtermals zu Suppen verbrauchet.

Körblein,

Iſt ein von Holtz und ſchlancken Rüthlein zuſammen geflochtenes, oder auch von Pappe bunt übermahltes Behältniß rund oder oval, eckigt oder auf allerhand Arten verfertiget, worein das Frauenzimmer ihren täglichen Putz oder andere weibliche Sachen zu legen oder etwas darinnen wegzuſchicken pfleget.

à Köſſau Helena, ſiehe Hroſvita.

Köſtgen,

Iſt eine dem hieſigen Frauenzimmer abſonderlich gebräuchliche Redens-Art, wodurch ſie diejenigen Eſſen und Gerichte verſtehen, ſo eine Braut ihrer Pathe, oder nechſten Anverwandtin, die ſelbſten zur Hochzeit nicht kommen kan, nebſt darzu gehörigem Confect und Weine von der Hochzeit-Tafel abſonderlich zu überſenden pfleget.

Köthe, ſiehe Schranck.

Kofent, oder Cofent,

Sonſt ſchwach oder dünne Bier genannt, heiſt der andere Aufguß auf die bey dem gekochten Bier überbliebenen Traben oder Träber. ſiehe Oecon. Lexicon.

Kofent-Spahn,

Iſt ein von Holtz kraus geſchnitzter runder Spahn, den die Weiber, ſo Kofent ſchencken, über ihre Haus-Thüre hengen.

Kohl, ſiehe Braunkohl.

Kohlrabi, oder Cauliravi,

Iſt eine Art des Kohles, welche vor nicht

nicht gar vielen Jahren aus Italien in Teutſchland gebracht worden, daſelbſt er nunmehro in groſſen Gärten auch häufig gepflantzet, und in Küchen hernach bey vielen Eſſen angebracht wird. In dem Oeconomiſchen Lexico iſt unter dem Worte Kohl weitläuftig gehandelt von den verſchiedenen Arten des Kohls, ihrer Zeug- und Wartung, auch Nutzen.

Kohlgärtnerinn,

Sind diejenigen Mägde, oder auch Weiber, ſo in groſſen Körben, Salat, Kohl, Kraut, Rüben, Möhren, Peterſilie, Artiſchocken, Wurtzeln, Rettig, Gurcken u. a. d. g. Küchen-Kräuter aus denen Kohlgärten auf die gewöhnlichen Wochen-Märckte zu führen und zu verkaufen pflegen.

Kohlgärtner-Mützen,

Sind kleine von geringem ſchwartzen Tuch oder Zeug viertheilig geſchnittene und mit einem runden Gebräme von gemeinem Rauchwerck umſetzte Mützen, ſo die Kohlgärtners-Weiber oder Mägde um Leipzig herum, ſonderlich zur Winterszeit zu tragen pflegen. Der heutigen Hallorum Weiber ihre Mützen ſind gleichfals von ſolchem Schnitt und Façon, auſſer daß ſie von ſeidnen Zeugen ſind.

Kohlgärtner-Waare,

Sind allerhand Früchte, Kräuter und Wurtzeln, ſo in denen Kohlgärten wachſen und in denen Küchen verſpeiſet werden. Als da iſt Salat in Stauden, Portulac, Rapuntzel-Salat, Endivien-Salat, junger und noch kleiner Salat, Sellerie, Spargen, Hopfſpargen oder Keimen, Rübſamen-Salat, Kohl, Braunkohl, Käſekohl, Hindläufte, Brunnkreß, Schwämme und Pfifferlinge, Welſchkohl, Kohlrüben, Kohlrabi, Krauthaupt, Rüben, kleine Merſeburger Rüben, Möhren, Peterſilie, Peterſilienwurtzeln, Paſtinac, Artiſchocken, Gurcken, groß und klein, rothe Rüben, Rettige, Radislein, Bornkreſſe, Meerrettig, Zwiebeln, Knoblauch, Erdäpfel, Bohnen, Majoran, Salbey, Chalotten, oder kleine Zwiebeln, Grünkraut, Sauerampf, Gänſeſtöcklein, Spinat, Gundermann, Dille u. d. g.

Kohlen,

Heiſſen diejenigen aus hartem und feſten Holtz ſchwartz gebrannten Stücken, worbey die Speiſen in denen Küchen meiſtens gebraten und gekochet werden: ſie werden hier zu Lande Korbweiſe verkaufet.

Kohlen-Cammer,

Heiſſet ein in dem Hauſe verſchlagenes Behältniß, worinnen die Küchenkohlen verwahret werden.

Kohlen-Hoſe,

Iſt ein von Kupfer oder eiſernem Blech lang und tief verfertigtes Gefäß, worinnen die Kohlen in die Küche getragen werden.

Kohlen-Korb,

Iſt ein von ſchlancken Ruthen rund zuſammen geflochtenes Behältniß, worinnen die Kohlen in die Küche getragen werden.

Kohl-Pfanne,

Iſt ein von Meßing, Kupfer, Eiſen oder Thon rund durchbrochenes Gefäß mit einer Handhabe verſehen und mit glüenden Kohlen angefüllt, worüber die Speiſen wieder aufgewärmet werden.

Kohlen-Schaufel,

Iſt eine kleine eiſerne Schüppe, womit die Kohlen von dem Herde oder aus dem Ofen gefaſſet werden.

Kohlen-Topf,

Iſt ein rund holes und mit zwey Henckeln verſehenes irdenes Gefäſſe mit glüenden Kohlen angefüllt, worüber ſich die Mägde in denen Küchen, oder die Weiber, ſo auf denen Märckten feil haben, zu erwärmen pflegen, es wird insgemein eine durchlöcherte irdene Stürtze drüber gedecket, damit die Glut nicht zu ſtarck in die Höhe ſteiget, oder man ſich etwas von Kleidern darbey verbrennet.

Koller, oder Köllerlein,

Iſt ein von weiſſer Leinwand, Coton oder Neſſeltuch geſchnittenes und verfertigtes Halb-Brüſtlein oder Kräglein, oben herum mit weiſſen Spitzen friſiret und ausſtaffiret, ſo das Frauenzimmer über den bloſſen Hals zu ſchlagen und die Oberkleider darüber zu ziehen pfleget, bey etlichen

etlichen werden ſie oben durch ein weiſſes durchgezogenes Bändlein zuſammen gereihet und gezogen. In Augſpurg ſind die Frauenzimmer-Koller insgemein aus einem gantzen Stück einer weiſſen Spitze gekleppelt ; die geringen Weibesbilder aber tragen auch dergleichen von weiſſer Leinwand mit Canten oder Spitzen umſtochen.

Koller-Leib,

Iſt ein von weiſſer und zarter Leinwand verfertigtes Halb-Brüſtlein, um und um mit weiſſen Spitzen friſiret, ſo das Frauenzimmer in Ulm über den Hals ziehet.

Kopfbinde, ſiehe Stirn-Binde.

Kopfküſſen-Züge,

Iſt ein kleiner weiſſer Uberzug, wormit man die kleinen Kopf-Küßlein, ſo man denen Sechswochen-Kindern auf das Haupt leget, zu bekleiden pfleget.

Kopf-Küßlein,

Iſt ein gantz kleines viereckigtes und mit weichen Federn ausgeſtopftes Küſſen, ſo man denen eingewindelten und in dem Trage-Bette liegenden Sechswochen-Kindern oben über das Häuptlein zu legen pfleget, um ſelbiges dadurch warm zu halten.

Kopf ohne Schatten,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da einige vermeinen, daß diejenige Perſon, ſo bey Anbrennung eines Lichtes am H. Chriſt-Abend in der Stube mit dem Kopfe keinen Schatten an der Wand von ſich werfe, in ſolchem Jahre ohnfehlbar ſterben müſte.

Kopf- oder Haupt-Schleyer,

Iſt ein von weiſſem Schwäbiſch verfertigter Trauer-Aufſatz, und Umſchlag, welcher die gantze Stirne und das Haupt bedecket, auch über den Kopf lang hinunter henget.

Koppel-Peltz,

Heiſſet diejenige Diſcretion und Geſchencke, ſo ein Unterhändler, der einem Frauenzimmer zu einer vortheilhaften Mariage hilfft, für ſeine Belohnung erhält.

Kopplein,

Iſt eine alte Vettel und Huren-Wirthin, ſo dem jungen Mannsvolck Gelegenheit macht, mit verdächtigen Frauenzimmer an heimlichen und verborgnen Orten zu converſiren.

Kopfzeug, ſiehe Nachtzeug.

Korb,

Iſt ein Gefäß von zarten weidenen Gerten geflochten, darein man allerhand kleine Dinge legen, und von einem Ort zum andern tragen kan. Sie ſind nach ihrem Gebrauch unterſchiedlich, als Hand-Körbe, Tiſch-Körbe, Hebe-Körbe, Trag-Körbe u. ſ. f.

Korb geben,

Iſt eine höfliche doch abſchlägliche Antwort eines Frauenzimmers gegen ein Mannsvolck, der ihre Liebe entweder geſuchet, oder ſie gar zu heyrathen geſonnen iſt.

Korb-Wäſcherinnen,

Sind gewiſſe Weiber, ſo zu Halle die Saltzkörbe, wenn ſolche bey Ausſchlag- und Verkauffung des Saltzes ledig worden, ehe ſolche wiederum zu gebrauchen, in dem Saal-Strome für das Lohn wieder rein auswaſchen.

Korn-Blume,

Cyanus, Bluet, iſt eine bekannte Blume, die im Korn, auch in der Gerſte und Hafer wächſt. Sie hat lange Aſchenfarbige Blätter, und auf einem hohen Stiel eine Blume; insgemein ſind ſie blau, wiewol es auch an etlichen Orten braune und weiſſe giebt. Dieſe Blumen zertheilen und eröfnen: Abgeſotten und davon getruncken dienen ſie wider die Gelb- und Waſſerſucht: das davon abgezogene Waſſer dienet vor Entzündungen der Augen, benimmt die Hitze der Geſchwulſten. Ein mehrers von ihren Arten, Eigenſchafften und Nutzen ſehe man im Oeconomiſchen Lexico. In der Küche werden ſie gar nicht gebraucht, auſſer

daß

daß mit denen blauen eine und die andere Gelée gefärbet wird.

à Köſſau Helena, ſiehe Hroſvita.

Koſten, ſiehe Proben.

Koſtgänger, ſiehe Tiſch-Purſche.

de Kragh,

Anna Catharina, eine devote und in geiſtlichen Wiſſenſchafften wohlerfahrne Däniſche Baroneſſin von Putbuſch, Frau von Körup, ſo An. 1687 den 19 Novembr. verſtorben. Sie hat ihre Gelehrſamkeit und Gottesfurcht durch ein ſchönes Gebetbuch an den Tag geleget, welches ſie zu Arhus An. 1643 in 12 heraus gehen laſſen. Vid. Henning Witte Tom. II Diar. Biograph. p. 144, it. Albert. Bartholin. d. Script. Dan. p. 9 ibique Moller.

Krafft-Mehl, Stärck-Mehl,

Amylum, Amidon, wird aus dem beſten Weitzen folgender maſſen gemacht: Man nimmt den beſten und reineſten Weitzen, wäſchet ihn ſauber, gieſt friſch Waſſer darüber täglich einmal, wenn vorher das erſte abgegoſſen. Wenn nun nach fünff oder ſechs Tagen die Frucht gantz weich geworden, läſſet man das Waſſer in ein Gefäß ablauffen, druckt die Körner durch ein Tuch, und damit das Marck wohl heraus gebracht werde, ſchüttet man von dem abgelauffenen Waſſer immer wieder etwas dazu, läſſet ſich alles wohl ſetzen, gieſſet das Waſſer ſauber ab, und trocknet den Teig an der Sonne. Das beſte iſt, ſo in groſſen aber leichten und durchaus weiſſen Klumpen beſtehet, auch zart und brüchig iſt. Man ſehe das Oeconomiſche Lexicon. Und trifft man ſelbiges in Nürnberg am ſchönſten an. Die Wäſcherinnen brauchen es zu Stärcke und Seiffe, die Peruquiers zu Haar-Poudre, und die Köche bereiten dav. einen Paſteten- oder Torten-Teig; di. Italiäner Nudeln, die Nürnberger Oblaten, ſo zum Verſiegeln dienen. Jedoch ſoll ein Koch fleißig Acht haben, daß dergleichen Mehl rein ſey, denn wenn er geringe Sorten kaufft, wie zu Peruquen kömmt, kan er leicht übel verwahret werden, weil bekannt, daß die Stärcke mit Spath kan verfälſchet werden.

Eine Krafft-Torte zu machen,

Man nimmet 16 Eyerdotter, ſchläget ſie in einem Reib-Aſch, thut hierzu ein Pfund geriebenen Zucker, rühret beydes wohl unter einander mit einem Koch-Löffel, ſodann thut man nach und nach ein Pfund Hälliſches gutes Krafft-Mehl unter obige Eyer und Zucker, rühret es wohl unter einander, ſo lange bis es etwas dicklicht wird und der Teig etwas Blaſen bekommet; Nachmals nimmet man das Weiſſe von obigen 16 Eyern und thut dieſes in einen reinen und ſehr wohl ausgetrockneten Topff, worinnen kein Fett geweſen, qvirlet es ſo lange, bis es zu Schnee und ſo dicke wird, daß der Qvirl darinne ſtehen kan, ſchüttet alsdenn dieſes Eyweiß zu obigem Teige und ſchläget es hernach hurtig unter einander, ſo lange bis es ſich wiederum bläſert; dann thut man ein Loth Fenchel, ein Loth Coriander, ein halb Loth Nelcken, und ein halb Loth Muſcaten-Blüten, iedwedes vorhero etwas gröblich und nicht gar zu klein geſtoſſen, unter einander, rühret es zuletzt wohl in dem Teig; alsdenn ſchmieret man die Form inwendig mit Schmaltz-Butter wohl aus, gieſſet den Teig etwas über halb in die Forme, und ſchicket ihn alsbald zum Becker, damit der Teig ſchön auflauffe, denn wenn er daſelbſt lange ſitzen bleibet und kalt wird, gehet der Teig nicht in die Höhe.

Kragen, Collets,

Iſt ein zierlich formirter zuſammen gereiheter Umfang und Uberſchlag, den das Frauenzimmer über den Hals und Schultern leget. Man findet ſelbigen von vielerley Art und façon, von ſchwartzen Sammet mit roth und weiſſem Atlas, auch Rauchwerck gefüttert, werden theils lang herunter hängend gemacht, theils rund, welche letztere Collets de Pelerin oder Pilgrims-Kragen genannt werden: beyde Sorten werden auch von Flohr, Spitzen, Atlas ꝛc. gefertiget, letztere auch mit Gold und Silber geſticket. In Augſpurg träget das Frauenzimmer von Condition weiſſe breite Spitzen-Kragen, ſo aus einem Stück gekleppelt ſind, und hinten über den

Rücken hinunter tieffer als von vornher herab hengen: in Nürnberg ſind ſie von weiſſer Leinwand geſchnitten und mit Spitzen friſiret; ſie führen auch dergleichen von ſchwartzen Spitzen, ſo mit einer goldenen Nompareille gezieret: das Saltzburgiſche Frauenzimmer träget gedoppelte, der unterſte iſt von weiſſer ſauberer Leinwand mit einer breiten weiſſen Spitzen umkreuſelt, der oberſte aber, ſo drüber lieget, iſt von lauter ſchwartzen Spitzen. Diejenigen Kragen, ſo die erbaren Matronen oder alten Weiber an etlichen Orten in Sachſen noch zu tragen pflegen, ſind aus ſchwartzem Sammet, Atlas, Taffet oder andern Zeugen geſchnitten und mit ſchwartzen Spitzen, Borten, Nompareillen, oder andern Zierathen beſetzet und bebrämet. Der Hallorum Frauenzimmer ihre Krägen ſind von weiſſem Neſteltuch und um und um mit Spitzen beſetzet.

Krahin,

Eliſabeth, war An. 1501 Unter-Priorin, in dem im XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens. War zuvor Küſterin darinne geweſen.

Krammets-Vögel,

Turdus, Tourd, iſt ein Vogel, welcher den Nahmen hat von denen Krammet- oder Wacholderbeeren, die er gerne iſſet, aus dem Geſchlechte der Droſſeln, auf dem Rücken dunckelfarb, vor der Bruſt gelblich, und auf dem Bauch weiß mit ſchwartzen Tippeln, am Ende der Flügel und an den Beinen ſchwartz. Wo er hecket, da bauet er ſein Neſt an hohe Bäume aus Koth, wie die Schwalben. Es ſind aber der Krammets-Vögel dreyerley Arten, als: Schnarren, Droſſeln und Ziemer. Die Schnarren ſind die gröſten und lieblichſten unter ihnen, müſſen aber mit den Schnarr-Wachteln nicht verwechſelt werden: Sie ſind im Herbſt faſt die erſten, welche in Dohnen gefangen werden, ihr Fleiſch iſt gut, aber etwas härter als der Ziemer: Droſſeln ſind ein wenig kleiner als die Schnarren. Ihrer ſind zweyerley Gattungen: Die Ziep-Droſſeln haben auf beyden Seiten unter den Flügeln gelbe Federn und ſingen wohl, die Wein-Droſſeln haben daſelbſt bräunlich und röthliche Federn, ſingen aber nicht alſo. Ziemer ſind die kleinſte Gattung unter den Krammets-Vögeln, und die ſich am ſpäteſten fänget: Man hält dafür, daß ſie im Herbſt wohlſchmeckender, im Winter aber geſunder ſind. Ein Krammets-Vogel mit Myrthen-Beerlein gefüllet, und alſo gebraten, ſoll die rothe Ruhr ſtillen. ſiehe Oeconom. Lexicon. Auf vornehmen Taffeln iſt er eine rechte Delicateſſe, nicht nur heute zu Tage, ſondern die alten Römer wuſten ſchon deſſen Güte und angenehmen Geſchmack zu rühmen, zu dem Ende ſie den Krammetsvogel und Haſen für das allerbeſte Wildpret geachtet, wie Martialis in Xeniis XCII, und Horatius Lib. I Ep. V bezeuget.

Krampff-Ring,

Iſt ein aus allerhand Materie gegoſſener oder gedreheter Ring, ſo die gemeinen Weiber als ein vermeintes Mittel wider den Krampf in den Händen, an den Fingern zu tragen pflegen.

Kranckheit,

Iſt insgemein alles, was dem Leibe beſchwerlich iſt: Ins beſondere iſts ein unnatürlicher Zuſtand des menſchlichen Leibes, oder einer ſeiner Theile, wodurch deſſelben Verrichtung gehindert, oder gehemmet wird.

Kräpffgen,

Crepides, beſtehen aus einem mit etwas Butter, Rahm, Eyern und ein wenig Saltz vermengten Teig, in welchen zugleich gewiſſe Dinge, als Kirſchen, Johannes- oder Stachel-Beere ꝛc. geſchlagen, und aus Schmaltz gebacken werden. Davon ſind folgende Arten: 1) Kräpffgen mit eingemachten Johannes-Beeren aus Schmaltz gebacken; 2) dito anders; 3) dito von eingemachten Stachel-Beeren; 4) Kräpffgen mit friſchen Stachel-Beeren; 5) Kräpffgen von eingemachten Kirſchen; 6) Kräpffgen von rohen und friſchen Kirſchen; 7) Kräpffgen von allerhand Eingemachten; 8) Kräpffgen von Blätterteig, ſo im Ofen gebacken werden; 9) Schlick-Kräpffgen.

Kräpffgen mit eingemachten Johannis-Beeren aus Schmaltz gebacken,

Man ſchüttet Mehl auf einen Tiſch, ſchläget drey Eyer drein, thut ein Stückgen Butter und ein wenig Rahm darzu, ſaltzet es ein wenig und bereitet davon einen nicht gar zu feſten Teig, reibet ſolchen gantz dünne aus, und beſtreichet ihn mit Eyern. Hierauf nimmet man eingemachte Johanins-Beere, machet von ſelbigen Häuffgen in einer gleichen Reihe hin, überſchläget ſolche mit dem Teig, der vor gehen muß, drücket ihn fein mit den Fingern zu, ſchneidet ſie alsdenn mit einem Backrädgen ab, und verfertiget deren ſo viel als man brauchet, ſetzet hernach in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und läſſet ſolches heiß werden, backet ſodann die Kräpffgen fein goldgelb heraus, richtet ſie an, und beſtreuet ſie mit Zucker.

Kräpffgen mit Johannis-Beeren auf andre Art,

Man nimmet reiffe Johannis-Beere, und putzet die Stiele herunter, thut ſolche hernach in einen Tiegel mit ein wenig Butter, ſetzet ſie auf ein Kohlfeuer, und läſſet ſie ein wenig dämpffen, reibet viel Zucker drauf, und da etwan viel Safft dran wäre, muß man ſolchen herunter ſeihen. Nach dieſen machet man aus vor beſchriebenem Teig dergleichen Kräpffgen, backet ſie wie die vorigen aus Schmaltz, und beſtreuet ſie beym Anrichten mit Zucker.

Kräpffgen von eingemachten Stachel-Beeren,

Dieſe werden gleich alſo wie vorher beſchriebene verfertiget.

Kräpffgen mit friſchen Stachel-Beeren,

Man nimmet Stachel-Beeren oder Agreſt, putzet die Stiele und das ſchwartze Poppelgen herunter, ſetzet hierauf in einem Tiegel oder Caſſerole ein wenig Wein aufs Feuer, thut die Stachelbeere hinein, und läſſet ſie ein wenig dämpffen, ſchneidet auch Citronſchalen und Zucker darzu. Wenn ſie weich worden ſind, ſo ſchüttet man ſie auf einen Teller, machet hernach ſolche Kräpffgen davon, wie die vorigen.

Kräpffgen von eingemachten Kirſchen,

Die Verfertigung dieſer Kräffgen, iſt eben diejenige, ſo erſt beſchrieben worden.

Kräpffgen von rohen und friſchen Kirſchen,

Man thut aus friſchen Kirſchen die Kerne heraus, reibet Zucker drauf, leget ſie in einen Tiegel und läſſet ſie dämpffen, damit der Safft weg kömmt. Denn wo viel Safft dran bleibet, ſo ſpringen die Kräpffgen auf. Dieſe Kirſchen nun füllet man in den vorher beſchriebenen Teig, backet ſie aus dem Schmaltz, bereibet ſie mit Zucker, ſo ſind ſie fertig.

Kräpffgen von allerhand Eingemachten,

Dieſe muß man eben auf die Art machen, wie die von Johannis-Beeren aus Schmaltz gebacken, nur darff nicht viel Safft dran bleiben: ſo iſt auch die Bereitung des Teigs bekannt.

Kräpffgen von Butterteig, ſo im Ofen gebacken,

Vors erſte bereitet man folgenden Teig: Man ſchüttet Mehl auf einen Tiſch oder Backbret, machet es in der Mitte hol, und ſchläget zwey Eyer drein, leget ein Stück Butter als ein Ey groß darzu, gieſſet kaltes Waſſer dran, und verfertiget einen Teig daraus, der aber nicht gar zu feſte ſeyn, ſondern gantz zähe gearbeitet werden muß, machet auch noch ein rundes Stück draus, treibet ihn aus, daß er eines Fingers dick bleibet. Ferner nimmet man ausgewaſchene Butter, und zwar ſo viel, als drey Theile des Teiges betragen, machet dieſe wie einen Kuchen breit, trocknet ſie mit einem Tuch ab, und leget darnach dieſe auf den Teig, ziehet die Seiten von dem Teig oben über die Butter zuſammen, damit man von dieſer nichts ſehen könne, treibet alsdenn den Teig aus, ſo weit und groß ſolcher zu bringen. Hernach nimmet man das eine Ende, und ziehet es bis in die Mitte zurücke, das andere Ende aber ziehet man auch alſo, daß die beyden Enden

den zuſammen kommen, darnach ziehet man die eine Seite bis zu der andern, damit ſie recht gleich ſind. Vors andere treibet man den Teig wieder lang aus, und ſchläget ihn auf die Art, wie erſt geſchehen; das dritte mal aber ziehet man nur ein Ende zum andern, und reibet ihn zu Kräpffgen aus, ſchneidet von dieſem Teig lange Stückgen einer qveren Hand breit, iedes Stück beſonders, und beſtreichet es mit Eyern. Hierauf ſetzet man, nachdem der Teig lang iſt, und die Kräpffgen groß gemachet werden ſollen, 6 bis 7 Häuffgen von vorbeſagter Fülle auf den Teig, ziehet eine Seite von dem Teig zu der andern, und umgehet iedes Häuffgen mit denen Fingern beſonders, beſtreichet ihn darnach mit Eyern, und ſchneidet die Kräpffgen mit einem warm gemachten Meſſer, ſo zierlich als man kan. Endlich leget man ſelbige auf ein Backblech oder Papier, läſſet einen Ofen, wenn man nemlich derſelben viel hat, darzu heitzen, und ſetzet ſie hinein, es muß aber die Hitze nicht gar zu groß ſeyn, backet ſie fein ſchön gelb heraus, und richtet ſie letztlich an. Dieſe Kräpffgen kan einer füllen mit was er will, und eingemachtes friſches Obſt, Mus, Roſinen ꝛc. darzu gebrauchen.

Kräpffgen, ſo man Schlickkräpffgen nennet, ſiehe Schlickkräpffgen.

Kräpfflein von Lebekuchen, ſiehe Lebkuchen-Kräpfflein.

Kräpfflein von Lebzelten, ſiehe Lebzelten-Kräpfflein.

Kräpfflein von Mandeln, ſiehe Mandel-Kräpfflein.

Kräs, oder Krais, auch Krös,

Iſt ein von weiſſer Leinwand runder, und in Fältlein gelegter Kragen um den Hals, faſt in Form einer Prieſterkrauſe, ſo die Weibesbilder in Augſpurg, Ulm, Nürnberg und Regenſpurg ſtat der Halstücher tragen.

Kraus-Gold, ſiehe Filtz.

Krauſin,

Sibylla, gebohrne Kieſſelin, in Augſpurg eine vortreffliche Meiſterin und Künſtlerin im Kupfferſtechen, und ſonderlich im gradiren, ſie hat allerhand ſchöne Stücken unter ihrem Nahmen heraus gegeben.

Kraut,

Iſt die ſchwächſte Gattung der Pflantzen oder Gewächſe, die keinen holtzigen Stamm oder Stiel hat. Insgemein pflegt der grüne, rothe und weiſſe Kopf-Kohl alſo genennet zu werden. ſ. Oecon. Lexic.

Kräuter-Bier,

Iſt ein mit Wermut und andern Kräutern vermiſchtes Bier, ſo die Weiber bey dem Bier-Schanck auf kleine Tonnen à part füllen laſſen, und darneben es mit verzapffen und verlaſſen. Wie ſolches zuzubereiten, iſt im Oeconomiſchen Lexico angewieſen.

Kräuter-Frau,

Sind insgemein alte Weiber, ſo auf denen Feldern die Kräuter und Wurtzeln zuſammen leſen, und in denen Apothecken Korbweiſe zu verkauffen pflegen.

Kräuter-Säcklein,

Iſt ein von dünner Leinwand mit allerhand guten und heilſamen Kräutern angefülltes und durchnähetes kleines Küſſen, ſo das Frauenzimmer bey Flüſſen und andern Zufällen ſich oder den kleinen Kindern warm aufzuſchlagen und überzulegen pfleget.

Kräuter-Suppe, ſiehe Suppe von Kräutern.

Kraut-Eiſen, ſiehe Scharp-Eiſen.

Kraut gefüllt, ſiehe Garten-Hüner.

Kraut-Stampffe,

Iſt ein klein rund gebogenes und ſcharfes Eiſen, mit einem langen höltzernen Stiel verſehen, womit das Kraut klein geſtampffet wird. Die Zeichnung kan man im Oeconomiſchen Lexico ſehen.

Krebs,

Cancer, Ecreviſſe, iſt ein Fiſch mit harten

ten Schalen bedeckt, acht Füſſen und zwey Scheren, einem runden Leib, ſpitzigen Kopff und einem dicken Schwantz, von fünff Gliedern, womit er ſich in Schwimmen und Gehen forthilfft, und mit gleicher Geſchwindigkeit vor und hinter ſich gehet. Sie werden ſowol in Strömen und Bächen, als auch in Seen und Teichen gefangen, entweder in Reuſen, oder man ergreiffet ſie mit der Hand und ziehet ſie aus den Löchern am Ufer und unter den Wurtzeln der Bäume hervor. Des Nachts ſonderlich bey Donner-Wettern gehen die Krebſe in den Land-Seen und Flüſſen ſehr nach den Ufern zu, wenn alsdenn die Fiſcher mit einem brennenden Kien daran auf- und niedergehen, ſo ſehen ſie die Krebſe ſtehen, und können ſie mit der Hand ergreiffen. Ihre beſte Zeit, in welcher ſie jungen, mauſen, und wohlſchmeckend ſind, ſind die Monate Majus, Junius, Julius und Auguſtus, da kein R in denenſelben iſt. Was ihr Fleiſch anbetrifft, ſo ſind die See-Krebſe ſehr unverdaulich, die Bach-Krebſe aber behalten unter denen übrigen allen den Vorzug, weil ſie wohlſchmeckend, geſund und ſonderlich den Lungenſüchtigen, mit Fenchel- und Dillen-Saamen und einer Krafft-Brühe daraus gemacht, um der ausheilenden Krafft willen ſehr dienlich ſeyn ſollen. Sie reinigen und verſüſſen das Geblüte, führen alle Säure und Tartarum ab, daher ſie ſonderlich wider den Stein dienen. In der Artzeney iſt die Krebs-Butter, ingleichen die Krebs-Salbe bekannt, welche innerlich vor alles Wehe oder geronnen Geblüte, von Verwundung, Verbrechen oder Fallen, äuſſerlich für Verletzung von Brand, es ſey von Feuer oder brühendem Waſſer u. ſ. f ingleichen für freſſende Schäden, auch für wütendes Haupt-Weh, an die Schläffe geſtrichen, vortrefflich dienet. Die Krebs-Augen, welche als kleine ſchwartze Kügelein ihm vor dem Kopf ſtehen, ein halb Qventgen in warmen Bier oder Wein eingenommen, geben eine gelinde Abführung. Lebendige Krebſe zerſtoſſen, zwiſchen zwey Tüchlein aufgelegt, heilen die entzündete und geſchwollene Brüſte der Weiber, und über den Kopf geſchlagen, ſtillen ſie das Haupt-Weh. Eine weitläufftige Nachricht von den Krebſen ſehe man im Oeconomiſchen Lexico. Ihre Zubereitung iſt vielfältig, darunter folgende denen Liebhabern der Krebſe gar angenehm ſeyn: 1) Krebſe geſotten; 2) dito mit Butter und Kümmel; 3) Krebſe mit einer Rahm-Soſſe ausgebrochen; 4) Krebſe ausgebrochen mit Butter und Citronen; 5) Krebs-Nudeln; 6) dito anders; 7) Krebs-farce zu machen; 8) dito anders; 9) Krebs-Strudel; 10) dito anders; 11) Krebs-Euter; 12) Krebs-Butter zu machen; 13) dito anders.

Krebſe zu füttern,

Möhren oder gelbe Rüben ein Glied lang geſchnitten, ſolche in Waſſer aufwellen und halb kochen laſſen, alsdenn, wenn ſie erkaltet, zu den Krebſen in Trog oder Waſſer geſchüttet. Oder Sallat, it. Gras geſchnitten und hinein gethan, oder die Gedärme von jungen Hünern oder Tauben zerſchnitten und gegeben.

Krebſe geſotten,

Man nehme Krebſe, ſo viel man will, waſche dieſelben rein aus, thue ſie in einen Keſſel, gieſſe ein wenig Waſſer drauf, ſaltze ſie, ſetze den Keſſel aufs Feuer, und laſſe ſie ſieden. Wenn ſie geſotten, ſo rüttele man ſie um, decke ſie zu, daß ſie warm bleiben, richte ſie alsdenn an, und ſetze friſche Butter darzu auf.

Krebſe geſotten mit Butter und Kümmel,

Man machet dieſe gleich als vorige zu rechte, und wenn ſie ein wenig eingeſotten haben, ſo wirffet man ein Stück Butter, und etwas Semmel dran, gieſſet ein halb Nöſſel Bier drein, und läſſet ſie alſo durch einander kochen. Die Krebſe ſetzet man hierauf vom Feuer, richtet ſie an, und gieſſet die Brühe drüber.

Krebſe mit einer Rahm-Soſſe ausgebrochen,

Man ſiedet die Krebſe beſchriebener maſſen erſt ab, und bricht ſie alſo aus, ſchneidet ihnen die Beine, bis auf die zwey groſſen Scheeren ab, hacket denen Scheeren vorne die Spitzen weg, und ſchneidet auf der Dicke der Scheeren ein Stück Krebsſchale herunter, damit man das

Fleiſch zu ſehen bekomme. Hernach bricht man vorn um den Hals die Schalen herab, und nimmet ſich dabey in Acht, daß man den Hals nicht gar herunter reiſſe; nun thut man ihm vollends den Harniſch herunter, und weil auf beyden Seiten es faſigt iſt, ſo ſchneidet man ſolche Faſen hinweg, welches ausgebrochene Krebſe heiſſen. Hierauf leget man ein Stückgen Butter nebſt denen Krebſen in einen Tiegel, und paſſiret ſie ein wenig, ſchüttet etwas Muſcaten-Blüten dran, läſſet ein Nöſſel, oder wol mehr, nachdem man viel machet, Rahm ſieden, gieſſet ſolchen über die Krebſe, darinnen ſie ein wenig ſieden müſſen, qvirlt hernach vier Eyerdotter mit ein wenig kaltem Rahm ab, ſchüttet den vorigen Rahm von denen Krebſen, wenn er im Kochen iſt, an die Eyerdotter, und qvirlt es ſtets, ſonſt rinnet es zuſammen, dieſe Brühe gieſſet man alsdenn wieder an die Krebſe, richtet ſie an, und ſprenget oben Krebs-Butter drüber.

Krebſe ausgebrochen mit Butter und Citronen,

Man ſiedet die Krebſe auf ſchon beſchriebene Manier ab, ſie müſſen aber nicht gar völlig ausgeſotten ſeyn, damit man ſie ausbrechen kan, nimmet ſie vom Feuer, und bricht ſie aus, wie es gelehret worden; man muß aber nur die Hälſe und Scheerrn nehmen, deren eine ziemliche Menge ſeyn ſollen, und ſonderlich die ſchwartze Ader aus denen Hälſen ziehen. Hernach ſchmieret man eine Schüſſel mit Butter an, leget die ausgebrochenen Krebſe drein, und paſſiret ſie, wirfft geſchnittene Citronenſcheler und Muſcaten-Blüten dran, gieſſet ein wenig Coulis und Krebs-Butter dran, und läſſet ſie alſo ein wenig dämpffen.

Krebs-Nudeln,

Man ſiedet die Krebſe ab, bricht ſie aus, und ſchneidet das Fleiſch länglicht als wie Nudeln. Darnach machet man einen Nudel-Teig von Mehl, ein Paar Eyern, und ein wenig Butter, wircket einen recht feſten Teig, und waltzet ihn darnach ziemlich dünne aus, ſchneidet ihn alsdenn mit einem Meſſer oder Back-Rädgen zu Nudeln, backet dieſe in einer Pfanne mit heiſſem Schmaltz heraus; verfertiget nun auf eine Schüſſel, darauf ſie angerichtet werden ſollen, einen Krantz ein Paar qveer Finger hoch, ſchmieret die Schüſſel mit Butter an, und leget erſt eine Lage Nudeln drein, auf dieſe aber eine Lage Krebſe, und fähret damit wechſelsweiſe ſo lange fort, bis nichts mehr vorhanden. Zuletzt gieſſet man Krebs-Butter drauf, ſtreuet geriebene Semmel hinein, läſſet eine Kanne guten dicken Rahm ſieden, und gieſſet ſolchen auch drüber, ſetzet ſie in Backofen, darinne ſie backen müſſen. Sollen ſie endlich zu Tiſche getragen werden, ſo garniret man ſie nach Gefallen.

Krebs-Nudeln anders,

Die Krebſe und Nudeln machet man zurecht wie vorige, nur daß die Nudeln erſt, wenn ſie geſchnitten ſind, zurecht gemacht werden müſſen, alsdenn leget man ſie ein in die Schüſſel auf vorgehende Art, und vermiſchet ſie mit geſchnittenen Piſtacien, gieſſet Krebs-Butter und Rahm drauf, richtet ſie hernach, wenn ſie gebacken ſind, an, und läſſet ſie auftragen.

Krebs-Farce zu machen,

Man nehme ein Schock, auch noch mehr Krebſe, ſchneide ſelbigen vorne den Kopff ab, daß das Bittere heraus kömmt, ſtoſſe ſie hernach im Mörſel zu einem Mus, gieſſe gute Milch drauf und qvirle es durch einander, ſtreiche dieſes ſo lange durch ein Haar-Tuch, weil ein bißgen heraus gehen will. Dieſes thue man hernach in eine Caſſerole und ſetze es aufs Feuer, rühre es auch beſtändig, ſo wird ſolches zuletzt zuſammen fahren als ein Eyer-Käſe, ſchütte ſolches nach dieſem in einen Durchſchlag, und wenn die Gauche oder das Molcken davon gelauffen, ſo thue man es in einen Reib-Aſch und reibe es klar, werffe ferner etwas in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel nebſt Muſcaten-Blüten und klein geſchnittenen Citronenſchelern darzu, miſche ein halb Pfund Krebs-Butter drunter, ſchlage zehn Eyerdotter und fünff gantze Eyer dran, und rühre dieſes alles eine gute halbe Stunde. Zuletzt thue man ein Viertel-Pfund Zucker drein, ſo iſt es fertig.

Krebs-Farce anders,

Dieſe bereitet man gleich alſo wie die vorige,

vorige, und wenn ſie im Durchſchlag abgelauffen, ſo ſchüttet man ſie wieder in den Mörſel, ſchneidet drey Viertel-Pfund guten Nieren-Talg gantz klein, thut ein Paar Hände voll in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel hinein, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und geriebenen Citronenſchalen, ſchläget vier gantze Eyer darzu, und ſtöſſet ſolches gantz klar. Hernach ſchläget man noch vier Eyerdotter drein, miſchet ein Viertel-Pfund Krebs-Butter drunter, und ſtöſſet dieſes ferner, damit es ſich durch und durch erröthe. Dieſe Farce kan man brauchen zu was man will, entweder Krebſe damit anzuſchlagen oder Kalbs-Füſſe, Lamms-Füſſe, Klöſe ꝛc.

Krebs-Strudel,

Aus Mehl, drey Eyern, ein wenig Waſſer oder blauer Milch und ein wenig Saltz verfertiget man einen nicht gar zu feſten Teig und treibet ſolchen auf. Hernach breitet man ein Tuch auf einen Tiſch, leget den Teig drauf und ziehet ihn mit den Händen gantz dünne, er wird ſich auch weit dünner ziehen laſſen als mit den Waltzen. Wenn nun dieſes geſchehen, ſo nimmet man von der erſt beſchriebenen Krebs-Farce, und beſchmieret damit das gantze Blat Teig, rollet darnach vorne ſolches einmal zuſammen, und hebet das Tuch gantz ſacht in die Höhe, ſo wird es ſich vollends ſelbſt zuſammen rollen. Endlich machet man um eine Schüſſel, darauf der Krebs-Strudel ſoll angerichtet werden, einen Krantz von hartem Teig ein Paar qveer Finger hoch, beſtreichet die Schüſſel mit Butter und leget den Strudel drauf, läſſet eine Kanne guten dicken Rahm ſieden und gieſſet dieſen nebſt einem Viertel-Pfund Krebs-Butter drunter, ſetzet es alsdenn in Backofen, damit es backe, und wenn es gar iſt, ſo nimmet man es wieder heraus, bereibet es mit Zucker und giebet es hin.

Krebs-Strudel anders,

Man machet von Mehl, drey bis vier Eyern, ein wenig Butter und Saltz einen ziemlich feſten Teig, treibet ihn mit einem Treibe-Holtz gantz dünne aus, beſtreichet das Blat erſtlich mit Eyern, und hernach mit Krebs-Farce, ſo oben beſchrieben ſtehet; iſt der Teig etwa ſehr groß, ſo rollet man ihn nur bis in die Helffte und ſchneidet ihn alsdenn von einander, ſo kan man die andre Helffte gleich der erſten rollen. Hierauf ſchneidet man Stücken zwey qveer Finger breit, nicht mit der Meſſer-Schärffe, ſondern mit dem Meſſer-Rücken, machet gleich einen Teig-Krantz um eine Schüſſel, wie bey voriger, ſchmieret dieſelbe mit Krebs-Butter an, leget die Stücken Strudel ordentlich hinein, gieſſet erſt kalten Rahm und hernach Krebs-Butter oben drüber, ſetzet es in einen Backofen und läſſet es backen, ſo iſt es fertig.

Krebs-Strudel noch anders,

Nudeln in Butter gepregelt, die ausgemachten Krebſe hinein gethan, und mit einander laſſen aufgiſchen, hernach dieſes ſchichtweiſe in eine zinnerne und vorher mit Butter beſtrichene Schüſſel geleget, und gewaſchene Butter oder Krebs-Butter dazu gethan.

Krebs-Euter,

Man machet Krebſe, wie zur Farce, zu rechte, und wenn ſie in Durchſchlag abgelauffen ſind, ſo ſchüttet man ſie mit viel geriebener Semmel in einen Reibaſch, ſchläget bis 12 Eyer dran, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und geriebenen Citronenſchalen, und reibet es durch einander. Ferner läſſet man ein Viertel-Pfund Krebs-Butter zergehen und dieſe drunter lauffen, gieſſet noch ein halb Nöſſel Rahm dran, ſchüttet es hernach in eine Serviette und bindet ſolche oben zu. Hierauf läſſet man in einem Topf Waſſer ſieden, leget die Serviette mit der eingebundenen Krebs-Farce drein, welches darinne ſo lange liegen muß, bis es durchaus gekochet iſt. Wenn dieſes geſchehen, ſo bindet man es wieder auf und leget es auf eine Schüſſel, fänget oben von dem Topf, darinnen es gekochet, das Fette herunter und gieſſet es mit etwas Brühe auf das Euter, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten dran, und ſetzet es aufs Kohlfeuer, thut noch mehr Krebs-Butter darzu und läſſet es eine Weile zugedeckt kochen, ſo kan es hernach zu Tiſche getragen werden.

Krebs-Butter zu machen,

Man putzet die Schalen von denen ausgebrochenen Krebſen ſauber, damit nichts naſſes drinne bleibe, ſo ſonſt von denen Krebſen weggeworffen werden, ſtöſſet ſie hernach im Mörſel, und leget ein ziemlich Stück Butter, aus welcher erſt das Saltz gewaſchen werden ſoll, darzu, ſtöſſet dieſes alles ferner durch einander, nimmet es mit einem Rahm-Löffel heraus und thut es in eine Caſſerole oder Tiegel, ſetzet es aufs Kohlfeuer und läſſet es röſten. Wenn es nun ſatt geröſtet hat, ſo ſchüttet man es in ein Haar-Tuch oder nur in eine Serviette, und zwinget es durch, ſo iſt die Krebs-Butter fertig.

Krebs-Butter anders,

Man nehme ein halb Schock mehr oder weniger Krebſe, hacke ihnen vorne die Köpffe ab, daß die Galle heraus kömmt, ſtoſſe ſie alsdenn mit Butter im Mörſel ab, und röſte ſie wie vorige, zwinge ſie hernachmals durch, ſo wird es mit der Krebs-Butter ſeine Richtigkeit haben.

Krebs-Butter anders,

Man nimmet ein halb Schock gute Krebſe, und wo möglich ſolche, ſo in der Mauſe ſind, wäſchet ſie ein wenig in friſchem Waſſer ab, dann ſtöſſet man ſie nach und nach lebendig in einem Mörſel; Nimmt ſo dann eine halbe Kanne ungeſaltzene Butter, läßt dieſelbe in einem Tiegel über Kohlen zergehen, daß ſie fein gelb bleibet, ſodenn thut man die geſtoſſenen Krebſe in den Tiegel und rühret ſie beſtändig in der Butter herum, damit ſie nicht anbrennen; Siedet zuvor ein halb Schock Krebſe, daß ſie fein roth werden, ſtampffet die Naſen und Beingen davon, wenn ſie inwendig geputzet ſind, kleine, wenn man zu ſolchen ein wenig Butter in Mörſel gethan hat, und thut ſie in obige Butter, davon ſie roth wird, dann nimmt man ein Töpfgen ſiedend Waſſer, gieſſets auf die Butter, daß es auskochet, denn hebet man ſie ab, läßt ſie überkühlen, und ſchöpfet die Butter in ein thönern Gefäſſe ab.

Krebs an der Bruſt,

Oder Carcinoma Mammarum, iſt ein von ſaltzigt ſcharffem Geblüte an denen Brüſten entſtandene, harte, blaufärbigte und ſchmertzhaffte Geſchwulſt: Die Medici theilen ihn ein in den verdeckten Krebs, wenn er noch klein iſt, und nur anfängt um ſich zu freſſen, und in den unartigen Krebs, ſo unterkötig, geſchworen und incurabel iſt.

Kreſſe,

Iſt ein bekandtes Kraut, deſſen es unterſchiedliche Gattungen giebt, nemlich die Garten-Kreſſe, die wilde oder Brunn-Kreſſe, und die Indianiſche Kreſſe. Die Garten-Kreſſe iſt wieder dreyerley: 1) die gemeine Garten- oder Sommer-Kreſſe, deren Kraut reiniget das Geblüt, dienet wider den Scharbock, eröffnet die verſtopfte Leber und andre Gänge. Der Saame geſtoſſen, und ein halb Qventlein in Wegerich-Waſſer eingenommen, tödtet die Bauch-Würmer; der Saame ſoll auch zu Verhütung der Schlag-Flüſſe, Abführung des Schleimes und Sandes aus den Nieren ꝛc. dienlich ſeyn. 2) Winter-Kreſſe und 3) gefüllte Wieſen-Kreſſe. Von der Brunn-Kreſſe iſt oben an ſeinem Orte gehandelt worden. Die Indianiſche Kreſſe hat Blätter, ſo der gemeinen Garten-Kreſſe am Geſchmacke gantz ähnlich ſind, und werden ſowol deſſen zarte Blätter als Blumen unter dem Kräuter-Salat genoſſen.

Kreſſin,

Barbara, eine edle und gelehrte Nürnbergerin, Pröbſtin des Kloſters Bildenreut im Bißthum Aichſtädt, war ein ſolches gelehrtes Frauenzimmer, daß ſie auch zu Rom ihrer ſonderbaren Weisheit halben berühmt ward. Vid. Joh. Frauenlob, in der lobenswürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 6.

Kröllin,

Anna Veronica, eine gelehrte Aebtiſſin des Kloſters Heppach, hatte 46 Schweſtern unter ſich, ſo ſie alle in Sprachen wohl informiret. Vid. Bruſch. de Monaſter. Germ. pag. 241.

Krös, ſ. Kräs.

Krug, oder Kanne,

Iſt ein von Zinn, Porcellan, Serpentin-Stein, Glas oder gebrannten Thon gedrehetes und mit Zinn beſchlagenes Trinck-

Geſchirr

Geſchirr, mit einem Deckel und Henckel verſehen, und auf allerhand Art und Manier formiret.

Krug, oder Kanne mit der Hand überſpannen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da nemlich dergleichen Weiber dencken, es bekäme derjenige das Hertz-Geſpann, der aus einem Becher oder Krug träncke, den man im Zulangen mit der Hand überſpannet hätte.

Krug bringen,

Iſt ein dem Frauenzimmer wohlbekanntes Spiel und Ergötzlichkeit, da das Frauenzimmer einer Mannes-Perſon aus der Compagnie 3 gewiſſe nach ihrem Habit beſchriebene, doch unbenennte Jungfern oder Dames vorſtellet, und ihn bey Uberbringung ſelbiger befraget, was er mit ieder von dieſen ihm verehrten 3 Dames zu machen geſonnen ſey; Wann ſich nun die Manns-Perſon hierauf erkläret, und einer ieden ihr Aemtgen und Verrichtung zugetheilet, werden ihm die drey Frauenzimmer mit Nahmen genennet.

Krümmen, oder Schwäntzen, Hechte,

Heiſſet in denen Küchen denen ausgenommenen und rein ausgewaſchenen Hechten, ſo gantz, und nicht Stückweiſe verſpeiſet werden ſollen, den Schwantz ins Maul geben, wodurch ſie in die Krümme gebracht werden. Etliche Köche pflegen ſie auch über den Rücken hinunter aufzuſchlitzen.

Kübel,

Iſt ein höltzernes Gefäſſe, in welches etwas eingeſchüttet und weiter fortgebracht wird.

Küche,

Iſt dasjenige Behältniß des Hauſes, worinnen die Speiſen zugerichtet, abgekocht und angerichtet werden. Wie ſolche beſchaffen ſeyn ſolle, wird im Oeconomiſchen Lexico gewieſen.

Küchenbanck, ſiehe Scheuer-Banck.

Küchen-Fürfleck,

Heiſt denen Augſpurgiſchen Mägden ſo viel als die Küchen-Schürtze. Siehe Küchen-Schürtze.

Küchen-Gewächs,

Iſt alles Kräuter-Werck, ſo im Garten erbauet, und in der Küche verbrauchet wird. Sie werden in Wurtzeln, Blätter und Früchte vertheilet: zu denen Wurtzeln gehören alle Arten der Rüben und Rettigen, Zwiebeln, Zucker-Haber- und andre Wurtzeln. Diejenigen, davon die Blätter zu Nutze kommen, ſind: Sauerampf, Spinat, allerhand Arten von Kohl, Kerbel, Kreſſe, Sallat, Peterſilgen, Spargel, Dille, Dragun, Pfeffer-Kraut u. ſ. f. Küchen-Früchte ſind Melonen, Kürbiſſe, Gurcken, allerhand Bohnen und Erbſen, Erdbeer, Artiſchocken, Türckiſchen Weitzen, Senff ꝛc.

Küchen-Inventarium,

1) an Zinnwerck,

Anricht-Löffel,
Butter-Büchſen,
Caffee- oder Thee-Kanne,
- - - - Teller,
Flaſche zu Bier oder Wein,
Bettwärm-Flaſche,
Gewürtz-Büchſe,
Handbecken mit Gieß-Kanne,
Lampe,
Lavoir,
Löffel,
Leuchter,
Lichtputz-Scheeren,
Lichtputz-Käſtgen,
Saltz-Faß,
Schnecken-Häuſer,
Schüſſeln, groſſe, mitlere, kleine, Commendgen, Eyer-Schüſſeln, Suppen-Schüſſeln,
Schüſſel-Ring,
Teller, gemeine, Brat-Thee-Teller,
Tiſch-Kanne,
Vorleg-Löffel,

2) an Kupfer- und Meßingwerck,

Badewanne,
Blech zun Löffeln oder Qvirlen,
Caſtrole,
Durchſchläge,
Feuer-Gicke,
Fiſch-Tiegel,
Herd-Schirme,

Keſſel zum Thee, Coffee, Schocolade,
- Fiſch-Keſſel,
- Schincken-Keſſel,
- Schwenck-Keſſel,

Mörſel,
Pfannen, Kohl - Feuer - Glut - Pfannen, Wärm-Pfanne, Bettwärm-Torten-Paſteten-Pfannen,
Schöpf-Geltgen,
Stürtzen,
Töpfe oder Hafen zum kochen, Laugen-Topf,
Waſſer-Ständer,

3) an Blech- und Eiſenwerck,

Anrichtlöffel,
Bratenwender,
Bratenwender-Böcke,
Butter-Stecher,
Dreyfuß,
Durchſchläge,
Feuerhacken,
Feuerzange,
Fleiſchbeil,
Fleiſchhacke,
Fleiſchgabel,
Gewürtzbüchſe,
Gießkellen,
Hackebeil,
Hackemeſſer,
Küchenmeſſer,
Löffel, Anrichtlöffel, Back-Schaum-Treuf-Löffel,
Ofengabel,
Ofenſchüppe,
Paſtetenblech,
Pfannen, Brat-Kohl-Glut-Pfannen,
Reibeiſen,
Röſte,
Schäuflein, Eyer - Schäuflein, Fiſch-Ofen-Schäuflein,
Spicknadeln,
Spieſſe, Bratſpieſſe, Bratwurſt-Lerchen-Vogel-Spieſſe,
Stürtzen auf Schüſſeln, Töpfe,
Theekanne,
Trichter,

4) von Holtzwerck,

Anricht-Tiſch,
Aufwaſchfaß,
Blaſebalg,
Fäßgen, zu Mehl und Zugemüſe,
Fiſchbret,
Flederwiſch,
Fleiſchbret,
Fleiſchfaß,
Gewürtzbüchſe,
Hackebret,
Kehrichtfaß,
Kehricht-Schauffel,
Kehrwiſch,
Kochlöffel,
Korb, Hand- und Trag-Korb,
Mulden,
Borſtwiſch,
Qvirl,
Reibekeule,
Scheuerfaß,
Schleifkanne,
Schöpfgelte,
Schüſſeln,
Spülgelte,
Teller,
Waſſerkanne,
Waſſer-Ständer,

5) von töpfernem Gefäſſe,

Brat-Pfannen,
Butterbüchſe,
Flaſchen,
Kohlpfannen,
Krüge, Tiſch-oder Bier - Krüge mit Beſchlägen, Eßig-Krug,
Lampe,
Näpfe, Fett-Paſteten-Näpfe ꝛc.
Schüſſeln,
Stürtzen,
Teller,
Tiegel, Eyer-Tiegel,
Töpfe zum kochen,

6) von Porcellain-Gefäſſe,

Blumen-Töpfe,
Coffee-oder Thee-Schälgen und Köpfgen,
Coffee-Napf,
Handbecken mit der Gießkanne,
Lavoir,
Schaalen, groſſe, mitlere und kleine,
Teller, groſſe, mitlere und kleine,

7) Leinen-Geräthe,

Herd-Tücher,
Küchen-Qvelen, groſſe und kleine,
Vorhänge um den Herd,
Umhänge um die Tiſche ꝛc.

Küchen-Kram, oder Aufwaſch,

Heiſſet denen Mägden insgemein dasjenige

jenige eingeſchwärtzte und herum liegende Küchen-Geräthe, ſo zum Aufwaſch mit kommen muß.

Küchen-Meſſer,

Iſt ein ſcharfes mit einer ſchwartzen beinernen Schale und Heft befeſtigtes Meſſer, ſo zu dem Küchen-Gebrauch beſtimmet iſt: ſind groß oder klein.

Küchen-Qvele,

Iſt ein von grobem Zwillig oder ſtarcker Leinwand lang verfertigtes Hand-Tuch, zum Küchen-Gebrauch beſtimmet.

Küchen-Schürtze,

Iſt eine von grober Leinwand kurtz verfertigte Schürtze, ſo die Köchin um ſich ſchlägt; wann ſelbige einem Manns-Volck in der Küche umgebunden wird, muß ſich ſelbiger mit einem Trinckgeld löſen: in Augſpurg heiſſet es der Küchen-Fürfleck.

Küchen-Zettel,

Iſt ein Verzeichniß aller Stücken und Geräthes, ſo in die Küche gehören; welches eine Frau ihrer neuen Magd mit Zuzehlung und Nachrechnung derer Stücken richtig übergiebet, damit ſie ſolche bey ihrem Abzug alle wieder überliefern muß. Und in ſolchem Verſtande iſt es einerley mit dem oben ſtehenden Küchen-Inventario. Es bedeutet aber dieſes Wort auch eben ſo viel als ein Koch-Zettel, auf welchem alle diejenigen Speiſen verzeichnet ſtehen, welche bey einer Mahlzeit zur Tafel getragen werden ſollen: dergleichen findet man am Ende dieſes Buches.

Kuchen,

Iſt eine Art flaches und rundes oder ablanges Gebackenes von Mehl, Eyern, Milch und Butter, mit allerley gutem Gewürtze, Mandeln, Roſinen, Zucker ꝛc. vermenget und überſtrichen. Und obſchon dieſes Backwerck von gar verſchiedener Gattung, wie man es denn überhaupt auch eintheilet in Bauer-und Becker-Kuchen; ſo führen doch folgende inſonderheit dieſen Nahmen: Apfel-Kuchen, Aſch-aufgezogener-Bauren-Biſcuit-Büchſen-Butter-dicker und dünner, Eiſen-Eyer-gebrannter, Käſe-gegoſſener oder geſtreueter, Kirſch-Loch-Mandel-Mohn-Mörſer-Näpfgens-Peterſilien-Pfannen-Pflaumen-Plinſen-Qvarck-Rahm-oder Samen-Sack-Scherbel-Schwamm-Speck-Spiegel-Spieß-Sultz-Waffel-Ziegel-Kuchen. Eine Art der Kuchen iſt der Fladen, der folgender geſtalt zubereitet wird: Nachdem man aus einem guten Kuchen-Teig einen ſo dicken Boden mit ſeinem Rand verfertiget, welcher ſo groß, als man der Form nach den Fladen verlanget, werden in einem Aſch Eyer geſchlagen, nach und nach Milch oder Rahm, wie auch zuweilen ein wenig Weitzen-Mehl drein gerühret, und einige Stücklein Butter mit etwas Saltz und auch ein wenig Zucker hinzu gethan. Dieſes alles zuſammen gemiſchet, gieſſet man in zerlaſſene Butter, rühret es über dem Feuer ſo lange herum, bis es ſich zu ſetzen anfähet, da man es dann folgends dicke werden läßt, und ſodann über den bereiteten Kuchen bis auf den Rand hoch aufträgt. Will man dieſem Fladen eine ſchöne Farbe geben, darf nur ein glüend Kuchen-Blech, ſo nahe als möglich, drüber gehalten werden. Drauf beſtreuet man den Kuchen mit Zucker und Zimmet.

Kuchen-Bret,

Iſt ein lang und breites Bret, mit einem kleinen Angrif, worauf die Hochzeit- und andere Kuchen in die Kuchen-Kammer getragen werden.

Kuchen-Frau oder Paſteten-Frau,

Heiſſet ein armes gemeines Weib, ſo allerhand Paſteten in einem Korbe auf den Gaſſen herum hauſiren träget, oder an denen Ecken der Gaſſen und Straſſen zu ſitzen pfleget.

Kuchen-Kammer,

Iſt dasjenige Zimmer und Behältniß, worinnen die bey Hochzeiten oder Kind-Taufen hierzu erbetenen Weiber Kuchen und Wein auszutheilen pflegen.

Kugel-Hippen,

Iſt ein ſonderlich Gebackens, ſo die Köche aus Mehl, Milch, Eyern, Gewürtz, Schmaltz ꝛc. bereiten, und in einer gewiſ-

gewiſſen Forme backen, welches aus beyſtehenden zwey Beſchreibungen zu erſehen iſt.

Kugel-Hippen,

Dieſes Gebackens, wenn man ſolches groß haben will, muß auch aus viel Mehl beſtehen, welches vor allen Dingen in die Wärme geſetzet werden ſoll. Darnach machet man das Mehl mit laulichter Milch, vier Löffel guten gewäſſerten Hefen und Saltz an, ſchläget fünf Eyer drein, läſſet ein halb Nöſſel Schmaltz zergehen und ſolches herunter laufen, arbeitet alsdenn den Teig ziemlich mit einem Rühr-Löffel, bis ſich derſelbe vom Löffel ablöſet, ſchüttet hierauf Muſcaten-Blüten und Saffran drein und arbeitet ſolchen Teig noch mehr. Wenn nun gedachter Teig genug geſchlagen worden, ſo beſchmieret man diejenige Forme, darinne der Kugelhippen gebacken werden ſoll, mit Schmaltz und ſchüttet dieſen Teig hinein, und zwar ſo viel, daß die Forme über zwey Qver-Finger leer bleibet, ſtellet ſolchen hernach in einem warmem Ort, damit er gehe und über die Form ſteige, ſetzet ihn hierauf in einen heiſſen Backofen, und läſſet ihn eine Stunde, auch wol noch länger backen. Iſt er nun fertig, ſo nimmet man ihn wieder heraus und leget ihn alſo, daß die unterſte Seite in die Höhe kömmt, beſtreuet ihn mit Zucker und giebet ihn hin.

Kugelhippen anders,

Man nehme Mehl, ſo viel man zu einem Kugel-Hippen nöthig hat, man auch ſolchen groß machen will, und ſetze ſolches an einen warmen Ort. Darnach gieſſe man unter gute Milch, ſo viel man deren brauchet, 4 bis 5 Löffel voll gute gewäſſerte Hefen, und laſſe es durch einander laulicht werden, dieſes gieſſe man alsdenn an das Mehl, ſchlage ſechs Eyer drein, ſaltze ſolches ein wenig und miſche es alles wohl unter einander. Nach dieſem laſſe man ein halb Nöſſel, das iſt, ein Viertel-Pfund Schmaltz zergehen, und dieſes auch drunter laufen, ſchlage den Teig, der nun ziemlich ſtarck ſeyn muß, mit einem Rühr-Löffel wohl ab, würtze ſelbigen mit Eibeben, geſchnittenen Mandeln, Muſcaten-Blüten und ein wenig Saffran, welches alles man unter den Teig mengen und ſolchen hernach ſo lange ſchlagen ſoll, bis er ſich vom Löffel ablöſet. Hierauf beſchmiere man eine Forme, ſo zu ſolchen Kugel-Hippen gemacht worden, oder man kan auch an derer ſtatt eine Mandel-Torten-Forme nehmen, ſchütte den Teig darein und ſetze ihn an einen warmen Ort, daß er fein aufgehet, ſetze ihn hernach in heiſſen Ofen und laſſe ihn fein ſchön backen, richte ihn endlich an und bereibe ihn mit Zucker. Im Reiche wird dieſes Gebackens ein Gogel-Hopfen oder Kugel-Hopfen genannt.

Kugel-Hippen-Form,

Iſt eine von Kupfer getriebene Form, worinnen die ſo genannten Kugel-Hippen gebacken werden.

Kugelhopf zu machen,

Man nimmet vier Seidel ſchönes Mund-Mehl auf ein Nudel-Bret, ſaltzet es, nimmet ein Seidel ſüſſe Milch, läßt ſie warm werden, ſprütet zwey Eyer ab in einem Topf, thut zwey Löffel gute Bier-Hefen darein, nimmt die Milch, gießt ſie in die Eyer und Hefen, rühret es durch einander, ſeihet es durch ein Sieb in das Mehl, macht einen Teig an. Nimmt 1 und ein halb Pf. ausgewäſſerte Butter, weltzet ſie ſo breit als der ausgewältzte Teig iſt, dann wenn er recht ausgewältzet, und das Waſſer davon iſt: So leget man ihn auf den Teig, waltzet ihn 9mal um, das zehndemal ſchlägt man ihn zuſammen um ein Becken, ſchmieret ihn mit Schmaltz, thut den Teig darein, läßt ihn gehen bis das Becken voll iſt, dann backet man ihn in einer Torten-Pfanne, ſticht mit einer Nadel hinein, wenn die Nadel trucken, ſo iſt er fertig.

Kugelhopf zu machen,

Man nimmet ein halb Pfund Butter, rühret ſie gut ab, nimmt alsdenn 6 oder 7 Eyer, dreye gantz und von dem vierten den Dotter, rühret ſie unter die Butter, alsdenn ein wenig Zucker und Saltz, ſo viel es leidet, darnach werden ein halb Seidel Milch und drey Löffel Hefen darzu gethan; hernach nimmt man Mehl, doch daß der Teig nicht zu ſtarck wird, und Weinbeere oder kleine Roſinen

nen nach Belieben, ſchmieret alsdann das Gefäß mit Butter, thut den Teig darein, läßt es gehen, und backet es alsdenn fein kühle, daß es nicht verbrenne.

Kugel-Lack, ſiehe Lack-Kügelein.

Kuh,

Vacca, Vache, iſt das Weiblein unter dem Rindvieh in der Haushaltung, wegen der Milch, Rahm, Butter und Käſe ꝛc. unentbehrlich. Ihr Nutzen beſtehet 1) in der Milch, aus welcher hernach Butter und Käſe zubereitet wird, 2) in den Kälbern, die man entweder jung verkaufft, oder zum Gebrauch groß ziehet, 3) in dem Dünger, welcher, ſo er wohl angewendet wird, das Getreide und andre Früchte vermehren hilffet, 3) bisweilen braucht man ſie auch an ſtat der Ochſen zum ziehen. Viele zur Haushaltung dienliche Anmerckungen von den Kühen ſind in dem Oeconomiſchen Lexico zu finden. Sonderlich iſt das Kuh-Euter hoch zu achten, welches der Koch auf mancherley Art zurichtet: 1) Kuh-Euter mit Eibeben; 3) Kuh-Euter fricaſſiret; 4) Kuh-Euter gebraten; 5) Dito anders; 6) Kuh-Euter gebacken im Backofen.

Kuh-Euter zu bereiten,

Wenn dieſes von der Kuh geſchnitten worden, ſo ſetzet man es in einen Topf mit Waſſer zum Feuer, ſaltzet es ein wenig und läſſet es weich kochen, thut es darnach in kaltes Waſſer, putzet es ſauber und braucht es zu folgenden Eſſen.

Kuh-Euter mit Eibeben,

Aus dem abgekochten Kuh-Euter ſchneidet man breite Stücken, und dieſe wiederum wie Nudeln, machet hernach in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Feuer braun, rühret einen Löffel voll Mehl drein, und läſſet dieſes auch ein wenig braun werden, gieſſet alsdenn Fleiſch-Brühe, Wein und einen Löffel voll Eßig dran, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Nelcken, und leget nebſt einer gantzen Zwiebel das Kuh-Euter auch darzu. Endlich nimmet man eine Hand voll Eibeben, lieſet die aus und ſchüttet ſie mit Eitronen-Schalen und ein wenig Zucker darzu, welches man, wenn es mit einander gekochet hat, darnach anrichten kan.

Kuh-Euter fricaſſiret,

Man ſchneidet ſolches entweder würflicht, oder wie Nudeln, und thut es in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, leget eine gantze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter hinein, ſetzet ſolches auf ein Kohlfeuer und läſſet es kochen. Ferner gieſſet man zwey Löffel voll Wein und einen Löffel voll Eßig darzu, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, Ingber und Citronen-Schalen, und läſſet es immer weiter kochen. Nach dieſem ſchläget man vier Eyerdotter in ein Töpfgen, thut etliche Tropfen Eßig darein und qvirlet es klar, an welche man darnach die Brühe, worinnen das Kuh-Euter kochet, ſchütten, aber dabey ſtetig qvirlen muß, ſonſt laufen die Eyer zuſammen. Iſt dieſes geſchehen, ſo gieſſet man dieſe Brühe wieder an das Kuh-Euter, rüttelt ſolches wohl durch einander, richtet es an und ſprenget zerlaſſene Butter drüber, ſo iſt es fertig.

Kuh-Euter gebraten,

Man ſchneidet ſolche Stückweiſe, etwa eines guten Meſſer-Rückens dick, und ſo breit und groß, als man es heraus bringen kan. Darnach machet man zerlaſſene Butter, hat bey der Hand geriebene Semmel mit Ingber und ein wenig Saltz vermiſchet, tuncket das Euter in die Butter, und beſtreuet es mit dieſer vermengten Semmel, leget es alles zuſammen auf den Roſt und läſſet es fein gemählich braten. Wenn es gar iſt, ſo richtet man ſolches an, gieſſet braune Butter drüber, ſtreuet geriebene Semmel drauf, und giebt es fein warm zu Tiſche.

Kuh-Euter gebraten anders,

Man ſchneidet ſelbiges wie vorhergehendes, machet hernach Butter in einer Pfanne oder Caſſerole auf dem Feuer heiß, thut das Kuh-Euter drein, und läſſet es auf beyden Seiten braun werden, richtet es alsdenn an, und gieſſet von der Butter drüber.

Kuh-Euter gebacken im Backofen,

Man muß das Kuh-Euter auf einem Reib-Eiſen reiben, ein halb Pf. Nieren-Stollen klein ſchneiden, und dieſe beyden Stücke, nebſt eingeweichter und wieder recht trucken ausgedrückter Semmel in einen Reibaſch ſchütten, ein halb Röſſel guten Rahm drein gieſſen und es wohl unter einander rühren, auch mit Jngber, Muſcaten-Blüten, Citronen-Schalen, Zucker und kleinen Roſinen würtzen und 5 Eyer drein ſchlagen. Hernach machet man um eine Schüſſel einen Krantz von Teig, und ſchmieret ſelbige mit Butter an, gieſſet das abgeriebene hinein, ſetzet es in einen Backofen, und läſſet es, aber gar gemählich kochen. Solte es etwa oben zu braun werden, ſo decket man es mit einem Bogen Papier zu, richtet es alsdenn an und beſtreuet es mit Zucker.

Küh-Füſſe, ſiehe Rinds-Füſſe.

Kuhlmannin,

Roſina, gebohrne Ludovicin, des bekannten Schwärmers Quirini Kuhlmanns, ſo zu Moſcau lebendig verbrannt ward, Mutter, war ein Sectiriſches Weib, maſſen ſie ſich vielmal vernehmen laſſen, ſie würde einen Sohn der Verheiſſung zur Welt bringen, welcher Wunder thun, und Jſrael erlöſen würde. Vid. Schelwig. Piet. Sect. Part. 2 p. 255.

Kümmel,

Cuminum, Cumin, iſt ein guter nützlicher Saamen, der gemeiniglich auf denen Wieſen wächſt, und von welchem man dreyerley Arten bemercket: 1) den Römiſchen oder Garten-Kümmel, deſſen Körner groß, länglich, grau, von ſtarckem guten Geruch, dienet wider das Bauchgrimmen von Blehungen, und wider die Windſucht, ſtärckt das Haupt, und wehret den kalten Flüſſen. Das davon bereitete Oel mit warmem Wein, Bier oder Brühe eingenommen, oder auf den Nabel geſtrichen, ſtillet die Colic, auf den Wirbel des Haupts geſchmieret, wehret es dem Schwindel und kalten Flüſſen. 2) Feld-Kümmel, Karbe, hat kleinere Körner, wächſet zwar wild, wird aber auch in den Gärten und Feldern geſäet, hat eine erwärmende Kraft, wird mit Zucker überzogen, und als eine gute Magenſtärckung gebraucht. 3) Schwartzer Kümmel, wird in den Gärten oder auf den Feldern aus dem Saamen gezeuget, hat einen hohen Stengel, grüne zerſchnittene Blätter, weiſſe oder bleichblaue Blumen, und trägt den Saamen in einem Knopf. Er wärmet, trocknet, reiniget und zertheilet, ſtärcket das Haupt, wehret dem Schwindel, und iſt vortreflich gut zu dem wütenden Hunds- und andrer giftigen Thiere Biſſe. Wenn man ihn den Hünern vorſtreuet, legen ſie wohl. Die Wurtzel zerbiſſen und in die Naſe geſtecket, ſtillet das Bluten. Er dienet nicht nur zur Artzney, ſondern Haus-Mütter backen ſelbigen auch unter ihr Brot, machen davon einen Brantewein, der ſonderlich denen Blehungen widerſtehet, um welches Ubels willen man auch die warmen Bier-Müſer mit Kümmel erfunden hat. Die Köche thun ſolchen an Fleiſch, oder kochen ihn an andere Eſſen, davon ſelbige einen lieblichen Geſchmack bekommen.

Kümmerlinge, ſiehe Gurcken.

Kumps-Kraut,

Machen die Haus-Mütter aus denen kleinen Kraut-Häuptern, welche ſie länglicht in 4 oder mehr Theile ſchneiden, in Waſſer kochen, und darnach, wenn ſie kalt worden, in Fäßgen mit Saltz, Kümmel, Dille, Wacholder-Beeren ꝛc. einlegen und es gähren laſſen, welches hernach in Küchen bereitet, und als ein gut Eſſen aufgetragen wird.

Kunckel-Lehn, ſiehe Weiber-Lehn.

Kunigunda,

Kayſers Henrici II Gemahlin, ſoll von ihrem Gemahl die gantze Zeit ihres Eheſtandes über nicht einmal berühret worden und eine immer währende reine Jungfer geblieben ſeyn, auch nach ihrem Tode A. 1033 viel Wunder die Welt haben erblicken laſſen. Ohngeachtet nun ihr Gemahl ſie als eine Keuſchheit liebende und ſchamhafte Gemahlin niemals berühret, ſo ſchiene er doch dereinſt, als ſie einen Solda-

Soldaten etwas freundlich anſahe, auf ſelbige aus einer unverhofften Eyferſucht einen üblen Argwohn zu legen. Als ſie aber ſolches verſpürte, lieſſe ſie, um ihre Unſchuld öffentlich zu proben und darzuthun in Gegenwart des Kayſers etliche glüende Eiſen auf die Erde werfen, lief über ſelbige mit bloſſen Füſſen ſonder einigen Schmertz, und ſagte zu ihrem Gemahl: Sehet da! ſo rein und unverletzt ich von dieſer Glut und Feuer verblieben, ſo rein und unverletzt iſt auch noch mein Liebes-Feuer gegen euch. Worüber der Kayſer ihr zu den Füſſen gefallen mit Verſicherung, daß er ſie niemals in dergleichen Verdacht gehabt hätte, mit ſelbiger auch bis an ſein Ende als mit einer reinen Jungfer gelebet. Nach D. Matthiæ Bericht, den er in ſeinem Buch de Signis Falſæ Eccleſiæ § 13 p. 25 erſtattet, ſoll dieſe Kunigunda eine Scheinheilige geweſen ſeyn, und viel auf heimliche Abgötterey gehalten haben.

Kunigunda,

Ottocari, Königs in Böhmen, Gemahlin, eine Dame von recht heroiſchem und heldenmüthigem Geiſt; ſie reitzte ihren Gemahl wider Kayſer Rudolphum an, damit er ihm nicht unterthänig bliebe, ſagte auch zu ihm, daß, wenn er ſelbſt nicht dasjenige, was er durch ſeine Nachläßigkeit verlohren, wieder erfechten wolte, er ihr nur ſeinen Platz und Recht abtreten ſolte, ſie wolte ſodann als eine Amazone alles wieder redreſſiren und mit dem Degen in der Fauſt gewinnen. Ottocarus ſelbſt ſoll ſich etliche mal haben verlauten laſſen, daß ihm niemals eine Sache wäre contrair gegangen, in welcher er ihrem Rath und Vorſchlag gefolget hätte. Vid. Thuan. l. 106.

Kunitzin Maria, ſiehe Cunicia.

Kuntſch,

Margaretha Suſanna von, eine Deutſche Poetin, gebohren den 7 Sept. 1651 auf dem Fürſtlich-Sachſen-Altenburgiſchen Schloſſe Alſtädt, war von Jugend auf eine Liebhaberin derer Sprachen und Wiſſenſchafften, verheyrathet ſich 1660 an den Gräflich-Mansfeldiſchen und hernach Sachſen-Gothaiſchen Rath, Chriſtoph von Kuntſch, und ſtarb den 27 May 1717; ſie ſchrieb viel geiſt- und weltliche Gedichte, welche ihr Enckel Chriſtoph Gottlieb Stockmann, nebſt ihrem Lebens-Lauffe, 1719 zu Halle zuſammen drucken laſſen.

Kupferne Pfanne im Ofen,

Iſt ein aus Kupfer hohl und länglicht getriebenes Behältniß mit einem Aufſchlage-Deckel, inwendig über das Ofen-Loch eingemauret und eingeſetzet, worinnen die Köchin zu Winterszeit das Waſſer warm zu machen pfleget.

Kuppen von Federn,

Heiſſen diejenigen Spitzen, ſo bey dem Federſchlieſſen an den Kielen gelaſſen werden, weil ſelbige, wofern man ſie mit in die Betten ſtecken wolte, alle wieder durch zu kriechen pflegen.

Kürbis,

Cucurbita, Courge, iſt ein nützliches Garten-Gewächs, von verſchiedener Gröſſe und Geſtalt, ſie ſind aber alleſamt geringe, wäſſerig, und von ſchlechter Nahrung. Sie haben eine harte Schaale, ſind anfänglich grün, zuletzt weiß, gelb oder fleckig. Die gröſſeſten wachſen bis 20 Pfund. Man kan die Pflantzen auf einem Miſtbeete ziehen, doch iſt es genug, wenn die Kerne, die zuvor ein paar Stunden in Waſſer geweichet, um den vollen Mond in ein wohl zugerichtetes etwas feuchtes Erdreich geſtecket werden. Sie wollen Raum haben ſich auszubreiten, und müſſen nicht über 2 Ellen weit von einander ſtehen. Man kan ſie zu Erſparung des Raums an Geländer und Wände legen, die Frucht aber wird nicht ſo gut, als wenn ſie auf der Erden liegt. Wenn ſie recht reif, werden ſie mit dem Stiel abgeſchnitten, auf trockene Brete ieder beſonders hingeleget, oder ſo ſie nicht recht reiff worden, bey Tage an die Sonne geſtellet, bis ſie nach und nach zur Speiſe verbrauchet werden, da denn der Saame oder Kerne daraus genommen oder aufgehoben wird. Die Blätter von Kürbis auf die Brüſte gelegt, vertreibt den Weibern die Milch.

Milch. Man kan nach Anleitung unſers Kochs ſie alſo zurichten: 1) Kürbis zu putzen; 2) Kürbis gebacken; 3) Kürbis in Milch; 4) Kürbis nur ſchlecht.

Kürbis zu putzen,

Den Kürbis ſchneidet man erſt in der Mitte entzwey, und alsdenn nach der Länge in Stücken, etwa zwey Qveer-Finger breit, thut die Kerne inwendig heraus, und die äuſſerſte grüne Schale herunter. Darnach ſchneidet man ſolchen Stückweiſe, wie man darzu kommet, ſetzet ihn mit Waſſer zum Feuer, läſſet ſolchen kochen bis er weich iſt, ſeiget das Waſſer wieder ab, damit er gantz trocken werde, ſo kan man ihn hernach auf folgende Art brauchen.

Kürbis gebacken,

Wenn derſelbe abgekochet und zubereitet iſt, ſo thut man ihn nebſt eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel in einen Reib-Aſch, gieſſet ein halb Nöſſel guten Rahm darzu, ſchläget zehn Eyer hinein, läſſet ein halb Viertel Butter zergehen und die darein laufen, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, und rühret dieſes alles zuſammen klar ab. Wenn dieſes geſchehen, ſo beſtreichet man erſtlich eine Tortenpfanne mit Butter, beleget ſie hernach inwendig mit einem guten Teig, ſchüttet das abgerührte hinein, ſetzet ſolches in heiſſen Backofen und läſſet es backen. So es nun fertig, muß man es in der Torten-Pfanne los machen, auf eine Schüſſel anrichten und hingeben.

Kürbis in Milch,

Jſt derſelbe auf vorbeſchriebene Art abgeſeiget, ſo thut man ſolchen mit geriebener Semmel in einen Topf, gieſſet Milch darauf, und läſſet es am Feuer kochen. Hernach qvirlet man es klar, würtzet es mit Jngber und Pfeffer und leget ein Stück Butter drein. Will man es bald anrichten, kan man ein paar Eyer klar qvirlen, und ſie darunter rühren, alsdenn mag man es anrichten und hingeben.

Kürbis nur ſchlecht,

Dieſer wird, wenn er erſt geputzet, abgeſeiget und abgeſotten worden, mit Milch und Semmel wieder ans Feuer geſetzet, daran er kochen muß: darnach ſoll man ihn mit Jngber und Pfeffer würtzen, klar qvirlen, ein wenig ſaltzen, ihn anrichten und braune Butter drüber brennen.

Kuß, oder Mäulgen, auch Schmätzgen, und Heitzgen

Genannt, iſt eine aus Liebe herrührende und entbrannte Zuſammenſtoſſung und Vereinigung derer Lippen, wo der Mund von zwey Perſonen ſo feſt an einander gedrücket wird, daß die Lippen bey dem Abzug einen rechten und deutlichen Nachklang zum Zeichen des Wohlgeſchmacks von ſich geben. Plutarchus in ſeinen Quæſtionibus Romanis will den Urſprung der Küſſe daher deriviren, weil denen Römiſchen Weibern der Wein ſcharf verboten war; aufdaß man nun erfahren hätte, ob auch die Weiber wider ſolches Verbot gehandelt, und etwan ihr nach Wein riechender Athem ein Verräther ſolches Verbrechens wäre, hätte man ein Geſetze gemacht, daß die nechſten Anverwandte ihren Freundinnen bey dem Eintritt und Gruß ihnen den Mund bieten und ſie küſſen ſolten, um zu erforſchen, ob ſelbige auch Wein getruncken. Wiewol auch einige die Erfindung der Küſſe denen Trojaniſchen Weibern zuſchreiben wollen, welche damals nach der Zerſtörung der Stadt Troja ihrer Männer Schiffe auf dem Fluſſe Tybris in Abweſenheit der Mäñer, damit ſie ſich nebenſt ihnen nicht weiter auf dem ungeſtümen Meere herum placken dürfften, angeſtecket und verbrannt; weil ſie nun ihrer wiederkommenden Männer Zorn und Unmuth verſpüret, wären ſie ihren erzürnten Männern mit ausgeſtreckten Armen entgegen gegangen, hätten ſelbige freundlich umfangen und geküſt, und dadurch den Zorn wieder geſtillet. Jn dem Jure Feudali oder Lehn-Recht verlieret ein Vaſall, der ſeines Herrn Weib geküſſet, ſein gantzes Lehn, wenn nemlich der Kuß nicht aus Schertz, ſondern einer geilen Liebe geſchehen. Roman. de Oſcul. § 24. Die Clerici und Geiſtlichen haben eine groſſe Prærogativ in dieſem Stücke, angeſehen ſie ſonder Strafe und böſen Argwohn eine Frau oder Jungfer küſſen dürffen, weil

die Rechte es gar gütig auslegen, und ihren Kuß nicht anders interpretiren, als daß ſolcher geiſtlicher Kuß um des Segens willen geſchehen wäre. D. Roman. Diſſert. de Oſcul. § 27. Vor alten Zeiten war es capital, eine Jungfer zu küſſen.

Küſterin,

Heiſſet in denen Frauen-Klöſtern dasjenige Weibes-Bild, ſo über den Kirchen-Ornat geſetzet worden, ſelbigen im Beſchluß und Verwahrung hat, die Lampen oder Lichter anzuſtecken pfleget, und die Kirche auf- und zuſchlieſſet.

Kutte, ſiehe Küttel.

Küttel, oder Kutte,

Heiſſet dem Straßburgiſchen und Saltzburgiſchen, auch andern Weibes-Bildern ſo viel als ein Weiber-Rock.

Kutten-Tollheit, ſiehe Wüten der Mutter.

Kutzen,

Iſt ein runder und dicker Kragen um den Hals von Zobelfell oder Marder überzogen, den die Weiber in Straßburg zu Winters-Zeit umſchlagen; er wird unter dem Halſe mit einer groſſen Schleiffe oder Maſche Band zugebunden.

Kutſche, oder Caroſſe,

Iſt ein auf allerhand Art verfertigter Wagen, worinnen das Frauenzimmer in die Kirche und andere Oerter zu fahren pfleget.

L.

Labda,

Des Amphionis Tochter und Eheweib des Ætions. Sie war lahm, und gebahr ihrem Manne einen Sohn, der wegen des Scheffels, worinnen er war verborgen gehalten worden, Cypſelus hieſſe, und von welchem das Corinthiſche Oraculum vorher geweiſſaget hatte, daß er mit der Zeit Tyranney in Corinth verüben würde; es ward auch ſolches Kind hinzurichten anbefohlen, weil es aber denjenigen, ſo es tödten wolte, anlächelte, konte ſolches niemand aus Erbarmniß über ſein Hertze bringen, und verbarg es hernach ſeine Mutter aus Furcht ferneres Anfalls unter ein Getreidig-Maaß.

Labe,

Louiſe, von Lyon, war zwar ein gelehrtes Frauenzimmer und gute Poetin, aber auch darbey ſehr verdächtig und von ſchlechtem Ruffe. Sie lebte zu König Henrici des II Zeiten im Jahr 1555, und hat ſich nicht allein durch ihren guten Verſtand, ſondern auch durch ihre Liebes-Intriguen ſehr bekandt gemacht. La Croix du Maine p. 291 weiſet ihren Character auf. Denen Gelehrten lieſſe ſie ihre unzüchtige Liebe umſonſt und par honneur genieſſen, da ſie hingegen vornehme Herren theuer bezahlen muſten. Von ihren Schrifften hat man einen Dialogum in Proſa, le Debat de Folie & d'honneur, wie auch ein und andere Poeſien, ſo zuſammen An. 1555 gedruckt worden. Vid. Mr. Moreri Dictionair. Hiſtoriq.

Laberdan,

Hat eine Verwandſchafft mit dem Cabeliau, dahero auch beyder Zubereitung einerley iſt; muß man ſich alſo mit dem Laberdan nach jenem in allen richten.

Lack-Küglein, oder Lack,

Beſtehet aus kleinen runden Kugeln und hat eine bleiche Purpur-Farbe, wormit ſich das Weibesvolck, ſo gern ſchön ſehen will, die Backen auffärbet und anzuſtreichen pfleget. ſ. Natur-Lexic.

Lackirter Tiſch,

Iſt ein kleiner viereckigter, oval oder rundeckigter Tiſch, ſchwartz oder bunt lackiret, den man insgemein in denen Frauenzimmer-Putzſtuben nebſt denen darzu gehörigen zwey Gueridons aufgeſchlagen oder niedergelaſſen findet.

Lacæa,

Philippa, eine vortrefliche gelehrte Poetin aus Pohlen, machte einen netten Vers, wie ſie denn auch ein Carmen Phalæcium auf Johan. Jacobum Boiſſardum verfertiget, welches in ſeinen Gedichten mitzu finden iſt. Sonſten hat ſie das Leben der Heil. Catharinä in einem Sapphiſchen Carmine beſchrie-

beſchrieben, welches von gedachtem Boiſſardo ſehr gerühmet wird. Vid. Poem. Boiſſard. p. 317.

Lacheſis,

Iſt eine von denen Parcen oder Lebens-Göttinnen, ſo in dem Unterirdiſchen ſich aufhielten, bey welchen das Glück und Leben des Menſchen ſtehen ſolte, und die der Menſchen ihren Lebensfaden nach ihrem Belieben und Gutdüncken zu ſpinnen pflegten.

Lachs,

Salm, Eſox (Salmo) iſt der edelſte und köſtlichſte unter den Fiſchen, ſtarck vom Leibe, zierlich geſchupfet, der Rücken iſt dunckel-purpur, auf den Seiten aber lichte und gläntzend, mit ſchwärtzlichten Puncten hin und wieder beſetzt. Am Bauche iſt er gantz weiß, hat an demſelben, wie auch auf dem Rücken etliche ſtarcke Floß-Federn, am Kopfe aber auf ieder Seiten, vier blutrothe Kiefern. Der Rachen iſt klein, die Zunge weiß, und die Knochen hart. Zur Herbſt-Zeit junget er in den Strömen, welche junge Lachſe denn endlich wieder ins Meer ſich begeben, und nachdem ſie daſelbſt wachſen, gehen ſie von neuen den Strom hinan. Das Fleiſch am Lachs iſt röthlich, wohlſchmeckend, dem Magen beqvem, und ſehr ſättigend, wenn man aber deſſen zu viel genieſſet, ſo erwecket man mit ſeiner Fettigkeit einen Eckel, darauf zuweilen ein Fieber folget. Es dienet alſo nicht für ſchwache und kränckliche Leute, weil es hart zu verdauen, und bey ihnen leichtlich Blehungen und dick Geblüt verurſachet. Die jungen Lächslein, wenn ſie nur ſechs oder ſieben Zoll lang, werden für delicat gehalten. Um die Laich-Zeit bekommt der Lachs braun und gelbe Kupffer-Flecke, die von einigen, ſonderlich den Engelländern, mit den Finnen der Schweine verglichen werden, und von ſolchen Kupffer-Lachſen ſich enthalten. Der geſaltzene ſowol als geräucherte Lachs wird für ungeſund gehalten, wenigſtens erfodert er einen guten Magen. Wenn er friſch iſt, hat er ein ſüſſes wohlſchmeckendes, feiſtes und nährendes Fleiſch; wird er aber eingeſaltzen und in Tonnen geſchlagen, oder geräuchert, iſt er eine grobe und unverdauliche Speiſe. Er wohnet eigentlich in der See: weil er aber dem ſüſſen Waſſer gerne nachgehet, iſt er auch in groſſen Strömen häuffig anzutreffen, unter welchen ſonderlich der Elb-Lachs für den beſten und ſchmackhafftigſten gehalten wird. In dem Oeconomiſchen Lexico iſt eine ausführliche Abhandlung von dem Lachſe anzutreffen, es wird daſelbſt auch der Lachs-Fang deutlich beſchrieben. Wie er ſoll zubereitet werden, lehret der Koch in nachfolgenden: 1) Lachs zu reiſſen; 2) Lachs zu ſieden; 3) Lachs marinirt; 4) Lachs zu räuchern; 5) Lachs, ſo geräuchert, in Papier zu braten; 6) Lachs zu braten anders; 7) Lachs mit Braunkohl; 8) Lachs in einer Paſtete.

Lachs zu reiſſen,

Man nehme einen Lachs, reiſſe ihm den Leib auf, thue das Eingeweide heraus, und ſchneide ihn hernach in Stücke nach Belieben.

Lachs zu ſieden,

Man reiſſet und zerſtücket den Lachs, ſtecket in iedes Stück ein höltzern Spießgen und wäſchet ſolchen ſauber aus. Darnach ſetzet man in einem Keſſel Waſſer, Wein und Eßig aufs Feuer, wirffet ziemlich viel Saltz darein, thut auch gantze Würtze, als Ingber, Pfeffer, Muſcaten-Blüten, Nelcken Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Zwiebelſcheiben ꝛc. darzu, und wenn es kochet, ſo leget man den Lachs hinein, und läſſet ihn ziemlich einkochen, aber nicht zu jähling, als einen Karpfen ſieden, und wirffet noch ein Stück Butter als eine welſche Nuß groß daran. Hat er nun geſotten, ſo kan man ſolchen anrichten, in eine Serviette einſchlagen und Citronen oder Wein-Eßig darzu geben.

Lachs mariniret,

Den in Stücke geſchnittenen Lachs ſaltzet man ein und läſſet ihn eine Weile darinnen liegen. Darnach machet man ihn trocken und backet ſolchen aus Baum-Oel oder Schmaltz. Iſt er nun kalt worden, ſo richtet man ſich mit dem Einlegen, nach der Forellen-Marinade, welche man unter dem Wort Forelle, beſchrieben antreffen wird.

Lachs zu räuchern,

Den Lachs muß man am Rücken aufreiſſen,

reiſſen, den Kopff entzwey ſpalten, ſolchen mit Saltz, welches mit ein wenig Salpeter vermenget worden, einſaltzen und ein Paar Tage liegen laſſen. Hernach nimmet man breite Spåne, ſo auf beyden Seiten ſpitzig, ſpannet damit den Lachs aus, hånget ihn alſo in Rauch, und wenn er etliche Tage gehangen, ſo bindet man ihn mit Papier zu, und låſſet ihn weiter gar ſachte råuchern. Iſt dieſes geſchehen, ſo nimmet man ihn herunter, und hånget ihn an einen lůfftigen Ort auf.

Lachs, ſo geråuchert, in Papier zu braten,

Man ſchneidet aus geråuchertem Lachs Stůckgen ein Paar Meſſer-Růcken dick und etwa eine Viertel-Elle lang, leget ihn in eine Schůſſel oder Geſchirr, gieſſet Bier darauf, und wenn er ein oder zwey Stunden gelegen, ſo nimmet man ihn wieder heraus, daß er trocken wird. Hernach nimmet man zu iedem Stůck Lachs ein kleines Kåſtlein von Papier, beſtreichet ſelbige mit Butter, und leget die Stůckgen drein, den Lachs aber beſtreuet man mit weiſſem Ingber, der mit klar geriebener Semmel gemiſchet worden, ſetzet ſelbige auf einen Roſt, darunter nicht gar zu viel Feuer iſt, ſonſt wůrde das Papier verbrennen, verwendet ihn einmal im Papier, nnd wenn er auf beyden Seiten fertig iſt, ſo kan man ſolchen mit dem Papier anrichten und warm zu Tiſche tragen laſſen.

Lachs zu braten anders,

Man ſchneidet den Lachs auf vorbeſchriebene Art zu Stůckgen, und bereitet ihn hernach wie eine Grillade.

Lachs grille en Cais,

Der Lachs wird Scheiben-weiſe in weiß Papier mit friſcher Butter und Citronen-Safft auf dem Roſt gebraten, und in dem Papiere ſervirt.

Lachs mit Braunkohl,

Die Zubereitung des Braunkohls iſt im B ausfůhrlich beſchrieben, den Lachs aber darf man nur in Stůckgen ſchneiden, und ſelbigen oben auf den Braunkohl, wenn er in einem Tiegel oder Caſſerole iſt, legen, und auf Kohlfeuer ſetzen, ſo wird die Hitze den Lachs ſchon gar machen. Wåre aber der Lachs ſehr geſaltzen, ſo wåſſert man ſolchen erſt ein, oder thut ihn in Bier, welches letztere beſſer. Beym Anrichten ſchůttet man den Braunkohl in eine Schůſſel, und den Lachs garniret man um ſelbigen um und um, darzu auch Erbſen, Kraut, Spinat, ſauere Růben ꝛc. genommen werden kὀnnen.

Lachs in einer Paſtete,

Dieſe Paſteten ſind ſchon unter denen Beſchreibungen der Paſteten angefůhret worden, welche im P nachzuſchlagen.

Lachs-Forellen, ſiehe Forellen.

Lachſin,

Chriſtina Dorothea, Wittib; des berůhmt geweſenen Dreßdniſchen Capellmeiſters Struncks, Tochter. Eine gute Poetin, maſſen man nicht nur viele nette Proben von ihrer eigenen Poeſie geſehen, ſondern ſie hat auch drey Welſche Opern in deutſche Poeſie gebracht, nemlich 1) Il riſo de Democrito; 2) Caligula delirante und 3) Germanico ſul Reno, ſo alle dreye auf dem Theatro groſſe Approbation gefunden.

Lactade,

Heiſſet eine iede wohlbereitete Erfriſchung und Stårckung.

Lactuc,

Lactuca, Laictue, heiſt eigentlich bey denen Botanicis Lattich-Sallat, deren verſchiedene Sorten in wohlbeſtallten Gårten anzutreffen. Alle Arten derſelben ſind kalt und feucht; daher ſie ſchwachen Magen ſchaden kὀnnen. Sie dienen nicht nur zu einem Sallat mit Oel und Wein-Eßig, oder Zucker und Citronen-Safft, ſondern auch verſchiedene derſelben in die Suppen. Das von den Blåttern abgezogene Waſſer ſtillet das wallende Geblůt in hitzigen Kranckheiten, und lὀſchet den Durſt. Den Gallſůchtigen iſt der Sallat eine gute Erfriſchung, den kalten und ſchwachen Magen hingegen ſchådlich. Zu viel Sallat eſſen, ſoll danckle Augen und einen ſchweren Schlaf machen. Von denen Arten der Lactuck, ihrer Erzielung, mediciniſchen und Kůchen

chen-Gebrauch ertheilet das Oeconomiſche Lexicon weitläufftigern Bericht. Die Köche verſtehen durch den Lactuc einen aufgeſchoſſenen Sallat-Strunck, der ziemlich hoch und dicke iſt. Dieſen kochen ſie nicht nur an viele Eſſen, ſondern er wird auch in ſpecie 1) zugeputzet; 2) mit Fleiſch-Brüh und Muſcaten-Blüten; 3) mit einer ſauern Fricaſſée-Soſſe zugerichtet und 4) gebacken.

Lactuc zu putzen,

Dieſer aufgeſchoſte Sallat-Strunck wird als Carfiol geſchelet, in kalt Waſſer geleget und auf folgende Art zugerichtet.

Lactuc mit Fleiſch-Brühe und Muſcaten-Blüten,

Man ſchneidet geputzten Lactuc nach Gefallen länglicht wie Peterſilien-Wurtzeln, oder rund wie Groſchen, und wirfft ſie in ſiedend Waſſer, damit aus ſolchen das Rohe ein wenig gezogen werde, hernach ſchüttet man ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, leget Butter, Muſcaten-Blüten, Jngber und geriebene Semmel daran, gieſſet gute Fleiſch-Brühe darzu, ſetzet die Caſſerole aufs Kohlfeuer, und läſſet den Lactuc ſo lange kochen, bis daß die Brühe ein wenig dicke wird, alsdenn kan er angerichtet und hingegeben werden.

Lactuc mit einer ſauern Fricaſſée-Soſſe,

Er wird wie der Carfiol mit einer ſolchen Soſſe zugerichtet, deren Beſchreibung im C nachzuſchlagen iſt.

Lactuc gebacken,

Wenn er geputzet worden, ſo ſchneidet man ſolchen etwan eines Fingers lang gantz flach und dünne, die geſchnittenen Stückgen qvellet man in etwas geſaltzenem Waſſer auf dem Feuer ab, bis er beginnet weich zu werden. Darnach ſeiget man ſelbigen ab, damit er trocken werde, beſtreuet ihn erſt mit vermiſchten Muſcaten-Blüten und ein wenig Jngber, und machet folgende Klare: Man qvirlet in ſchlechte Milch eine Hand voll weiſſes Mehl, daß es wie ein dünner Brey wird, ſchläget drey Eyer drunter, ſaltzet es ein wenig und qvirlet es recht klar. Jnzwiſchen läſſet man Schmaltz in einer Pfanne auf dem Feuer heiß werden, gieſſet aber erſt davon einen Eß-Löffel voll in die Klare, qvirlet es unter einander, und ſchüttet dieſe Klare über den Lactuc. Jſt nun das Schmaltz heiß, ſo leget man iedes Stückgen beſonders hinein, damit ſie nicht zuſammen kleben, und backet derer ſo viel, als man zum Aufſetzen nöthig hat.

Lade, ſiehe Kaſten.

Laduſia,

Eine berühmte und edle Matrone von recht heroiſchem Geiſte und Tapferkeit, ſo ſich in dem Kriegs-Weſen vortreflich umgeſehen: wann ſie zu Pferde ſaß, hatte ſie den Degen an der Seite, ihre Piſtolen im Hulffter; und ließ ihre zuſammen gebundenen Haare über die Schultern herab fliegen. Sie commandirte manchmal eine Eſquadron, öffters auch einen gantzen Flügel. Vid. Gramond. Hiſt. Gall. l. XI p. 528.

Lælia Sabina,

Des C. Lælii, berühmten Römiſchen Redners, gleichfalls gelehrte und beredte Tochter, ſoll in ihres Vaters Fußtapffen getreten ſeyn, und nicht nur annehmlich peroriret, ſondern auch ſehr nette geſchrieben haben. Vid. Herbinium in Diſſ. Hiſtoric. I de Foem. Ill. Erudit. § 13, qui ſua quæ habet ex Quintiliano Fabio & Bocatio hauſit.

Läpplein, oder Flecklein,

Heiſſen diejenigen bey Seite gelegten Stücklein Leinwand, Zeug oder Tuch, mit welchen die Weiber im Hauſe ihre zerriſſenen Sachen wieder auszuflicken und zu ergäntzen pflegen.

Laeta,

Ein gelehrtes Römiſches Frauenzimmer, ſo zu Zeiten des Hieronymi denen Theologiſchen Wiſſenſchafften ſehr nachgegangen, und in der Heil. Schrifft fleiſſig ſtudiret. Vid. Danhaueri abgenöthigte Rettung Th. 7 l. c. app. p. 3.

Lager,

Sind ſtarcke groſſe eichene Balcken, worauf die Bier- und Wein-Fäſſer im Keller liegen.

Lager-Bier,

Heiſſet dasjenige Bier, welches man im Mertz-Monate zu brauen und mit Hopffen ſtärcker als ſonſt zu verſehen pfleget, damit ſich ſelbiges bey der Hitze in denen Sommer-Tagen halten und vor der Säure erwehren kan. Was eine fleißige Hauswirthin dabey in Acht zu nehmen habe, ſolches wird im Oeconomiſchen Lexico angewieſen.

Lahn,

Iſt das vom Goldplattner zubereitete und ſubtil gezogene Gold und Silber, welches denen Goldſpinnerinnen aus denen Manufacturen zum Spinnen übergeben, auch zu dem Schuh- und Pantoffel-Sticken, u. a. m. gebraucht wird.

Laich, oder Leich,

Wird der von den Fiſchen weiblichen Geſchlechts zu gewiſſen Zeiten ausgelaſſene Rogen genennet, aus welchem nachgehends die kleinen Fiſche ſchlieffen.

Laich-Zeit,

Nennet man die Zeit, da die Fiſche laichen, das iſt, ihren Rogen oder Saamen von ſich laſſen. Der mehreſten Fiſche ihre Laich-Zeit iſt von Oſtern bis Jacobi.

Lais,

Eine ſehr berühmte und koſtbare Hure, war aus Sicilien, von dar ſie ſich nach Corinth, um ihre Handthierung daſelbſt zu treiben, begab. Zu welcher ſich auch, weil ſie von ausbündiger Schönheit war, iedermann, der aus Griechenland war, begab, ja auch die mächtigſten und vornehmſten Häupter; ſie ließ aber niemanden als um groſſes Geld zu, geſtalt ſie für eine einige Nacht zehn tauſend Drachmas zu fodern ſich nicht ſcheuete; dergleichen der berühmte Redner Demoſthenes, ſo dem weit erſchollenen Ruffe nach zu dieſer ſchönen Lais nach Corinth geſegelt war, erfuhr, welcher ihr aber vor Verwunderung und Erſtaunung zur Antwort gab: er möchte ſolche Reue nimmermehr mit zehen tauſend Drachmen erkaufen. Letztlich hat ſich dieſe theure Crämerin nach Theſſalien gemacht, allwo ſie das Mannesvolck in ſolcher Hochachtung aus Liebe hielte, daß ſie, ſo offt ſie vor ihr Haus vorbey gienge, die Schwellen mit Wein beſpritzten, worüber ſich aber die andern Theſſaliſchen Weiber ſo entrüſteten, daß ſie dieſe ſchöne Lais, die in dem Venus-Tempel opffern wolte, aus Neid und Mißgunſt ermordeten.

Lala,

Von Cyzicus oder Spiga, eine künſtliche Veſtaliſche Nonne, ſo zu M. Varronis Zeiten gelebet, und nicht nur allein vortrefflich gemahlet, ſondern auch künſtlich in Helfenbein gegraben, wie ſie denn ihr eigenes Contrefait verfertiget. Plinius meldet von ihr, daß niemals einiger Mahler eine ſo geſchwinde Hand wie ſie gehabt, und daß ſie ſo vollkommen in der Kunſt geweſen, daß man ihre Wercke für Gemählde der damals berühmten Meiſter, Sopyli und Dionyſii, habe ſicher verkauffen können. Vid. Sandrarts deutſche Academie T. II.

Lamm,

Agnus, Agneau, das Junge von einem Schaaf. So bald nur ein Lamm gefallen, wird der Mutter die dicke Milch, welche dem Lamm ſchädlich iſt, ausgemolcken, hernach das Lamm an die Zitze gelegt, und zum Anziehen gewöhnet. Wenn die Mutter auf die Weide getrieben, bleiben die Lämmer zu Hauſe eingeſperret in einem reinen Stall: So lange ſie ſaugen, ſoll die Mutter nicht gemolcken, und wenn ſie abgenommen, ſollen ſie mit dem beſten Futter verſorget werden, damit ſie in ihrem Wachsthum nicht ſtecken bleiben. Das Oeconomiſche Lexicon hat viel nützliche und feine Anmerckungen hierbey, welche einer ſorgfältigen Hausmutter dienlich zu wiſſen ſind. Zwar wollen ihrer viel das Lammfleiſch nicht loben, weil es gar zu viel Feuchtigkeiten in ſich habe, und deßwegen ungeſund ſey: hingegen andere verzehren es mit deſto gröſſerm Appetit und befinden ſich wohl dabey, wenn es ſonderlich der Koch gut zurichtet, als: 1) Lammfleiſch fricaſſirt; 2) Lammfleiſch mit Carfiol; 3) Lammfleiſch mit Muſcheln; 4) Lammfleiſch mit Citronen; 5) Lammfleiſch mit ſauerer Limonie; 6) Lammfleiſch mit Sauerampffer; 7) Lammfleiſch mit Klöſen und Morcheln; 8) Lammfleiſch mit

mit Majoran; 9) Lammfleiſch mit Semmelſchnitten; 10) Lammfleiſch mit Capern und kleinen Roſinen; 11) Lammfleiſch mit Spinat; 12) Lammfleiſch mit Haferwurtzel; 13) Lammfleiſch mit grüner Peterſilie; 14) Lamm-Fleiſch mit Peterſilien-Wurtzeln; 15) Lammfleiſch mit Selerie; 16) Lammfleiſch mit Schwämmgen und geſchnittenen Rüben; 17) Lammfleiſch-Eſtouffade; 18) Lammfleiſch-Carbonade; 19) Lammfleiſch mit Zuckerwurtzeln; 20) Lammfleiſch-Paſteten; 21) Lammfleiſch mit gefülltem Sallat; 22) Lammfleiſch mit Saffran; 23) Lammfleiſch mit Krebſen, Morcheln, Spargel, Klösgen ꝛc.; 24) Lammfleiſch geſpickt gebraten; 25) Lammfleiſch gefüllt gebraten; 26) Lammfleiſch mit Lactuc.

Lammfleiſch en blanc,

Dieſes iſt mit einer weiſſen Butter-Brühe zu verſtehen.

Lammfleiſch fricaſſirt,

Vor allen Dingen iſt zu mercken, daß alles Lammfleiſch wie das Kalbfleiſch ſoll zugerichtet werden, dahero wird dieſe Fricaſſée gemacht, ſo wie ſie unter dem Wort Kalbfleiſch zu finden.

Lammfleiſch mit Carfiol,

Man ſuche Kalbfleiſch mit Carfiol.

Lammfleiſch mit Muſcheln,

Wird gemacht wie das Kalbfleiſch mit Muſcheln.

Lammfleiſch mit Citronen,

Man ſuche Kalbfleiſch mit Citronen.

Lammfleiſch mit ſaurer Limonie,

Wird zubereitet wie Kalbfleiſch mit ſaurer Limonie.

Lammfleiſch mit Sauerampffer,

Iſt zuzubereiten wie Kalbfleiſch mit Sauerampffer.

Lammfleiſch mit Klöſen und Morcheln,

Wird eben wie das Kalbfleiſch zugerichtet.

Lammfleiſch mit Majoran,

Deſſen Zubereitung iſt beym Kalbfleiſch zu finden.

Lammfleiſch mit Semmel-Schnitten,

Wird eben wie das Kalbfleiſch zugerichtet.

Lammfleiſch mit Capern und kleinen Roſinen,

Man richte ſich hier nach dem, was bey dem Kalbfleiſch mit Capern und kleinen Roſinen gemeldet worden.

Lammfleiſch mit Spinat,

Man richtet ſich hier nach dem unter dem Kalbfleiſch gegebenen Bericht.

Lammfleiſch mit Hafer-Wurtzeln,

Wird eben alſo gemacht, wie das Kalbfleiſch mit Hafer-Wurtzeln.

Lammfleiſch mit grüner Peterſilie,

Die Zubereitung hiervon iſt unter dem Kalbfleiſch anzutreffen.

Lammfleiſch mit Peterſilien-Wurtzeln,

Man ſchlage unterm Kalbfleiſch ſolches nach.

Lammfleiſch mit Selerie,

Die Zubereitung kan man erſehen beym Kalbfleiſch.

Lammfleiſch mit Schwämmgen und geſchnittenen Rüben,

Man ſchlage auf Kalbfleiſch mit gebräunten Rüben und Stockſchwämmen.

Lammfleiſch-Eſtouffade,

Man richtet ſich nach der Kalbfleiſch-Eſtouffade mit Capern.

Lammfleiſch-Carbonade,

Oben im C wird gelehret dergleichen Carbonade zu verfertigen.

Lammfleiſch mit Zucker-Wurtzeln,

Die Zubereitung iſt mit dem Kalbfleiſch mit dergleichen Wurtzeln einerley.

Lammfleiſch-Paſteten,

Man ſuche auf die Kalbfleiſch-Paſteten und richte ſich darnach.

Lamm-

Lammfleiſch mit gefülltem Sallat,

Dieſes wird eben wie das Kalbfleiſch mit gefülltem Sallat zugerichtet.

Lammfleiſch mit Saffran,

Davon wird gehandelt bey dem Kalbfleiſch.

Lammfleiſch mit Krebſen, Morcheln, Spargel, Klösgen ꝛc.

Der Unterricht hierzu wird bey dem Kalbfleiſch mit Krebſen ꝛc. gegeben.

Lammfleiſch geſpickt gebraten,

Die Zubereitung iſt ebenfalls unter dem Kalbfleiſch anzutreffen.

Lammfleiſch gefüllt gebraten,

Man richtet ſich hier nach der Kalbsbruſt auf ſolche Art zubereitet.

Lammfleiſch mit Lactuc,

Wird wie das Kalbfleiſch mit Carfiol zugerichtet.

Lambetia,

Eine Tochter der Sonnen und Neæræ, der Phaethuſæ Schweſter, welche beyderſeits der Vater über ſeine Heerden in Sicilien beſtellet hatte.

Lambeto,

Oder Lambedo, eine Königin der Amazonen, hat mit ihrer Gehülffin der Marpeſia, groſſe und glückliche Kriege geführet. Sie rühmten ſich alle beyde, daß ſie Martis Töchter wären, brachten einen groſſen Theil von Europa unter die Botmäßigkeit Aſiens, und baueten die Stadt Epheſo und andere mehr auf. Vid. Juſtin. L. II c. IV, 12.

Lamia,

Eine alte Griechiſche Poetin, und Mutter der Artemis, oder Sibyllæ Delphicæ. Vid. M. Blum. in Diſſertat. de Poetriis Græcis § 40 p. 37.

Lamia,

Eine berühmte Hure, ſo von dem König Demetrio viel Gnade und Huld genoß, in weſſen Regard die ſchmeichelnden Thebaner ihr einen Tempel aufrichteten, und ſelbigen der Veneris Lamiæ Heiligthum betitelten.

Lamia,

Von Athen, war eine vortrefliche Sängerin, und wuſte die Flöte ſehr zierlich zu ſpielen.

Laminita,

Anna, eine prophetiſche und qvackeriſche Jungfer, ſo nach ihren vermeinten Erſcheinungen vorgab, wie Chriſtus ſich öffters ihr auf mancherley Weiſe geoffenbaret, ſie herrlich verkläret, und zu einer Lehrerin göttlicher Geheimniſſe aufgeſtellet hätte. Wie übel aber ſolche ſelbſt gewachſene Prophetin mit ihren tollen Einfällen und Entzückungen angelaufen, lehret Bzovius ad An. 1201 § 10. Vid. Voet. Tom. II Diſſertat. Select. p. 1066.

Lampe,

Iſt ein Gefäß, in welchem vermittelſt eingegoſſenen Oels und eingelegten Tochts ein Licht brennet. Die Lampen ſind älter, als die Lichter und von uralten Zeiten nicht nur zur nöthigen Leuchtung im Hauſe, ſondern auch bey öffentlichen Feyer-Tagen und Freuden-Feſten gebrauchet worden. Die Eigenſchafften einer guten Lampe beſchreibet das Oeconomiſche Lexicon. Von einer gantz beſondern Lampe ſehe man das Natur-Lexicon unter dem Worte Blut-Lampe.

Lamperts-Nüſſe, ſiehe Nuß.

Lamprete,

Muſtela, Lamproye, iſt ein Fiſch gleich einem Aal, oder Meer-Moren, hat ein weites rundliches Maul ohne Zähne, am Kopff ſieben Löcher, wie Ohren in einem geraden Strich hinter einander zu beyden Seiten, durch welche er Waſſer ſpritzet, einen weiſſen Bauch, dunckelblauen und ſchlüpfrichen Rucken. Er hält ſich im Meere auf, tritt aber auch in die Ströme, er iſt von ſehr gutem und angenehmen Geſchmack, ſein Fleiſch hingegen ſoll deſto unverdaulicher ſeyn. Es werden hier aber nicht die kleinen Lampreten oder Neun-Augen verſtanden, welche in ſüſſen Waſſern wohnen, und ſonſt Neun-Augen heiſſen, ſondern die groſſen, ſo aus der See kommen, auch in den Inſeln Hitland gefangen werden, darunter etliche Armes dick, 3 bis 4 Pfund ſchwer und lang

lang wie Aale ſeyn ſollen. Ihre Zubereitung beſtehet nach des Kochs Vorſchrifft, im Abſieden, welches alſo verrichtet wird.

Lampreten zu ſieden,

Die Lampreten müſſen in ſüſſem Wein, oder wenn man ſie recht gut haben will, in Malvaſier erſauffen. Darnach ſchneidet man ſie in Stücken, damit die Farbe in den Wein komme, und ſaltzet ſie ein wenig. Hierauf ſetzet man einen Keſſel mit Waſſer und demjenigen Wein, darinne die Lampreten gelegen, aufs Feuer, wirfft ein Paar Lorbeer-Blätter, Jngber, Pfeffer, Nelcken und Zucker darein, und läſſet es ſieden, leget hernach die Lampreten auch drein, welche kurtz einkochen müſſen, ſo ſind ſie recht.

Lampreten auf eine andre Art zuzurichten,

Man durchſticht die Ohren-Löcher einer Lamprete mit einer Spick-Nadel, und fänget das daraus rinnende Blut auf, begieſſet die Lamprete mit ſiedendem Saltz-Waſſer, darein ein wenig Eßig gegoſſen worden, und reibet ſie auf das reinlichſte ab, nimmt den weiſſen Faden, welchen ſie an ſtat des Rückgrats hat, heraus, und läſſet ſie in gutem ſtarcken Wein und ihrem aufgefangenen Blute ſieden, würtzet es mit Saltz, Jngber, Pfeffer, Muſcaten-Blüten und Zimmet, thut ein gut Stück Butter dran, und richtet es alſo an. Man kan dieſen Fiſch auch gleich einem Aal am Spieſſe braten, oder denſelben in eine Paſtete ſchlagen.

Lampuſa,

War eine mit von denen Sibyllen. Vid. M. Blum. Diſſert. de Poetriis Græc. § 41 pag. 37.

Lancea, ſiehe a Paſſione Eliſabetha Maria.

Landgertha,

Eine heldenmüthige Jungfer und rechte Heroine, ſie bote ſich dazumal in männlichen Kleidern dem Däniſchen König Regnero, wider den Schwediſchen König Fro, als eine Rächerin der ihrem weiblichen Geſchlechte durch unternommene Jungferſchändung angethanen Schmach dar. In ſolchem Kriege war ſie die Führerin, und ließ ihre langen Haare über die Schultern herunter im Streit und Kampf fliegen, um ihren weiblichen Stand dem Feind dadurch zu entdecken, verrichtete auch recht groſſe Heldenthaten. Vid. Kranz. L. I Norvveg. c. 37 p. 350, L. IV Dan. c. 6 p. 75, L. V Suec. c. 4.

Landgräfin,

Iſt eine Dame hohen Standes, ſo an einen Landgrafen vermählet worden.

Landini, ſiehe di Chateauneuf Maria.

Landläuffer, oder Bach-Haſe,

Heiſſet nach der gemeinen Weiber in Sachſen Art und Benennung, ein aus Waſſer und Mehl ſchlecht gekochtes Gemüſe, ſo ſonſten ein Waſſermus genennet wird.

von Landsberg,

Herrard, eine vortrefflich gelehrte Jungfer, ſchrieb nette Latein, und machte einen guten Vers, ſie florirte um die Helffte des XII Seculi, und hinterließ ein Lateiniſches Buch, Hortus Deliciarum genannt, worinnen alle denckwürdigen Sachen altes und neues Teſtaments abgefaſſet ſind, ſo auch noch zu Hohenburg verwahret wird. Die Præfation ſolches Buches ſoll nicht ſonder Verwunderung können durchgeleſen werden. Sie ward vom Kayſer Friderico Barbaroſſa, als Advocaten des Kloſters Hohenburg, zur Aebtißin ernennet; hat auch das Kloſter Truttenhauſen unten am Berge An. 1181 auf ihre eigene Koſten aufgerichtet. Vid. Bruſch. de Monaſteriis Germ. p 558 ſeq. it. Hallerford. in Bibliothec. Curioſ. p. 128.

Landsberg,

Petronia, aus Flandern, ein gelehrtes Frauenzimmer, des gelehrten Chriſtiani Rychii Stief-Tochter: der berühmte Petrus Bertius in Londen, ſoll von ihr die Calliographie und die Muſic erlernet haben. Vid. Joh. Meurſii Athen. Belgic. l. 2 p. 233.

Landsberg,

Maria, eine gelehrte Schweſter der beyden berühmten Prediger in Rotterdam und Goes, Franciſci und Philippi Landsbergiorum. Sie war im Lateiniſchen und Griechiſchen, auch in der Poeſie wohl erfahren, und ſoll viel Lateiniſche Briefe und Epigrammata geſchrieben haben. Vid. Thomaſii Diſſert. de Fœmin. Erudit.

Lange,

Anna Margaretha, der Königin in Dännemarck Cammer-Fräulein, war vortreflich in Sprachen und von ungemeiner Erudition, welcher J. S. D. D. ein Buch l'Ecole pour Rieur &c. genannt, dediciret. Vid. Paſch. in Gynæceo docto p. 40.

Lange,

Barbara Helena, von Nürnberg, im Edelgecrönten Blumen-Orden Erone genannt, eine nette Poetin, ſo wohl im Teutſchen als auch Frantzöſiſchen, aus welcher letztern Sprache ſie auch unterſchiedliche nützliche Sachen überſetzet. Anbey iſt ſie eine zierliche Mahlerin und Künſtlerin, und kan mit allerhand Sachen aus Wachs, Elffenbein, Alabaſter ꝛc. wohl umgehen. Vid. Paullini in ſeinem hoch- und wohlgelahrten Teutſchen Frauenzimmer p. 82.

Langir,

Ein Heldenmüthiges und recht heroiſches Weib, ſo ſich unter dem Hof-Frauenzimmer des Königs Tranzianis befand. Sie hielte ſich einſtens in einem Duell und Zweykampf ſo ritterlich, daß ihr der König ſelbſt, ſo ſolchem Kampf mit beywohnete, die Sturm-Haube von dem Kopf herunter riſſe, ſie küſſete, und mit güldenen Armketten behinge. Er gewann dieſe Langir dadurch hernachmals ſo lieb, daß er ſie, ſo offt er in die Schlacht gieng, an ſeine Seite mit in den Streit nahm. Vid. Vincent. Blanc. itinerar. c. 28.

Laodamia,

Eine Tochter des Acaſtis, und Weib des Proteſilai, hat ihren Mann ſo inbrünſtig geliebt, daß als ſie vernommen, wie er von dem Hectore entleibet ſey, ſie nicht alleine ſonder ihn mehr leben wollen. Ehe ſie aber noch Hand an ſich ſelbſten legte, wünſchte ſie ſich ihres verſtorbenen Proteſilai Schatten nur noch einmal zu ſehen, welches ihr auch gewähret wurde, und als ſie ſelbigen umfangen, gab ſie ihren Lebens-Geiſt auf.

Laodamia,

Die Tochter des Bellerophontis, in welche ſich der Jupiter verliebet, und mit ihr den Sarpedon, ſo hernach König in Lycien ward, gezeuget, iſt zuletzt von der Diana, die ihre abgeſagte Feindin hieß, mit einem Pfeil erſchoſſen worden.

Laodicea,

War die berühmte Mutter des Seleuci Nicanoris, der er zu Ehren die Stadt Latichez, oder Laodicea, erbauet, und ſelbige nach ihrem Nahmen genennet.

Laodice,

Des Königs Antiochi in Syrien Gemahlin, ein geiles und liſtiges Weib, ſo ihren Gemahl heimlich umbringen ließ, damit ſie deſto ſicherer mit ihrem Artemone, einem jungen und friſchen Held, den ſie neben ihrem Antiocho auf der Seiten hatte, ihr Liebeswerck treiben konte, brachte es auch durch Argliſt und ihren Witz dahin, daß die Unterthanen ſie zur Nachfolgerin des Reichs erkläreten, auch nicht das geringſte von ſolchem ihren heimlich begangenen Mord darbey inne worden.

Lappen am Rind, ſiehe dicker Lappen und dünner Lappen.

Lappenkörblein, oder Lappenkäſtlein,

Heiſſen denen haushältigen Weibes-Perſonen diejenigen Behältniſſe, worein ſie die abgegangenen und überbliebenen Läpplein oder Flecken zu werffen pflegen, damit ſie ſelbige auf bedürffenden Fall wieder hervor ſuchen können.

Laquay,

Iſt ein mit gewiſſer Mondur verſehener Diener, den die Dames oder Fräulein von Adel und vornehmen Stamm an ſtat der Magd hinter ſich her gehen laſſen. Das Türckiſche und Perſiſche Frau-

Frauenzimmer wird von lauter Verſchnittenen oder Caſtraten, an ſtat der Laqveyen bedienet.

Lara, ſiehe Larunda.

Larve, ſiehe Maſque.

Larunda,

Eine Nymphe, des Fluſſes Almonis Tochter, mit welcher der Mercurius die Zwillinge, Lares genannt, gezeuget. Es wurde ihr von dem Jupiter, weil ſie ſeine ausſchweiffende Liebe zu der Juturna, der Juno verrathen, die Zunge aus dem Halſe geſchnitten, der ſie hernach durch den Mercurium zu den unterirdiſchen Geiſtern führen ließ; auf welcher Hinführung ſie von dem Mercurio geſchwächet ward.

Laſthenia,

Aus Arcadien, ein gelehrtes und edles Weib, ſo zugleich mit der Axiothea Phliaſia, oder Chiliaſia, des Platonis Lectiones, iedoch in Manns-Habit verkleidet, beſuchet, und haben ſich beyde eine groſſe Wiſſenſchaft in der Philoſophie zu Wege gebracht. Wenn Plato dieſe beyden maſquirten Auditores in der Lection nicht geſehen, hat er niemals leſen wollen und wenn er deſſentwegen von denen andern befraget worden, hat er zur Antwort gegeben: Der Verſtand, der es verſtehen, und das Gedächtniß, ſo es behalten ſolle, wäre nicht zugegen, darum könne er ohnmöglich leſen. Laertius Lib. 3 in Platon. & Lib. 4 in Speuſippo, Rondelius d. Vit. Epicur. p. 114. Clem. Alexandr. L. IV Stromat. p. 381. Eshergius in Mulierib. Philoſoph. nennet ſie Laſcheniam Mantinicam.

Lata Cyzicena,

Eine alte Jungfer in Rom, ſo eine vortrefliche Künſtlerin im Mahlen war. Sie lebte zu M. Varronis Zeiten. Plin. l. 35 cap. 11.

Laterne,

Iſt ein Gefäß von Glas, Horn, Schweinsblaſen, oder einem andern durchſichtigen Zeuge, damit das darein geſetzte Licht leuchte, und von dem Winde nicht ausgelöſchet werde. Man nennet Blend- oder Diebs-Laternen eine ſolche, die nur an einer Seite eine Oefnung hat, welche nach Belieben kan verdecket werden.

Latomia,

Catharina, und Latomia Babilla, waren zwey beruffene Zauberinnen und Hexen.

Latona,

Eine Tochter des Cœi und Phœbes, ward von dem Jupiter, wegen ihrer ungemeinen Schönheit, heimlich geſchwächt, welches ſeine Juno ſo ſehr verdroſſen, daß ſie die entſetzliche und groſſe Schlange, Python genannt, ihr zur ſteten Plage nachſchickte, welche ihr auch keine Ruhe gönnte, und nicht einmal ein Plätzgen zu ihrer heran nahenden Geburt vor Schmertz ausſuchen lieſſe; bis ſie endlich nach langer Herumſchweiffung und ausgeſtandnen Marter zu ihrer Schweſter der Aſterie gekommen, und daſelbſt erſtlich die Dianam, hernachmals den Apollo gebahr, welcher letzterer, als er erwuchs, und an ſeiner Mutter Schmach annoch gedachte, die Schlange Python mit einem Pfeil erſchoß.

Latz zur Schnürbruſt,

Oder Vorſtecke-Latz, heiſſet dem Frauenzimmer derjenige geſteifte, und nach dem Schnür-Leib eingerichtete Latz, über welchen ſie die ſo genannten Feſchken oder Carſette vornher zuzuſchnüren pflegen; er wird mit eben ſolchem Zeuge überzogen, wie die Schnür-Bruſt eſtaffiret iſt.

Latz zum Unterziehen,

Heißt der allererſte Uberzug, den das Weibesvolck auf den Leib ziehet, er iſt ohne Ermel, und hat gantz kurtze und ſchmale kleine Schößlein, wird auch manchmal mit etlichen wenigen Stücken Fiſchbein unterſteifet, bey dem galanten Frauenzimmer iſt er insgemein von Damaſt, Eſtoff, Atlas und Taffet, und wird insgemein von vornher zugeſchnüret, oder auch mit güldnen oder ſilbernen Knöpflein zugeknöpfet, bey denen gemeinen Weibsbildern aber iſt er nur von wollenen und ſchlechten Zeugen, und wird meiſtentheils mit Heften oder Schlingen zugemacht; das Geſinde nennet auch ſolchen an etlichen Orten ein Mieder.

Latz zum Vorſtecken,

Iſt ein oben breit und unten ſcharf ſpitzig zulaufendes geſteifftes und unterpapptes, und am Ende mit Schupen oder Schößlein beſetztes Bruſtſtücke, von Gold oder Silber, auch mit bunter Seide auf vielerley façon geſtickt, gewirckt, geklöppelt oder genehet, ſo das Frauenzimmer über die Schnürbruſt von vornher zu ſtecken pfleget; wird öfters mit gold-oder ſilbernen Spitzlein an denen Seiten und Rand herum friſiret und eingefaßt. Bisweilen werden ſie auch aus weiſſem Flohr mit gold-oder ſilbernen Muſcheln und allerhand ſeidenen Chenellen ſtaffiret und bebrämet, öffters auch aus eitel gold- oder ſilbernen Frantzen oder Schleifen Band zuſammen geſetzt. Siehe Bänder-Latz.

Lätze,

Oder Buſtieres, ſind entweder mit reichen ſchattirten Blumen geſticket, oder von Gorl-Arbeit und Bändern gefertiget, welche letztern von ihrer Geſtalt Echelles oder Leitern heiſſen. Sie ſind auch Marſeille genehet, von reichen Ponpons und Saucis d'Haneton gearbeitet, um ſolche zu denen Pallatins, welche dazu getragen werden, zu aſſortiren. Zur Trauer machet man ſolche von Schmeltz, Stahl, ſchwartzem Gorl, ſchwartz und weiſſen Chenellen, auch ſchwartz und weiſſem Band.

Laub,

Sind die Blätter an denen Bäumen, das Kleid und die Zierde des Baumes, wegen ſeiner Grüne im Frühling, und Schatten im Sommer. Von ſeinem Nutzen handelt das Oeconomiſche Lexicon.

Lauben,

Sind gewiſſe in groſſen Gärten angelegte und bedeckte Gänge mit untermiſchten Hütten und Luſt-Häuſern, darunter man vor Sonnen-Schein und Regen ſicher ſeyn, und in ſelbigen auf-und abſpazieren kan. Sie werden gleich den Laub-Hütten aus Treillagen gemacht, und mit allerley Laub-Bäumen und Sträuchen bepflantzet.

Laub-Hütten,

Iſt ein von eichenen Säulen aufgerichtetes, wohl ausgeriegeltes und mit ſauber geſchnittenen Latten weitläuftig beſchlagenes Luſt-Gebäude in einem Garten, um welches allerhand Schatten-reiche Bäume und Sträucher gepflantzet, und daran aufgezogen werden, damit die Hütte von denſelben oben und an der Seite herum bedeckt ſeyn, und man darin beqvem im Schatten ſitzen möge.

Lauch,

Porrum, Porreau, iſt ein Garten-Gewächs, faſt wie die gemeinen Zwiebeln, an Geſchmack aber etwas lieblicher und milder als jene. Rohe genoſſen, iſt er dem Magen ſchädlich, und ob er gleich durch den Eßig in etwas verbeſſert wird, machet er doch ein ſchleimichtes Geblüte, daher er denen Podagricis u. Veneriſchen, ſo blöde Augen haben, todt ungeſund. Inzwiſchen wollen ihn an etlichen Orten die Hausmütter mit Eßig abgerieben, dennoch ſtat einer Salſe auffſetzen, weil ſie darinnen einen guten Geſchmack ſuchen. Weñ er an andere Eſſen gethan wird verlieret er meiſt ſeine rohe Art, und machet dieſelben angenehm, welches der Koch hier und da aus gutem Grund zu practiciren weiß. Mit einem mit Oel beſtrichenen Lauch-Stengel kan man die im Halſe beſtecken gebliebene Gräten wieder heraus bringen. Ein mehrers giebt das Oeconomiſche Lexicon.

Lauda, ſiehe Catharina Lauda.

Laudia Scholaſtica, ſiehe Bectozia.

Lavendel,

Iſt ein Heil-Kraut mit langen ſchmalen Blättern und einem Stengel, an deſſen Ende die Blüte in Geſtalt einer Aehre kommet. Sie iſt zweyerley, die groſſe oder breitblätterige, wird auch Spicke genannt, und die kleine ſchmalblättrige. Die erſte blühet blau und auch weiß, die andre allein blau, hat nicht ſo groſſe Blumen, etwas ſchmälere Blätter, riechet nicht ſo ſtarck, aber lieblicher als die erſte. Die Lavendel wärmet und trocknet, dienet wider alle kalte Gebrechen des Haupts und der Nerven. In den Apothecken hat man davon ein Waſſer, Spiritum, Lattwerge

werge, Oel und Saltz. Das Waſſer ſtärcket das Hertz, wehret den Ohnmachten und dem Schlag, befeſtiget Zähne, und dienet wider das Zittern der Glieder, der Spiritus dienet wider die Lähmungen. Die Lattwerge dienet den Weibern zu Beförderung ihrer Zeit, das Oel auf den Nabel geſtrichen, ſtillet allerley Bauch-Grimmen, dienet auch wider den Krampf. Ein mehrers zeiget das Oeconomiſche Lexicon.

Laverna,

Die Göttin der Diebe, welche ſie bey denen Römern zu beſchützen pflegte, und die ihr deßwegen Opfer brachten.

Lauf-Banck,

Iſt ein höltzernes längliches Geſtelle, in Form einer Banck, mit einem Schiebling, ſo ein rund ausgeſchweifftes Loch hat, von obenher, worein man die kleinen Kinder, ſo da laufen lernen ſollen, zu ſtellen pfleget, und welche in ſolcher Banck durch Hülfe des hin und wieder rückenden Schieblings, gar beqvem auf und nieder gehen können.

Lauf-Wagen,

Iſt ein von langen höltzernen Stäben zuſammen geſetztes, und oben her mit einem rund ausgeſchweiften Loche verſehenes Geſtelle, worein man die kleinen Kinder, ſo laufen lernen, ſtellet; ſtehet auf vier kleinen Rädlein, damit ſelbiger deſto leichter fortgehen kan.

Laufzaum,

Iſt ein von Garn, Wolle, Seide oder Leder geflochtener Bruſt-Bund, ſo um den Ober-Leib geſchnüret werden kan, hat zwey lange gedoppelte Flügel, und wird den kleinen Kindern um den Leib gemacht, woran man ſelbige in dem Laufen führen kan.

Lauge,

Iſt ein mit Aſche eingerührtes, und durch den Laugenkorb eingeläuterter Waſſer, welches wegen ſeiner Schärfe zu denen Wäſchen gebrauchet wird.

Laugenkorb,

Iſt ein grob geflochtener und unten ſpitzig zulauffender Korb, ſtehet auf zwey langen Querhöltzern, worinnen die Lauge aus Aſche und Waſſer zubereitet wird.

Laugenſack,

Iſt ein von grober Sack-Leinwand geriſſenes Tuch, welches über den Laugenkorb gebreitet wird, damit die aus Aſche und Waſſer vermiſchte Lauge durchtraufelt.

Laugentöpf,

Iſt ein groſſes von Eiſen oder Kupfer getriebenes Gefäß, mit Aſche und Waſſer angefüllet, worinnen die Lauge zu dem Aufwaſchen gekochet wird.

Lavinia,

Des Königs Latini und der Amatæ Tochter, ward erſtlich dem Turno zugeſaget, hernachmals aber dem Æneæ, worüber die beyden Rivalen ſich in einen Zweykampf einlieſſen, darinnen aber der Turnus vom Ænea umgebracht ward.

Laura,

Ein gelehrtes Weibesbild von Verona, und von einem ſo unvergleichlichen Ingenio, daß ſie ſchon in dem zehenden Jahre viel Sappiſche Verſe, mit einem ſonderbaren lebhaften Geiſt und prächtigen Stylo ſoll aufgeſetzet haben. Bey zunehmenden Jahren hat ſie viel Griechiſche und Lateiniſche Orationes verfertiget. In der Italiäniſchen Sprache ſoll ſie beſondere Inventiones in ungewöhnlichen Wörtern geſucht haben, ſonſten aber von einer vortrefflichen Geſchicklichkeit geweſen ſeyn. Vid. Gio. Felice Aſtolfi Officin. Iſtoric. pag. 113.

Laura,

Brixiana, war ein gelehrtes Weibesbild, ſo allerhand nette Epiſteln geſchrieben. Jac. Phil. Thomaſius ſoll ſelbige, wie Morhof in ſeinem Polyhiſtor. p. 310 anführet, heraus gegeben haben. Vid. Juncker. Centur. fœm. Illuſtr. p. 51 & 52.

Laura,

Terracina, eine Welſche Poetin, ſo um das Jahr 1550 gelebet. Sie wird von Thoma Garzonio unter diejenigen Autores mit gerechnet, ſo poetiſche Centones geſchrieben; hat ſich auch durch andere Gelehrſamkeit bey der Welt in groſſen Ruhm

Ruhm geſetzet. Aſtolfi in ſeiner Officina Iſtorica in dem Capitel von denen gelehrten Dames führet etliche Proben von ihrer Poeſie an, und raiſonniret von ihr ſehr wohl. Vid. Gio. Felice Aſtolfi Officin. Iſtor. p. 114, Thom. Garzon. Lib. II, La piaze Univerſal. S. Theatr. Vit. Human. diſcurſ. 40 p. 548.

Laura, oder Lauretha,

Eine gelehrte und ſchöne Dame, in welche ſich Petrarcha verliebet, wurde zu Avignon, oder in der Nachbarſchafft dieſes Orts, den 4 Jun. 1314 gebohren. Sie war mit in der Verſammlung des ſogenannten Cour de l'amour, wobey curioſe und kluge Fragen von der Liebe beantwortet wurden, und ſtarb 1341. Petrarcha hat ihr zu Ehren viel Gedichte geſchrieben.

Laurentia,

Chriſtina Regina, von Adlershelm, des Churfürſtl. Sächſiſ. Cammer-Rath und Bürgermeiſters zu Leipzig, Lorentz von Adlershelm, hinterlaſſene gelehrte Tochter, ſo vieler Sprachen, als Lateiniſch, Italiäniſch, Frantzöſiſch, Holländiſch und Engelländiſch nicht nur mächtig war, ſondern ſich auch auf andere gelehrte und curiöſe Dinge geleget hatte, von welchen ihre damals ſelbſt zuſammen geſuchte Kunſt-Naturalien- und Raritäten-Cammer ein ſattſames Zeugniß gegeben. Vid. Paſchii Gynæceum doct. p. 44, it. Paullini hoch- und wohlgelahrtes Teutſches Frauenzimmer, p. 17 & 18.

Laurentia,

Mayetta, war ein berühmtes zauberiſches Weib und Hexe.

Laute,

Iſt ein muſicaliſches Inſtrument, mit einem holen und runden Bauch, langen und oben zurückgebogenen Hals, mit vielen Saiten von Därmen, ſo zuweilen mit Silberdrat beſponnen, überzogen, beſtehet aus eilff Chören. Welches das Frauenzimmer mit den Fingern zu ſpielen pfleget, auch öfters darein mit ſinget.

Lautenbuch,

Iſt ein länglicht zuſammen geheftetes oder eingebundenes Buch, worinnen die Lauten-Stücklein oder Parthien, ſo das Frauenzimmer ſpielen lernet, in die abſonderlich zur Laute gehörige Tabulatur geſetzet, von ihrem Lehrmeiſter eingeſchrieben ſtehen.

von Lautier,

Anna, eine gelehrte Dame von Champ-Boudouin, zu Ende des 16 Seculi, von Paris, war eine Schweſter Philippi de Lautier, und Wittbe des Königl. Geheimden Raths, Groslot. Sie verſtunde die Lateiniſche Sprache und Humaniora, beſonders aber die Mathematic ſehr wohl, und wuſte ſowohl in gebundener als ungebundener Rede zu ſchreiben.

Lautzſchin,

Urſula, war An. 1519 Unter-Priorin, in dem im XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Lazaret,

Heiſſet dasjenige insgemein auſſerhalb der Stadt angelegte Kranck- und Siechhaus, worinnen die krancken und beſchädigten Weibesbilder, ſo ſich wegen Armuts nicht erhalten können, auf Anordnung der Stadt Obrigkeit verpfleget und gewartet werden.

Lazaret-Mutter,

Heiſſet diejenige Frau, ſo denen im Lazaret kranck darnieder liegenden Weibes-Perſonen, mit Rath und That an die Hand gehet, über ſelbige die Aufſicht hat, und für ihre Wartung und Verpflegung Sorge tragen muß.

Leade,

Jane, eine Engelländiſche Qväckerin, gebohren 1623, ſo ſich durch unterſchiedene Theologiſche, aber auch zugleich durch und durch mit Fanatiſchen, Chiliaſtiſchen, Qvietiſtiſchen und Böhmiſchen Schwärmereyen angefüllte Schrifften mehr als zu bekannt gemacht. Arnold in ſeiner Hiſtoria Theolog. Myſtic. c. 25 pag. 393 machet ein groſſes Wunder aus dieſer Qväckerin: Doctor Feuſtking aber in ſeinem Gynæceo Hæretico-Fanatico p. 413 ſchencket ihr klaren Wein ein, und führet an, wie ihre gantze Theologie in der innern Erleuchtung oder nach ihrer

Redens-Art in dem Einſteigen in das Centrum des Geiſtes beſtehe, wodurch ſie ein beſonderes Weſen im Menſchen, welches von Seel und Leib unterſchieden, und worinnen die Ideæ aller Erkänntniß GOttes verborgen lägen, verſtanden wiſſen wolte; Es ſähe aber ein iederman hieraus die fanatiſchen Fußtapfen, und wie ihre Myſteria mit dem Quietiſmo Molinoſii und der Schuſter-Theologie des Jacob Böhmens überein kämen. Sie iſt A. 1704 den 19 Aug. in ihrem 81 Jahr geſtorben. Die Bücher, ſo dieſe Qväckerin geſchrieben, ſind nachſtehende: 1) Die himmliſche Wolcke; 2) Die Offenbarung der Offenbarungen; 3) Die ſechs Myſtiſchen Tractätlein, als: Der Henochianiſche Wandel mit GOtt, die Paradiſiſchen Geſetze, die in acht unterſchiedenen Welten geoffenbarten Wunder der Schöpfung GOttes, die erſte Botſchaft an die Philadelphiſche Gemeinde, der Baum des Glaubens oder Lebens, die Arche des Glaubens; 4) Der Garten-Brunn oder geiſtliches Diarium; 5) Das ewige Evangelium; 6) Der Berg des Schauens; 7) Ein geiſtlicher Allarm oder die Kriege Davids, und das friedſame Reich Salomons; 8) Ihre Leich-Predigt; 9) Die Auferſtehung des Lebens; 10) Die Urſachen der Philadelphiſchen Societät, und 11) die letztere Lebens-Stunde, Amſterdam An. 1705. Ihr Lebens-Lauf iſt ihrer Arche des Glaubens beygefüget. Ihre neuen Offenbarungen aber aus dem Engliſchen ins Teutſche überſetzet ſind An. 1696 in 4to heraus kommen. Ferner hat ſie aus dem Engliſchen ins Teutſche überſetzet und mit einer Vorrede heraus gehen laſſen: J. P. M. D. Theologiam Myſticam oder geheime und Göttliche Lehre von denen ewigen Unſichtbarkeiten als vom Mundo und Globo Archetypo. Ingleichen: Kurtzen Begrif der Engliſchen Welt, auch ihrer Einwohner, und wie ſich GOtt in derſelben offenbare, item ein Tractätlein von denen Graden und Arten der Göttlichen Geſichten und Offenbarungen, item ein gar ungemein ausführlich Sendſchreiben vom Stein der Weisheit. Sie ſuchet in ihren Schriften das tauſendjährige Reich zu behaupten, treibet die Lehre von der Wiederbringung aller Dinge, führet hohe und danckele Reden, wolte die ſogenannte Philadelphiſche Geſellſchafft befördern, und hielt ſich bey lebendigem Leibe ſelbſt eine Leich-Predigt über Phil. 1, 21.

Leæna,

Eine beruffene Hure, welche, weil ſie um des Harmodii und Ariſtogitonis, als Mörder, Anſchläge gewuſt, auf allerhand Art, ſolche zu bekennen, gemartert ward, ſie hielte aber ſelbige aus Verſchwiegenheit gäntzlich aus. Weßwegen ihr auch die Athenienſer eine Ehren-Säule durch den Iphicratem aufrichten lieſſen, und zwar unter einem Bilde, das keine Zunge hatte, zum Zeichen der Verſchwiegenheit. Alex. ab Alex. Lib. 1 C. 30, Plin. l. 34 c. 8.

Learchis,

Eine Griechiſche Poetin, wie Tatianus in ſeiner Oration, ſo er contra Græcos geſchrieben, p. 168 referiret, ihre Statua ſoll von dem berühmten Meneſtrato verfertiget worden ſeyn.

Leber,

Iſt ein inwendiger Theil des lebendigen Cörpers, durch welchen das Blut gereiniget, und die Galle davon geſchieden wird. Sie iſt in dem untern Bauche an der rechten Seiten. Von den unvernünftigen Thieren werden einige theils insgemein verſpeiſet, theils aber als eine beſondere Delicateſſe angeſehen: Uberhaupt iſt zu mercken, daß die Lebern von den vierfüßigen Thieren hart zu verdauen, dicke Nahrung geben, und ſich langſam wieder ausführen. Doch ſind die von jungen und in guter Weide gegangenen Thieren viel ſaftiger, zärter und gröſſer, als die von alten und übelgefütterten Thieren. Am meiſten werden die Lamms- und Kalbs-Lebern vor andern geachtet; ferner die von den Schweinen, nachdem ſie blanchiret, entädert und gehäutet, auch gemeiniglich in Därme geſtoſſen, und Leber-Würſte daraus bereitet worden; die von Ziegen oder Böcken hält man für höchſtſchädlich. Die Lebern der Vögel ſind weit derber, und daher ſehr ſchwer zu verdauen; wovon iedoch die Gänſe-Lebern ausgenommen ſind, als welche über

über die Maaſſe groß zu machen, und ſodann als eine ſonderbare delicate und geſunde Speiſe angeſehen werden. Unter den Fiſchen werden der Hecht, Qvappen und Welſe Lebern unter die Delicateſſen gerechnet. Die Leber-Reime, welche vor dieſen bey Ehren-Mahlen gebräuchlich waren, da einer, dem die Leber von einem ſolchen Fiſch vorgelegt ward, einen Reim herſagen muſte, ſind gantz aus der Mode gekommen.

Leberflecken,

Sind einige Leberfärbigte Mähler und Flecken, ſo ſich unter dem äuſſerſten Häutlein ausbreiten und ihren Urſprung aus dem mit etwas Gall vermiſchten Fließ-Waſſer, ſo durch deren Beymiſchung verdickert und zur freyen Ausdünſtung unfähig gemacht wird, haben; verſtellen öfters das Frauenzimmer, und ſind ſehr übel zu vertreiben.

Leber-Wurſt, ſiehe Wurſt.

Leb-Kuchen, ſiehe Pfeffer-Kuchen.

Lebkuchen-Kräpflein,

Man nehme geriebenen Leb- oder Pfeffer-Kuchen, geſchnittene Pommerantzen-Schalen, Zimmet, Jngber, Näglein, Muſcaten, Cardamomen, geſtoſſenen Zucker, Tragant, Krafft-Mehl und Roſen-Waſſer, walgere Plätzlein daraus, decke einen Teig von Roſen-Waſſer und Mehl darüber, nehme ein Kräpflein-Eiſen, ſchneide es mit ab, lege es auf einem Bogen Papier nach einander auf einen Ofen, wann ſie nun bey einer Stunde gebacken, wird es gut ſeyn.

Lebzelten-Kräpflein,

Man nehme geriebenen Leb-Kuchen, thue geläuterten Honig und Zucker daran, wie auch Qvitten-Latwerge mit Roſen-Waſſer und Malvaſier gerieben, ein wenig Näglein, Jngber, Zimmet und eingemachte Citronen-Schalen, wälgere Plätzlein daraus, decke einen Teig von Roſen-Waſſer und Mehl darüber, nehme dann ein Kräpflein-Eiſen, ſchneide es mit ab, lege es auf einen Bogen Papier und backe es ab.

Lecken,

Heiſſet dem Weibes-Volck im Spinnen den Faden mit der Zunge annetzen und befeuchten; bisweilen bedienet ſich ſelbiges an ſtat des Leckens eines kleinen angefeuchteten Schwämmleins.

Lecker-Bißlein, oder Delicateſſen,

Heiſſen diejenigen koſtbaren raren und ſchmackhaften Speiſen, ſo auf eine beſondere Art in denen Küchen zugerichtet werden, und welche das Weib mit ihrem Manne für ſich alleine zu verzehren pfleget.

Leda,

Eine Tochter des Theſtii, des Tyndari Königs in Laconien Gemahlin, mit welcher der Jupiter in heimlicher Liebe gelegen, und ſie, nachdem er ſich in einen Schwan verwandelt, geſchwängert, nach welcher heimlichen Vermiſchung ſie zwey Eyer gebohren, aus deren einem Pollux und Helena, aus dem andern aber Caſtor und Clytemneſtra gekrochen.

Legen, Wäſche,

Heiſſet die getreugte Wäſche in gehörige Form zuſammen ſchlagen, ſelbige über einander legen, und in gewiſſe Stöſſe oder Hauffen ſortiren, damit man ſelbige hernach rollen kan.

Legiren,

Heiſſet dick und ſämig machen.

Legitimirung durch erfolgte Ehe,

Heiſſet, wenn ein Mann diejenige Weibes-Perſon oder Concubine, mit der er zugehalten, zum Weibe nimmt und ſich mit ſelbiger copuliren läſt. Dergleichen Legitimation kan geſchehen, wenn er auch ſchon auf dem Tode darnieder lieget, und die Kinder, ſo er vor der Copulation mit ihr erzeuget, werden dadurch zu ehelich gebohrnen Kindern gemacht, ſie empfangen wie die andern Geburts-Briefe, und ſuccediren ihren Eltern mit denen andern Kindern in gleiche Theile, auch nach heutiger Obſervanz in Lehn-Güter. Carpz. P. 3 C. 28 def. 17, Finkelth. Diſp. Feud. 6 q. 13.

Lehman-

Lehmannin,

Maria Barbara, des An. 1699 den 16 Martii verſtorbenen Superintendentis und berühmten Theologi, D. Georg. Lehmanni gelehrte Tochter, und Hans Friedrich von Römer in Schneckengrün, Canonici in Merſeburg, Eheliebſte; Eine gelehrte Leipzigerin, ſo nicht nur allerhand Künſte und Wiſſenſchaften, ſondern auch die herrlichſten Sprachen erlernet, geſtalt ſie Hebräiſch, Lateiniſch, Italiäniſch und Frantzöſiſch vollkommen verſtehet. Vid. Hiſtoriſche Remarquen A. 1699 Menſ. Septembr. 16 p. 126. Paſch. in Gynæceo Doct. p. 44.

Lehn-Bäncke, ſiehe Bäncke.

Leib-Band,

Iſt ein von allerhand Sorten ſeidener, breiter oder ſchmaler Bänder abgetheiltes Stück, ſo das Frauenzimmer um den Leib ſtecket, und vorn herunter ein Paar Theile davon herab hangen läſt.

Leibgedinge, oder Witthum, Witthum-Sitz, Leib-Zucht,

Iſt derjenige Ort und Diſtrict, der einem Frauenzimmer von hohem Stande nach ihres Gemahles Tode zu ihrer Reſidentz und Unterhaltung angewieſen wird.

Leib-Gürtel, ſiehe Gürtel.

Leib-Renthen,

Sind gewiſſe Einkünffte und Revenuen, ſo einer Dame oder Wittib hohes Standes in gewiſſen Aemtern, Schlöſſern oder Dörfern nach Beſchaffenheit und Zuſtand des Staates von ihrem Gemahl angewieſen werden, damit ſelbige davon Zeit Lebens ihrem Stand gemäß leben kan. Dergleichen Leib-Renten fallen nach ihrem Tode wiederum hinweg.

Leib-Rock,

Wird von jungen Frauens-Perſonen getragen, iſt mit einem glatten ſteifen Leibe, und wird dadurch die Taille diſtinguiret; bey Kindern werden Flügel daran geheſſtet, um ſie dabey zu führen.

Leib-Schnalle,

Iſt eine auf vielerley Art und façon rund oder oval, viereckigt oder ausgeſchweiffte von Gold, Silber, Stahl oder Printz-Metall polirte und zuſammen geſchweißte Schnalle, mit welcher das Frauenzimmer ihre Leib-Treſſen anzuſchnallen pfleget, ſie ſind entweder durchbrochen oder glatt polirt, auch öffters mit ächten oder unächten Steinlein umſetzet und ausgezieret.

Leibſtücke,

Iſt ein beſonderer Ober-Habit für kleine Jungfern, beſtehend aus einem kurtzen Ober-Leib, ſo auf dem Rücken zugeſchnüret wird, und dem herabgehenden langen Schurtz und Schweif; Wird entweder mit oder ohne Flügel gemacht, bey denen vornehmen Kindern wird der Schurtz von beyden Seiten hinauf unterbunden und geknüpfet; bey denen gemeinen aber wird nur ein bloſſes und gleiches Röcklein an das Leibſtücke geſetzet.

Leib-Treſſe,

Iſt eine von Gold, Silber oder Seide gewebte, durchbrochene oder glatte, ausgezäckte oder gleiche, Spiegel-oder gemeine Treſſe, ſo das Frauenzimmer um den Leib zu ſtecken, auch öfters mit einer ſaubern Leib-Schnalle zu befeſtigen pfleget.

Leib-Zucht, ſiehe Leib-Gedinge.

Leiber-Hemden, ſiehe Hemden.

Leichen ſpielen unter den Kindern,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige furchtſame und wunderliche Weiber ein Sterben vorher propheceyen, wenn die Kinder auf der Gaſſen Leiche ſpielen, oder ſich mit Creutzen tragen.

Leid annehmen,

Heißt, wenn eine Wittbe oder des Verſtorbenen Tochter und Anverwandte in einem ſchwartz meublirten Zimmer die Condolenz der Leidklagenden mit gehörigem Danck-Compliment und einem Gegen-Wunſch annimmt; Nach itziger Leipzi-

Leipziger Mode wird es bey dem gewöhnlichem Anſagen durch die Bitt-Frau oder den Leichen-Bitter gemeldet, ob man das Leid und das gebräuchliche Ceremoniel annehmen wolle oder nicht.

Leid-Eſſen,

Iſt eine Abend-Mahlzeit, ſo die Leidtragende Frau ihren nechſten Anverwandten und guten Freunden zur Danckbarkeit für die Leichen-Begleitung giebet und ausrichtet.

im Leid gehen,

Heiſſet, wenn die nechſten Anverwandten oder ſonſt gute Freundinnen von der Leidtragenden Wittibe auf vorhergeſchehene abſonderliche Bitte und Erſuchung durch die Bitt-Frau über das Maul geſchleyert mit in den erſteren und förderſten Paaren des Leich-Proceſſes gehen.

Leid klagen,

Iſt ein zierliches Compliment, worinnen ein Frauenzimmer dem andern wegen eines Todes-Falles condoliret und ihr Mitleid darüber bezeuget.

Leilach, ſiehe Bettuch.

Lein, ſiehe Flachs.

Leinen, oder Waſch-Leinen,

Sind reine zuſammen gedrehete lange Stricklein, ſo die Wäſcherinnen auf denen Treuge-Plätzen oder Böden aufzuziehen und die naſſe Wäſche darüber zu hengen pflegen.

Leinwand,

Iſt ein aus geſponnenem Flachs, Werck oder Hanff in einander geſchlagenes Gewebe, deren ſind vielerley Sorten, als: Rohe und ungebleichte, zarte, mittel und grobe, Schleyer, glatte oder geſtreiffte, gemodelte, auf Damaſt-Art mit Bildern, Blumen und Laubwerck durchwirckte, halb leinen und halb Baumwollen, welches insgemein Parchend genennet wird, gemahlte oder gedruckte, ſteiffe und geleimte, Glantz- und Futter-gefärbte und ungefärbte, weiſſe oder blaue, Haus- oder Kauff-Leinwand. Die Holländiſche iſt die zärteſte, dichteſte und weiſſeſte, wegen der Harlemmer-Bleiche, welche weit und breit beruffen. Ein mehrers ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

Leipziger Haube,

Heiſſet den Augſpurgiſchen Weibes-Bildern eine mit einem hohen und runden rauhen Gebräme umſetzte und hinten mit einem runden Teller von bunten Eſtoff oder Damaſt ſtaffirte Mütze, ſo die Weiber im Winter zu tragen pflegen, iſt aber in Leipzig voritzo unbekannt.

Leipziger Inventions-Küche, ſiehe Verbeſſerte Leipziger Inventions-Küche.

Lemnia,

War eine berühmte Hexe und Zauberin bey denen Athenienſern.

Lenden-Braten,

Heiſſen dem Weibes-Volck diejenigen langen und ſchmalen Striemlein Fleiſch, ſo innewendig unter dem Rück-Grat des Viehes heraus geſchnitten werden, man findet ſelbige an allen Thieren, auch an dem Feder-Vieh.

Leonhardin,

Urſula, des Schwärmers und Qvackers Jodoci Leonhardi gleichfalls fanatiſches und wiedertäufferiſches Weib. Sie war eine falſche Prophetin, ſo ſich allerhand Viſionen und Erſcheinungen rühmete, auch ihre närriſchen Lehren mit einer andern wiedertäufferiſchen Weibes-Perſon, ſo Barbara hieſſe, hier und dar ausbreitete. Vid. Baron. Tom. 19 Annal. ad An. 1532, it. Platrii Specim. Hiſtor. Anabapt. c. 6 p. 46.

Leontium,

Eine griechiſche Jungfer von Athen, ſo der Epicuräiſchen Secte zugethan, hatte einen ſehr groſſen Verſtand und Wiſſenſchafft in der Philoſophie, daß ſie ſich unterſtand wider den Theophraſtum zu ſchreiben, auch kein geringes Lob ſich dadurch erwarb. Cicero nennet ſie lib. 1 de Nat. Deor. p. 289 ex Edit. Lambin. eine Fettel, dergleichen auch A. Gellius gethan. Textor. in Officin. fol. 134. Ob er ſelbige aber deswegen alſo nennet, weil ſie des Epicuri Converſation genoſſen, und ſeiner

ſeiner Secte angehangen, mögen andere erörtern. Vid. Demoiſelle Jacquette Guillaume les Dames Illuſtres p. 207. Jhre Tochter hieß Danae, und ſoll gleicher Art geweſen ſeyn.

Lerche,

Alauda, Alouette, iſt ein kleiner Vogel, fahl auf dem Rücken und weiß am Bauch. Er ſinget im Flug ſchwebende, und erfüllet im Frühling die Erde mit ſeinem Geſang. Er ziehet um Michaelis in ſolcher Menge, daß er gantze Felder bedecket, alsdenn iſt er ſehr wohl zu eſſen. Der Lerchen-Fang iſt ein gar luſtiges Weide-Werck, ſo bey Tage auf zweyerley Weiſe geſchiehet, theils mit Wänden oder Netzen auf einem Vogelherd, theils mit einem Tyras, vermittelſt eines Lerchen-Falckens. Bey Nacht aber und wenn der Mond ſcheint, wird ein Netz dazu aufs Feld getragen, dabey drey Perſonen zu thun haben, nemlich zwey, die es an beyden Seiten faſſen, und die dritte, ſo es hinten widerhalten muß: So bald dieſelbigen nun etwas fladdern hören unter dem Netze, werffen ſie es augenblicklich nieder, würgen die darunter zappelnde Lerchen, und fahren darauf mit dem Netze weiter fort. Eine ausführlichere Beſchreibung von den Lerchen und von ihrem Fange iſt im Oeconomiſchen Lexico unter den Worten: Lerche, Lerchen-Falcke, Lerchen-Garn, und Lerchen ſtreichen zu finden. Ob die Kinder eine angenehme Stimme bekommen, denen das erſtemal gebraten Lerchenfleiſch zu eſſen gegeben wird, ſolches mögen diejenigen Mütter ausmachen, die daran gläuben. Unſere Abſicht gehet ietzo nur auf die Liebhaber der Lerchen, welche zu der Herbſt-Zeit einen Appetit nach ſelbigen empfinden. Denen zu Gefallen ſetzet der Koch nachſtehende Zubereitungen bey: 1) Lerchen zu braten am Spieß; 2) Lerchen zu braten anders; 3) Lerchen mit Aepffeln; 4) Lerchen mit Zwiebeln; 5) Lerchen mit Weinbeeren; 6) Lerchen in einer Paſtete.

Lerchen zu braten am Spieß,

Man rupffet ſo viel Lerchen, als einem beliebet, ſchneidet ſelben die Flügel herunter, und den Kopff die Qver entzwey, und ſenget ſie abe. Hernach wenn ſie nicht rein genug ſind, ſo wäſchet man ſie aus,

ſchneidet Stückgen Speck als ein Zwey-Groſchen-Stück groß, ſtecket ein ſolches Stückgen Speck an ein Spießgen und an daſſelbe eine Lerche, alsdenn wieder ein Stückgen Speck, auf welche Art alle Lerchen gemacht werden ſollen. Nach dieſen ſprenget man ſie ein wenig mit Saltz ein, bindet die Spießgen alle, woran die Lerchen ſtecken, an einen eiſernen Spieß, doch alſo, daß allezeit eine Lerche oben und die andere unten kömmt, leget ſie zum Feuer und machet eine ziemliche Hitze, doch nur von hartem Holtz oder Kohlen, begieſſet ſie aber gleich mit zerlaſſener Butter und läſt ſie fein gleich drehen, ſo werden ſie recht giſchen, und der Saft wird von einer Lerchen in die andere bringen, die aber doch dabey begoſſen werden müſſen. Endlich wenn ſie bald gar ſind, ſo beſtreuet man ſie mit klar geriebener Semmel, betröpffet ſie mit Butter, aber nicht zu ſtarck, damit ſich die Semmel nicht herunter wäſche, drehet ſie gantz gemählich um, ſo werden ſie wie angeſchlagen und überaus delicat und ſafftig ſeyn. Will man ſie anrichten, ſo ſchneidet man ſie fein ſachte vom Spieß, daß die Semmel nicht herunter fällt, ziehet ſie von den Spießgen und leget ſie fein ordentlich in die Schüſſel, machet braune Butter drunter und giebet ſie hin.

Lerchen zu braten anders,

Sind die Lerchen nach voriger Manier zugeputzet, ſo ſtecket man ſie an höltzerne oder darzu gemachte Spießgen, ſprenget ſie ein wenig mit Saltz ein, leget ſie auf einen Roſt, ſetzet ſolchen aufs Kohlfeuer, und wenn ſie trocken werden, ſo begieſſet man ſie mit zergangener Butter, welches öffters geſchehen muß. Sind ſie nun bald gebraten, ſo beſtreuet man ſie mit klar geriebener Semmel, betreuffet ſie wieder mit Butter und läſſet ſie noch ein wenig anlauffen, daß ſie fein giſchigt werden, richtet ſie endlich auf eine Schüſſel an, und machet braune Butter drunter.

Lerchen mit Aepffeln,

Man richtet ſie zu, wie die Fincken mit Aepffeln.

Lerchen mit Zwiebeln,

Werden wie die Fincken mit Zwiebeln bereitet.

Lerchen

Lerchen mit Wein-Beeren oder unreiffen Trauben,

Dieſe Zurichtung iſt leicht und kan man ſich nach den Fincken richten.

Lerchen in einer Paſtete,

Suchet man unter denen Paſteten auf, daſelbſt wird ſich die Beſchreibung finden.

Lerchen-Spieß, oder Vogel-Spieß,

Sind kleine von Holtz oder Eiſen gemachte Spießlein, woran die Lerchen im währenden Braten geſtecket werden.

Lescailje,

Kataryne, eine Holländiſche Poetin, deren Tragödien zu Amſterdam gedruckt worden. Dieſe ſind folgende: 1) Herodes en Mariamne 1685; 2) Genſerik 1685; 3) Wenſeslaus Koning van Poolen 1686; 4) Hercules en Dianira 1688; 5) Nicomedes aus dem Corneille überſetzt, 1692, 6) Ariadne 1693. Lehms p. 128.

Leſen,

Heiſſet denjenigen Vorrath, ſo man zur Zugemüſe oder an das Fleiſch kochen will, fleißig vorher überſehen, von den faulen Körnern abſondern, und den darein gefallenen Staub und Unflat heraus leſen, als Linſen, Erbiſſen, Reiß, Grütze, Hirſe, Graupen u. d. g.

Leuchter,

Iſt eine von Zinn, oder Meßing, oder Silber und andern hol gegoſſene und ſchlanck in die Höhe getriebene Zierath, unten her mit einem breiten Fuſſe und oben mit einer tieffen Tille verſehen, worein die Lichter geſetzet werden.

Leuchten unter den Tiſch,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da viele Weiber in denen Gedancken ſtehen, es entſtünde Zanck im Hauſe, wenn man mit dem Lichte Abends unter den Tiſch leuchtete.

Leucippides,

Wurden die Töchter des Leucippi, Phoebe nemlich und Elaira, die der Caſtor und Pollux raubten, genennet.

Leucothea,

Oder die weiſſe Göttin. Dieſer Nahmen wurde des Athamantis Weibe, der Ino, nachdem ſie unter dem Waſſer zur Meer-Göttin geworden, beygeleget. ſiehe Ino.

Leucothoe,

Eine Tochter des Babyloniſchen Königs Orchami, welche der Vater, nachdem er ſelbige von dem Phoebo geſchwängert fande, lebendig vergraben laſſen; Phoebus aber, nachdem er ſie nicht wieder lebendig machen konte, hat ſie in einen Weyrauch-Baum verwandelt.

Levi,

Juſtina, Andreæ Levi gelehrte Tochter, eine welſche Poetin und des berühmten Sipontiniſchen Biſchofs Nicolai Perotti Bluts-Verwandtin. Sie ſoll, wie Menagius in ſeinen Lectionibus Italicis ſupra Petrarchæ Sonnettum VII behauptet, eine Epiſtel in Verſen an Franciſcum Petrarcham geſchrieben, und ihn darinnen conſuliret haben, ob ſie im Studio Philoſophico fortfahren oder bey ihrem Hausweſen verbleiben ſolle, der auch Petrarcha in einem artigen Sonnet wieder geantwortet. Philippe de Maldeghem und Lelio Lelji will ihm nicht beypflichten, ſondern meinen, daß dieſes Sonnet an Joh. Boccatium von Petrarcha wäre geſchrieben worden. Aleſſandro Taſſoni aber hat ſich in ſeiner Conſideration. ſopra le Rime del Petrarca pag. 27 darwider opponiret. Vid. Act. Erudit. Lipſ. An. 1691 p. 537.

Libera,

Des Jupiters und der Cereris Tochter, wird auch ſonſten Proſerpina genannt.

Liberata,

S. ſonſt Wilgefortis, auch bey denen Niederländern Ont Kommera genannt, des Königs in Portugall Tochter, und wider ihres heydniſchen Vaters Wiſſen eine heimliche Chriſtin, die Schönſte unter allen Frauens-Perſonen im Königreiche, ward nach ihrer Mutter Tode von ihrem Vater zur Ehe verlanget, über welches unvernünftige Anſinnen ſie hertzlich erſchrack, und ſelbiges auf alle Art abzuleh-

nen ſuchte, weil aber ihr Vater ſie mit Gewalt darzu zwingen wolte, ſeuffzete ſie zu GOtt recht inſtändig, er möchte doch ihre Schönheit von ihr nehmen, und dasjenige, was ihren geilen Vater reitzete, an ihr verändern. Welches auch in der That erfolget, angeſehen ſie den folgenden Tag darauf nicht mehr als eine Weibes-Perſon, ſondern wie ein Mann, durch ihre jähe Veränderung ausſahe, weil ſie einen langen und rauhen Bart in einer einigen Nacht bekam, welches auch ihres Vaters unordentliche Brunſt gedämpffet, und ihn nunmehr dahin gebracht, daß er von ſeinem wunderlichen Vorſatz abgeſtanden. Und ob dieſe ſeine Chriſtliche Tochter gleich von dieſem ihrem Anliegen dadurch befreyet ward, ſo ließ er doch ſeine Wut, dieweil er erfuhr, daß ſie heimlich den Chriſtlichen Glauben angenommen, anderweitig gegen ſelbige blicken, indem er ſie auf das allergrauſamſte martern und endlich an das Creutze nageln ließ, woran ſie als eine beſtändige Märterin ihren frommen Geiſt aufgab.

Libitina,

Eine Göttin der Todten-Gräber und der Leichen: in ihrem Tempel zu Rom verkauffte man alle diejenigen Sachen, ſo zu denen Begräbniſſen nöthig waren.

Libuina,

So von etlichen Lidwina oder Lydwidis genennet wird, war ein fanatiſches und begeiſtertes Weibesbild, ſo ſich vieler göttlicher Geſichter, himmliſcher Offenbarungen, und heiligen Geſpräche mit den Engeln rühmete, auch unter andern behauptete, daß ihr von Chriſto, nachdem er ihr perſönlich erſchienen, fünf Wunden zum Wahrzeichen eingedruckt worden. Vid. Voet. Tom. II Diſſertat. Select. p. 1066.

Libuſſa,

Croci, des zweyten Hertzogs in Böhmen, Tochter, ſie überkam durch das Looß die gantze Herrſchafft über Böhmen, und ward dahero von ihren Unterthanen gezwungen, ſich zu vermählen, weswegen ſie auch bey ſich beſchloß, denjenigen darzu auszuerſehen, welchen ihre Bedienten zuerſt auf dem Felde an einem eiſernen Tiſch würden eſſend finden: weil ſie nun einen Bauer, Primislaum genannt, an ſeinem Pflugſchar ſitzend antraffen, muſte ſie ſofort ſelbigen zu ihrem Gemahl nehmen.

Licht-Breter,

Sind dünne runde Bretlein über und über durchlöchert, und mit einem Griff und Handhabe verſehen, worinnen vermittelſt der durchgezogenen Speiler und Stäblein die Lichte gezogen werden.

Licht-Hut,

Iſt ein von Zinn, Meßing oder Blech holes und zugeſpitztes Hütlein, ſo man über die Lichter bey Ausléſchung derſelben decket.

Licht-Knecht, ſiehe Licht-Stecher.

Licht-Korb,

Iſt ein länglicht rund und tieffes geflochtenes Körblein, worein die Lichter geſtecket werden.

am Lichtmeß-Tage tantzen,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da einige in denen tollen Gedancken ſtehen, es müſte ihnen der Flachs wohl gerathen, wenn ſie nur am Lichtmeß-Tage bey Sonnenſchein einmal tantzten.

Lichtputze,

Iſt ein von Eiſen, Stahl oder Meßing in Form einer Schere verfertigtes Inſtrument, hat an dem einen holgearbeiteten Theile eine lange Spitze, wird zu Abkürtzung und Sauberung des zu lang brennenden Tochts gebrauchet.

Lichtputzen-Käſtgen,

Iſt ein von Zinn, Meßing oder Blech länglichtes und auf drey Knöpffen ſtehendes Futteral, worein die Lichtputze geleget wird.

Lichtſchirm,

Iſt ein über einem runden Drat ausgeſpanntes grünes Pergament, auf einer höltzernen Schraube, ſo hoch und niedrig kan gezogen werden, ſtehend, welches man in denen Wochen- und Kinder-Stuben vor das brennende Licht zu ſetzen pfleget, damit der Schein die ſchlaffenden Kindlein oder Sechswöchnerinnen nicht beunruhigen möge. Man hat auch eine

Art

Art ſolcher Schirme, ſo man zuſammen falten und legen kan.

Licht-Stecher,

Iſt dasjenige Inſtrument, darauf das faſt bis an die Tille gebrannte Licht wieder erhöhet wird, und völlig ausbrennen kan. Es beſtehet in einem runden nicht zu langen Stiel, der ſich mit dem untern Ende in die Tille des Leuchters ſchickt, am obern Ende aber einen breiten etwas vertiefften Rand hat, in deſſen Mitte eine, oder auch drey eiſerne Spitzen hervorragen, auf welche oder zwiſchen welche des Lichtes Ende geſteckt wird, daß es daſelbſt feſt ſtehe. Es wird auch ein Licht-Knecht genennet.

Licht ziehen,

Iſt zwar ſonſten ordentlich eine Arbeit der Seiffenſieder, die aber auch öffters von haushältigen Weibern verrichtet wird, da ſie nemlich die aus baumwollenem oder auch ſchlechtem Garn zugeſchnittenen Dachte, vermöge der darzu gehörigen Lichtbreter mit warm zerlaſſenem Unſchlitt überkleiden und die Lichte in gehörige Form bringen. Sie pflegen auch dergleichen in gewiſſe darzu aptirte gläſerne oder blecherne Formen zu gieſſen. Die Sorten der Lichter ſind von unterſchiedener Gröſſe und Güte, die gantz kleinen und geringen werden in der Haushaltung nur Gauckel-Lichtlein oder Gauckel-Katzen genennet; bey vornehmen und ſolennen Ausrichtungen werden insgemein weiſſe Wachs-Lichter aufgeſetzet; wiewol man auch deren von gelbem Wachs hat. Ein mehrers ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

mit dem Lichte gauckeln,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da einige vermeinen, daß wenn die Kinder mit Lichtern oder angebrannten Höltzlein des Tages über gauckelten, ſie des Nachts über in das Bette harneten.

Licinia,

Eine gelehrte Tochter des L. Craſſi, ſo nebenſt ihrer Schweſter wegen ihrer Gelehrſamkeit und Beredſamkeit vom Cicerone hochgerühmet wird. Vid. Lotich. d. Nobilit. & Perfect. Sex. Fœm. § 36, Raviſ. Textor. in Off. pag. 344 l. 4 C. 12.

Lidvvidis, oder Lidvvina, ſiehe Libuina.

Liebäugeln,

Heiſſet, wenn das Frauenzimmer einer Manns-Perſon, ſo ſie zu ihrem Amanten erkieſet, allerhand verliebte Blickgen und Charmes mercken läſt.

Liebes-Brief, oder Billet,

Iſt eine Schrifft, worinnen das Frauenzimmer ihrem Amanten die Neigung und Liebe entdecket, oder ihm ſonſt etwas darinnen zu ſeiner Avantage rapportiret.

Liebes-Fieber, ſiehe Liebes-Melancholey.

Liebes-Melancholey, oder Liebes-Fieber,

Denen Medicis Melancholia Uterina genannt, iſt ein weiblicher Zufall, ſo aus groſſer und hefftiger Liebe herrühret, wenn nemlich das Frauenzimmer ſich allzuſtarcke Liebes-Ideen und brünſtige Phantaſien alſo macht und vorſtellet, daß ſie darbey aberwitzig, ſchotenthöricht und melancholiſch werden.

Liebes-Trunck, oder Philtrum,

Iſt ein von einem geilen und unzüchtigen Frauenzimmer aus allerhand abergläubiſchen Ingredientien, ſo die Liebes-Macht und Wirckung in ſich haben ſollen, vermiſchter Trunck, ſo ſie demjenigen Manns-Volck beyzubringen ſuchen, auf den ſie ihr buhleriſches Auge geworffen; machet oftmals dergleichen Mannsbilder närriſch und raſend.

Lied-Lohn,

Iſt das verdiente und verdingte Lohn derer, die als ordentliche und gebrotete Hausleute und Geſinde dienen, ingleichen als Tagelöhner um ein geſetztes und verglichenes Lohn arbeiten. ſiehe Oeconom. Lexicon.

Lilith,

Soll nach der Jüden Vorgeben als ein Geſpenſte eine Feindin der Kindbetterinnen geweſen ſeyn, daher ſie über ihre Wochenſtuben zu ſchreiben pflegen: Adam, Eva, Chuez, Lilith, oder auch: entfernt

ſey die Lilith. Die thörichten Talmudiſten und wunderlichen Cabaliſten aber meinen, es wäre die Lilith des Adams erſte Frau geweſen, mit welcher er 130 Jahr vor der Eva im Eheſtande gelebet. Daß ſolche Lilith aber eine Gattung eines unglücklichen Nachtvogels ſey, deſſen Eſ. XXXIV, 14 gedacht wird, lehret Selden. in ſeinem Tractat de Diis Syris Synt. II l. 2 p. 214.

von Limburg,

Leonora Sophia, Gräfin, eine gelehrte Dame und gute Poetin, ſo einen ſchönen Vers zu ſchreiben weiß, wie Ebertus in ſeinem eröffneten Cabinet des gelehrten Frauenzimmers p. 217 angeführet.

Limburgerin,

Regina Magdalena, Martin Limburgers, Kayſerlichen gekrönten Poetens, der Gemeinde zu Kratshoff bey Nürnberg und umliegenden Orten Predigers, auch der löblichen Blumgenoſſenſchafft Oberhaupts, Eheweib, in eben dieſem Orden Magdalis genannt, eine anmuthige Poetin, ſo einen guten Vers machet. Vid. Paullin. in ſeinem hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer p. 85.

Limonie,

Malum Limonium, Limon, ſind eine Art von Citronen verſchiedenen Gewächſes. Der Baum, auf welchem ſie wachſen, iſt mittelmäßiger Höhe, grünet ſtets, hat ſtarcke Lorbeer-förmige Blätter, die am Rande etwas gekerbet und voll kleiner Löcher ſind. An den Zweigen ſitzen hin und her Stacheln und Dornen, die Blüte iſt wohlriechend und gantz weiß, die Früchte ſind rundlich weißgelb, lieblich von Geruch, haben glatte Schalen, wenig Fleiſch, aber viel Safft, darinnen einige bittre Kerne ſtecken. Dieſe Frucht wird in der Küche an Fleiſch, Fiſche und Paſteten gethan, der Safft auf das Gebratene gedruckt, die Blüte über den Sallat geſtreuet. Der Limonien-Safft hat eine vitrioliſche Schärffe, ſo daß er Perlen aufflöſet: Aeuſſerlich nimmt er die Wartzen weg, mit ein wenig Saltz vermiſcht, macht er eine zarte Haut, wenn die Hände damit gewaſchen, und nicht getrocknet werden. Eine weitläufftige Beſchreibung von dem Limonien-Baum, der Frucht und deren Nutzen giebt das Oeconomiſche Lexicon. Vide Petri Nati Obſervationes de Malo Limonio, Citrio, Florentiæ 1674.

Limonade von Citronen und Pomerantzen,

Man nimmt abgeſchelte Citronen, ſo viel man hat, ſchneidet ſie von einander, nimmt das inwendige mit den Schlauben gantz und gar heraus, thut es in eine reine Schüſſel, dann windet man den Safft durch ein leinen Tuch, ſo lange bis die Schlauben im Tuche faſt trocken ausgepreſſet: den Safft, wenn er ausgewunden, läſſet man 24 Stunden ſtehen, da ſich im Grunde das Dicke vom Klaren abgeſtanden ſetzet, das Klare gieſſet man in ein Gefäſſe ab, alsdenn wird es gewogen, zu einem Pfund Safft werden drey Viertel-Pfund Zucker gethan, welcher erſt geſtoſſen wird, und mit dem Safft zuſammen in einen Keſſel gegoſſen, auf einem jählingen Feuer wohl gekocht, und fleißig abgeſchäumt, ſo lange bis der gekochte Safft zu einem Syrup wird, welcher denn in reine Bouteillen gegoſſen wird, die wohl vermacht ſind.

Limoniades,

Wurden die Nymphen der Blumen und Wieſen genennet.

auf die Lincke Seite kein neugebohrnes Kind legen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige wunderliche Weiber vermeinen, das Kind bliebe ſein Lebetage linckiſch, wenn man es nach der Geburt zum erſten mal auf die lincke Seite legte.

Linſen,

Lentes, Lentilles, ſind eine bekannte Hülſen-Frucht, davon man zweyerley Gattungen hat, die groſſen Garten-Linſen, und die kleinen Feld-Linſen. Sie geben eine unverdauliche und nahrloſe Speiſe, werden wenig und nur zur Veränderung genoſſen. Ihre Zurichtung iſt ſchlecht, indem ſie bloß mit Waſſer gar gekocht, und wenn ſolches abgegoſſen, mit einer Fleiſch-Brühe angerichtet, oder in Butter geprägelt werden. Mit der Linſenbrühe

ſenbrühe das Geſicht gewaſchen, vertreibet die Sommer-Flecken. ſ. Oeconom. Lexicon. Der Koch richtet ſolche alſo zu: 1) Linſen ſauer mit Zwiebeln; 2) Linſen mit brauner Butter; 3) Linſen mit Bratwürſten; 4) Linſen mit Côteletes; 5) Linſen mit gebratener Kalbsleber; 6) Linſen mit gebackenen Eyern, Ochſen-Augen genannt.

Linſen ſauer mit Zwiebeln,

Man lieſet die Linſen ſauber aus, und läſſet ſie hernach im Waſſer am Feuer bald weich kochen, gieſſet alsdenn Eſſig dran, mit welchem ſie gantz kurtz einſieden müſſen. Hernach machet man Butter in einer Caſſerole braun, rühret ein wenig Mehl drein und läſſet dieſes auch braun werden, wirffet nach dieſen klein geſchnittene Zwiebeln darzu, welche auch mit röſten ſollen, brennet ſie an die Linſen, rühret ſie durch einander und ſaltzet ſie ein wenig, ſo ſind ſie fertig.

Linſen mit brauner Butter,

Man kochet dieſe nur in Waſſer gantz weich, und ſaltzet ſie ein wenig, beym Anrichten machet man Butter brann und brennet dieſe über die Linſen.

Linſen mit Bratwürſten,

Man bereitet dieſe nach erſt beſchriebener Art, bratet hernach Bratwürſte und garniret ſie damit.

Linſen mit Cotelettes,

Die Linſen machet man zu recht wie vorige. Die Cotelettes brauchet man zur Garnitur, deren Beſchreibung unter dem Buchſtaben C zu finden iſt.

Linſen mit gebratener Kalbs-Leber,

Der Linſen Abkochung iſt bekannt. Die Kalbsleber ſtecket man in ſiedend Waſſer, daß ſie ein wenig anläufft, ſchneidet darnach viereckigte Stücken, als welſche Nüſſe groß aus ſelbiger, ſchneidet auch viereckigte breite Stückgen Speck ſo groß, als die Stückgen Leber ſind; dieſe ſtecket man Wechſels-weiſe an kleine höltzene Spießgen, daß allezeit ein Stück Speck und denn ein Stück Leber kömmt, damit continuiret werden muß, bis ein Spießgen oder etliche voll ſind. Iſt dieſes nun alles gemacht, ſo ſprenget man ſie mit Saltz ein, läſſet Butter zergehen und tuncket die an denen Spießgen ſteckende Leber drein, ſtreuet ſie mit Semmel, und bratet ſie auf dem Roſt ſauber ab. Zuletzt richtet man die Linſen an, garniret die Spießgen mit der Leber herum und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Linſen mit gebackenen Eyern, Ochſen-Augen genannt,

Wenn die Linſen gekocht ſind, ſo machet man gebackene Eyer, welche insgemein Ochſen-Augen heiſſen, deren Beſchreibung unter denen Eyern anzutreffen; mit mit dieſen garniret man die Linſen, welche, wie ſie ferner zuzurichten ſind, kan man bey den Suppen, Rebhünern, jungen Tauben, Schincken ꝛc. finden.

von der Lippe,

Johanna Sophia, Reichsgräfin und Hofmeiſterin bey der Princeßin von Wallis, eine devote und in Theologiſchen Wiſſenſchafften hocherfahrne Dame; ſie hat ein auserleſenes Gebet-Buch, ſo zu Rinteln gedruckt worden, heraus gehen laſſen, welches An. 1715 zu Leipzig allhier von Johann Friedrich Gleditſch und Sohn wieder aufgeleget worden.

Liriope,

Eine Meer-Nymphe, des Oceani und der Thetis Tochter, mit welcher der Fluß Amnis den vortrefflichen ſchönen Knaben Narciſſum gezeuget.

Livia,

Druſilla, des Kayſers Auguſti zweyte Gemahlin, und Mutter des Tiberii, war eine Dame von auſſerordentlicher Klugheit, Liſt und Verſtande.

Locuſta,

Eine berühmte Zauberin und Hexe, ſo zu des Neronis Zeiten lebte, und welche er ſich aus Franckreich verſchrieben; durch deren Hülffe und Kunſt Agrippina den Claudium, und Nero den Britannicum aus dem Wege geräumet, ſie iſt aber vom Kayſer Galba umgebracht worden.

Löffel,

Iſt ein von Silber, Zinn oder Blech mit einem langen Stiel rund länglicht ausgewölbtes Schöpff-Geſchirr, wormit die Suppe und Brühe aus der Schüſſel gelanget wird.

Löffeln,

Heiſſet nach heutiger Art zu reden, ſo viel als courtiſiren, daher ſaget man eine Löffel-Magd oder Löffel-Schweſter.

Löffel-Blech,

Iſt ein viereckigtes mit groſſen Löchern ausgeſchlagenes Blech, worein die Löffel in der Küche gehangen werden.

ſich Löſen,

Heiſſet dem Frauenzimmer ſo viel als revangiren, alſo muß ſich derjenige Magiſter, ſo einen Crantz und Schnupfftuch bey der Promotion geſchickt bekommen, bey demjenigen Frauenzimmer, von welcher ihm ſolches überſendet worden, durch ein Gegen-Preſent wieder löſen. In denen Wochen-Stuben löſet ein Junggeſelle, oder auch Mann, ſeinen Hut bey der Amme oder Muhme durch ein Trinckgeld, bey denen Gevatterſchafften oder Hochzeiten auf dem Lande löſet ſich diejenige Jungfer durch ein Schnupfftuch oder ander Preſent bey demjenigen Junggeſellen, mit dem ſie Gevatter geſtanden, oder mit welchem ſie zur Hochzeit geweſen. Auf dem Lande löſet ſich ein Junggeſelle bey der Magd, wenn er in dem Viehſtalle angebunden worden, bey denen Wäſchen durch Einwerfung eines Trinckgeldes in den Klinge-Beutel, und bey dem Scheuren gleichfalls bey der Scheuer-Magd oder Frau, die das Mannsvolck mit Stroh anbinden.

Löſen die Zunge kleinen Kindern, ſiehe Zunge löſen kleinen Kindern.

a Löſerin,

Margaretha Sibylla, gebohrne von Einſiedelin, des Churfürſtlichen Sächſiſchen Cammer-Raths und Erb-Marſchalls Conrad von Löſers hinterlaſſene Witwe, ein rechter Ausbund eines gelehrten Frauenzimmers, ſo in allen vier Facultäten bewandert war. Sie verſtund die Matheſin vortrefflich, war in der Hiſtoria Eccleſiaſtica, Civili und Literaria wohl bewandert, machte einen guten Vers, und redete nebſt ihrer Mutter-Sprache Ebräiſch, Griechiſch, Lateiniſch, Italiäniſch und Frantzöſiſch, weswegen ſie auch Cornelia Saxonica und Minerva Miſnica genennet wurde. Sie hinterließ Meditationes Sacras unter dem Titel: Politicæ Chriſtianæ, und ſtarb An. 1690. Vid. Weiſium im Anhange zum Politiſchen Nachtiſche p. 340, David Winter im Elódtſchen Alter-Spiegel, Henning. Witte Tom. II Biographic. Diar. p. 179.

des Loges,

Madame, eine ſehr gelehrte Frantzöſin. Ludovicus Balſazius hat in einer Epiſtel an den gelehrten Menagium das Portrait dieſer klugen und gelehrten Dame entworffen, und ſelbiger ein nicht geringes Lob beygeleget. Vid. Part. I L. II Epiſt. 13, Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 52.

Logiren im Spiel, ſiehe Schencken im Spiel.

Lohn, ſiehe Miet-Lohn.

Lois,

Des Timothei Groſſe-Mutter, war ein kluges und gottesfürchtiges Weib, ſo ihn in ſeiner Jugend in aller Gottesfurcht unterrichtet und auferzogen. 2 Timoth. 1, 5.

Lollia,

Eine berühmte und gelehrte Frau zu Cölln am Rhein, ſo ums Jahr Chriſti 48 floriret, ſie war in der Philoſophie und andern freyen Künſten ſehr erfahren. Vid. Frauenlob in der lobenswürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 21.

L'Ombre,

Iſt ein in Frantzöſiſcher Karte dem Frauenzimmer ſehr gebräuchliches und nach gewiſſen Regeln eingerichtetes Spiel und Zeit-Vertreib, kan unter zweyen Perſonen, (wenn eine gantze rothe Farbe aus der Karte genommen wird) ordentlich aber unter dreyen geſpielet werden. Jede Perſon bekömmt neun Briefe, zur rechten Hand wird herum gefraget, wer entriren oder ſpielen will; ſpielet einer Solo

oder Sans prendre, ſo kaufet er von den überbliebenen Blättern nichts, und läſt ſich ſolches von denen Gegen-Spielern, wenn er es gewinnt, a part bezahlen; denn wofern er ſolches verſpielet, ſo muß er es denen andern ſelbſt bezahlen: ſpielet er aber ſimple oder bloß, kauffet er nach Anſagung der Farbe und Wegwerffung der unnützen Briefe ſo viel Blätter, als er nöthig hat. Das Spiel muß entweder mit fünf Leſten oder auch vieren, wann die andern unter die Gegenſpieler vertheilet ſind, gewonnen werden, verlieret er es, muß er bete ſetzen; und wofern er Matador hat, ſelbige noch darneben bezahlen. Es wird auch für Sans prendre, Totus Cinq premier u. ſ. f. bezahlet.

L'Ombre-Fiſchgen,

Sind kleine dünne ſchmahl länglichte, von Elffenbein oder Holtz, platt oder ausgezäckte Blätlein, ſo bey dem L'Ombre-Spiel zur eintzeln Einſetzung und Auszahlung gebrauchet werden, zwölf ſolche Fiſchlein machen eine gantze Marque.

L'Ombre-Karten,

Sind kleine gepappte Frantzöſiſche bunt gemahlte und aus 40 Blättern beſtehende Karten, auf dem Rücken weiß oder ſchwartz gemodelt, wormit man das L'Ombre zu ſpielen pfleget.

L'Ombre-Marquen,

Sind kleine von Elffenbein oder ſauberm Holtz rund und auf allerhand Art ausgezäckte Blättlein und Scherben, ſo bey dem L'Ombre-Spiel unter die Spielenden um einen gewiſſen und beliebigen Preis und Taxe ausgetheilet und im währenden Spiel in den L'Ombre-Teller eingeſetzet oder denen Gegenſpielern zur Bezahlung zugezehlet werden.

L'Ombre-Schachtel,

Iſt eine lackirte oder auf andere Art überfürnſte und gemahlte Schachtel, worinnen die L'Ombre-Marquen und Fiſchgen verwahret werden.

L'ombre-Teller, oder Spiel-Teller,

Iſt ein von Silber, Printz-Metall, Meßing oder lackirter höltzerner flach und länglicht runder Teller, worein die Marquen und L'Ombre-Fiſchgen geſetzet werden.

L'Ombre-Tiſch,

Iſt ein kleiner niedriger und dreyeckigter, meiſtentheils mit Tuch beſchlagener und mit drey Beuteln verſehener Tiſch, worauf das Frauenzimmer L'Ombre zu ſpielen pfleget.

Loſen,

Iſt eine den Weibern wohl bekannte und gebräuchliche Art, Töpfe und ander irdenes Gefäſſe und Küchen-Geräthe Parthien-weiſe auf dem Topf-Marckt einzukauffen, da nemlich der Verkäuffer ſolcher Waaren die Töpfe und Tiegel in gewiſſe Claſſen ſetzet, und die Käufferinnen darum unter einander looſen läſſet, iſt deßwegen erfunden, damit nicht eine Perſon allein die beſten Stücken vorher heraus leſen kan, und das ſchlimmſte Zeug denen andern hinterläſt.

Lorbeer-Baum,

Laurus, Laurier, iſt ein welſcher immergrünender Baum. Die Arten derſelben ſind vielerley. Er hat länglichte, ſpitzige, harte, dunckelgrüne, glatte, wohlriechende Blätter, am Geſchmack bitter. Die Weiblein, welche allein Frucht tragen, bringen grüne Blümlein, nach welchen die Frucht kommet, die man Lorbeer nennet. In der Küche ſind die Lorbeer-Blätter höchſtnöthig, angeſehen die Köche nicht nur dieſelben an viele Speiſen kochen, ſondern auch an Fiſche, zu gewürtzten Brühen, und an die Wildprets-Paſteten gebrauchet wird. Die Beeren haben ein flüchtiges balſamiſches Saltz, die Blätter ſind von gleicher Krafft. In Wein geſotten und davon getruncken, vertreiben die Waſſerſucht, und kalten Fieber, dienen wider die Bienen und Weſpenſtiche, friſch aufgelegt und mit Gerſten-Mehl lindern ſie alle Geſchwulſt. Friſch Schweine-Schmeer ſiedend heiß über Lorbeer-Blätter gegoſſen, giebt eine vortrefliche Brand-Salbe.

Loſa,

Iſabella oder Eliſabeth, wie einige wollen

len, in Andaluſien zu Cordoua gebohren, verſtund die drey gelehrten Sprachen, nemlich die Lateiniſche, Griechiſche und Hebräiſche, und hatte eine ſolche Wiſſenſchafft in der Theologie, daß ſie auch öffentlich den Doctor-Titel darinne erlanget; damit ſie aber deſto geruhiger leben und ihre Studia eifriger abwarten könte, begab ſie ſich nach dem Tode ihres Mannes in das Clarisſiner-Kloſter und ſtarb Anno 1564 in dem 73 Jahre ihres Alters. Vid. Hoffmanni Lexic. Univerſal. pag. 572.

Los bitten,

Iſt eine abſonderliche Begnadigung und Vergünſtigung eines Landes-Herrns oder commandirenden Generals, vermöge deren ein Weibes-Bild zuweilen einen zum Tode verurtheilten gemeinen Soldaten durch Erklärung, daß ſie ſelbigen zur Ehe nehmen wolle, los bitten und von der ihm dictirten Todes-Strafe in faveur des Eheſtandes befreyen kan, dergleichen Weibes-Bild aber muß, wenn ſie Conceſſion erhält, ſich mit dem Delinquenten unter dem Gerichte trauen laſſen, und mit ſelbigem das Land hernach räumen.

Lotis,

Eine ſchöne wohlgeſtallte Nymphe, des Neptuni Tochter, welche, als ſie dem Priapo, der ſie höchſt entbrannt verfolgte, nicht entfliehen konte, nach Anruffung der Götter in einen Neſſelſtrauch verwandelt werden.

Lotterin,

Sophia, aus Goßlar in Böhmen, ein begeiſtertes und fanatiſches Weibes-Bild, ſo An. 1629 ſich unterſchiedlicher Erſcheinungen und Geſichter rühmete; ſo in D. Feuſtkings Gynæc. Hær. Fanatic. p 420 nebſt ſeinem beygefügten Judicio zu finden.

Louiſa Eliſabeth,

Hertzog Philipps zu Sachſen-Merſeburg Wittwe, eine devote Dame, ſo den An. 1652 von Sylvio Nimrod, Hertzogen zu Würtenberg und ſeiner verwittibten Frau Mutter Sophia Magdalena, Hertzogin zu Liegnitz, und Brieg aufgerichteten Orden des Todtenkopfs, An. 1709 wiederum renoviret. Sie ſtarb den 28 April 1736 zu Forſta in der Nieder-Lauſitz auf ihrem Witwen-Sitze.

Louiſa, oder Ludovica Amœna,

Princeßin von Anhalt, war ein ſehr gelehrtes Frauenzimmer, und der Hebräiſchen, Lateiniſchen und Frantzöſiſchen Sprache ſehr kundig, wie ſie denn ihre Geſchicklichkeit genugſam bewieſen an des berühmten Frantzoſens Petri Molinæi Heraclito, den ſie in das Teutſche überſetzet. Der berühmte Poet Martinus Opitius hat ihren Tod, der 1625 erfolget, in einem Carmine ſehr beklaget. Vid. Opiz. in Poemat. P. II p. 294, it. Frauenlob in ſeiner lobenswürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 22.

Lüba,

Eine devote und gelehrte Weibes-Perſon zu Biſchoffsheim in Francken ums Jahr 764, war in der Theologie ſo erfahren, daß ſie auf Anordnung S. Bonifacii in der Kirchen öffentlich predigte und die Gemeinde im Glauben unterrichtete, da doch ſonſten Paulus die Weiber in der Gemeinde ſchweigen heiſſen 1 Cor. XIV, 34, it. 1 Tim. II, 12.

Lucana Ocella, ſiehe Ocella.

Luceja,

Eine berühmte alte Comœdiantin, war eine gute Poetin und vortrefliche Rednerin, ſie ſoll nach Plinii Bericht, bis in das hunderte Jahr Comœdien geſchrieben, und ſelbige auf öffentlichem Theatro mit groſſem Applauſu des Volck aufgeführet haben. Vid. Mart. a Baldhoven in Catalog. Doctar. Fœm. p. 6, it. Joh. Raviſii Textor. officin. L. IV C. XII pag. 144.

von Lucerna,

Franciſca, und Maria, zwey devote Schweſtern in Spanien, ſo An. 1495 den Orden der Minimen oder allergeringſten geſtifftet und zwar nach denen Regeln des Heil. Franciſci de Paula.

von Lüchtringen,

Ottilia, war eine ſehr gelehrte Nonne zu Cölln, ſo An. 1394 gelebet.

Lucia,

Eine Römiſche, oder, wie andere wollen, Sicilianiſche Wittwe, ward von ihrem eigenen Sohne angegeben, daß ſie ſich zum Chriſtlichen Glauben bekannt, und als eine Märtyrin unter dem Kayſer Diocletiano hingerichtet. Dergleichen Nahmen führte auch eine Jungfer aus Syracus, die von ihrem eigenen Bräutigam, weil ſie alle ihr Erbtheil unter die Armen ausgetheilet, angegeben ward, und als eine Märtyrin geſtorben.

Lucilla,

Eine Tochter des Nemeſii, welche blind gebohren ward, von dem Pabſt Stephano aber ihr Geſichte wieder erlangte. Dieſe wurde als eine Märtyrin unter dem dem Valeriano hingerichtet.

Lucilla,

War das ketzeriſche und Sectiriſche Weib, wodurch Donatus ſeine Ketzerey ausbreitete, und damit gantz Africam beunruhigte. Vid. Hieronym. ad Cteſiphont. Tom. II Opp. pag. 171. Sie rühmete ſich allerhand göttlicher Viſionen, Offenbarungen und Träume, welches zu ihrem Behuf am beſten dienete. Sie brachte durch Liſt und Spendagen Cæcilionum, ſo auf ihre Ketzerey geeifert hatte, von dem Carthaginenſiſchen Biſchoffs-Stuhl herunter, an deſſen Stelle ihr Haus-Prophete, Majorinus, kam; wodurch ihr Lehr-Gifft vollends zu Kräften kam. Vid. D. Ittig. de Hæreſiarch, in append. Diſſert. 2. § 6 p. 144.

Lucina,

So auch ſonſten Juno und Diana benennet wird, it. Luna, die Göttin der Gebährenden, des Jupiters und der Latonæ Tochter; ſie hatte ſolches Amt von denen Parcen erhalten, und beſtunde ſelbiges darinnen, daß ſie denen ſchwangern Weibern zu Hülffe kam, und auf ihre Geburt ein wachſames Auge hatte; wiewol ſie auch denen trächtigen Thieren helffen konte. Sie wurde in Geſtalt eines Weibes-Bildes abgemahlet, mit der einen Hand leer, womit ſie den Nothleidenden zu Hülffe kam, mit der andern aber hielt ſie eine Fackel, weil ſie die Kinder aus der Finſterniß ans Licht brachte.

Lucretia,

Eine Tochter des Lucretii, Gemahlin des Tarquinii Collatini, und Zierde aller Römiſchen Frauen, welche der Tarquinius Sextus, des damaligen Königs Tarquinii Sohn, mit Gewalt ſtupriret und geſchwängert. Nach beſchehener That klagte ſie ſolches mit Thränen ihrem Manne, Vater und Anverwandten, zoge einen Dolch hervor, bate recht beweglich, daß man den König mit ſeiner gantzen Familie aus Rom verjagen möchte (welches auch hernach geſchehen) und ſtieß ſich ſelbigen aus Liebe zur Keuſchheit in die Bruſt.

Lucretia,

Pabſts Alexandri VI Tochter, ſo er mit einer Concubine, Vannocia genannt, gezeuget, ſie raubte allen Huren in Rom den Vorzug, und lebte nicht allein fremden, ſondern auch ihrem Vater und Bruder zu Dienſt und Willen.

Lucretia,

Morella, eines Frantzöſiſchen Edelmanns gelehrte Tochter, verſtund Griechiſch, Lateiniſch, Italiäniſch und Spaniſch, dergleichen auch ihre beyden Schweſtern Camilla und Diana konten. Vid. Paſch. in Gynæceo docto p. 45.

Lucretia,

Tornabonia, eine gelehrte Florentinerin aus Italien, Petri Medicei Eheweib, und des berühmten Laurentii Medicei Mutter, war eine gute Poetin; darneben aber ſehr devot, maſſen ſie einen guten Theil der Heil. Schrifft in welſche Verſe gebracht, und findet man hin und wieder ſehr gute Judicia von ihr. Vid Le Dictionaire Hiſtorique par M. Moreri l'Article: Lucrece Tornabonie,

Ludman,

Margaretha, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Ludolfia,

Suſanna Magdalena, des gelehrten und

und Weltbekannten Kayſerl. und Fürſtl. Sächſ. Raths Jobi Ludolphi gleichfalls berühmte Tochter, iſt in der Ebräiſchen, Lateiniſchen und Frantzöſiſchen Sprache vortreflich verſiret geweſen. Vid. Juncker. Centur. fœm. Illuſtr. p. 52.

Ludomilla,

Graf Albrechts von Pogen hinterlaſſene Wittbe und Hertzog Primislai aus Böhmen Tochter, eine liſtige und verſchlagene Dame, ſo Ludovicum, Hertzog in Bayern, welcher ſich in ſie hefftig verliebet, und ſelbige zu einem verbotenen Liebes-Werck zu beſchwatzen gedachte, auf eine liſtige Art fing. Denn als einsmals dieſer entbrannte Liebhaber zu ihr in das Schlaf-Gemach kam, und ihr alle erſinnliche Careſſen machte, wolte dieſe Ludomilla in ſein Begehren nicht einwilligen, als mit dem Verſprechen, daß er ſie hernach ſich ehlich beylegen ließ. Weil nun Ludovicus, der doch an nichts weniger, als die Ehe, dachte, vermeinte, daß es nichts zu bedeuten, angeſehen er mit der Gräfin gantz alleine, und ihr alſo niemand zeugen könte, gab er ſein verſtelltes Jawort gar bald von ſich, worauf ſich die Gräfin gegen drey in die Wand-Tapeten des Zimmers eingewirckte Ritter gleichſam im Schertz wendete, und dieſe drey Bilder als Zeugen ihres Ehe-Verlöbniſſes anruffete. Ludovicus trug wenig Bedencken, ſein Ja nochmalen zu wiederholen, und dieſe drey ſtummen Zeugen gar willig anzunehmen; weilen aber die liſtige Ludomilla drey vornehme rechte Ritter hinter dieſe Tapeten verſtecket, zog ſie ſelbige geſchwind hinweg, und fragte den Hertzog, ob dieſes nicht Zeugen genung wären, worüber er zwar erſchrack, doch als er ſich wegen ſeines Verſprechens durch ihre Liſt überzeuget ſahe, war er endlich willfährig, ſich nunmehro im Ernſt mit ihr zu vermählen, aus welcher Ehe ihm zwey Printzen gebohren wurden.

Ludomilla Eliſabeth,

Gräfin zu Schwartzburg, hatte ſich nicht nur in der Lateiniſchen Sprache und andern Wiſſenſchafften ſehr perfectionniret, ſondern war auch eine nette deutſche Poetin, ſie ſtarb aber als eine Hochgräfl. verlobte Braut, Anno 1672 zu Rudelſtadt. Vid. Wolffgang Caſpar Printzens Hiſtor. Muſic. c. 13 p. 167.

Ludovica Abelarda, ſiehe Heloiſa.

Ludovica Amœna,

Eine Fürſtliche Princeßin von Anhalt, gebohren 1609 zu Cöthen, war in den Hebräiſchen, Lateiniſchen und Frantzöſiſchen Sprachen erfahren, überſetzte Petri Molinæi Heraclitum in die Deutſche Sprache, und ſtarb 1625 in zarter Jugend.

Ludovica Margaretha,

Eine geſchickte und beleſene Lotharingerin, Henrici Hertzogs von Guiſe Tochter und Franciſci Borbonii Fürſtens von Conti Gemahlin, ſo An. 1620 das gantze Hofleben in einem artigen und ſinnreichen Roman, Royal oder die Begebenheit des Hofs genannt, vorgeſtellet, der unter dem Nahmen des du Pilouſt heraus gekommen. Sie ſtarb An. 1631. Vid. Paſch. in Gynæc. Doct. p. 45.

Ludovica,

Saracena, ein in der Hebräiſchen, Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache wohlerfahrnes und gelehrtes Frauenzimmer. P. Meliſſus hat ein artiges Acroſtichon auf ſie gemacht, und iſt ſelbiges in des Alſtedii Encyclopæd. Poetic. p. 551 zu finden. Vid. Paſch. Gynæceum Doct. p. 46. Colomeſ. in Gall. Oriental. pag. 110 führet an, daß dieſe Saracena Ludovica 1606 einen Doctorem Medicinæ, Marcum Offredum genannt, geheyrathet. Vid. Juncker. Centur. fœmin. Illuſtr. pag. 119.

Luna, ſiehe Lucina.

Luna,

Des Ertzketzers Simons Concubine, ſiehe Helena.

Lunge,

Iſt ein Eingeweide des obern Leibes, welches die Höhle der Bruſt faſt allein erfüllet, und eigentlich das Werckzeug zum Athemholen iſt. Die von den vierfüßigen Thieren werden verſpeiſet, ſind leicht zu verdauen, und obwol die Nahrung, welche

che ſie geben, etwas kalt und feuchte, ſo iſt ſie doch ſo gar böſe nicht.

Lungen-Mus, ſiehe Kalbs-Lungen-Mus.

Luntze,

Nennet man das Geſchlincke, nemlich Lunge und Leber von Roth- und Schwartz-Wildpret.

Lupa, ſiehe Acca Laurentia.

Luparia,

War zwar eine reiche und vornehme Matrone in Gallicien, aber auch darbey eine eifrige Götzen-Dienerin. Doch ward ſie endlich nach Erſehung einiger Wunderwercke, zum Chriſtlichen Glauben bekehret, worauf ſie ſo gleich ihre Götzen und Altare zerſtören und niederreiſſen lieſſe, ihren gereinigten Götzen-Tempel auch dem Heil. Jacobo wiedmete.

Lüſterner Appetit ſchwangerer Weiber,

Denen Medicis Citta oder Pica genannt, iſt eine auſſerordentliche und wunderliche Sehnſucht derer ſchwangern Weiber, ſo ſich öfters nach allerhand ungewöhnlichen und lächerlichen Sachen, als Menſchenfleiſch, Kreide, Kohlen, Sand, Leder u. d. g. ſehnen. Es rühret ſolcher Appetit von dem irregulären Einfluß und Circulirung der Lebens-Geiſter und des Geblüts, wie auch einer thörigten Impreſſion her.

Luſtorfin,

Anna Magdalena, eines Prieſters Tochter, war von ſolcher Gelehrſamkeit, daß, als ſie einſt in einer gelehrten Verſammlung examiniret ward, man ſelbige des Gradus Magiſterii für würdig achtete. Sie ſtarb im 22 Jahr ihres Alters an der Peſt.

Lutgardis,

War eine begeiſterte Nonne, ſo ums Jahr 1270 gelebet. Ihre Erſcheinungen, Entzückungen und Revelationes, die bey dem Surio ad 16 Junii An. 1270 weitläuftig zu finden, zeigen gleich an, wes Geiſtes Kind ſie geweſen. Voetius nennet ſie eine ſelbſt gewachſene Heilige. Vid. Tom. II Diſſert. Select. p. 1066 & 67. Nach D. Matthiæ Bericht de ſignis falſæ Eccleſ. § 24 p. 6 ſoll ſie ſich ſelber das Leben genommen haben.

Lützen,

Sind kleine ſchmale von Gold, Silber oder Seide rund gedrehete Schnürlein, deren ſich das Frauenzimmer zu allerhand Putz zu bedienen pfleget.

Lycaſte,

Eine vortreflich ſchöne und berühmte Hure aus Sicilien, ward wegen ihrer ausbündigen Schönheit die Venus genennet, hat mit dem Buten, des Königs Amyci Sohne, welcher bey ihr herbergte, ein ſehr ſchönes Kind, Nahmens Euryce, gezeuget, daher auch die Nachwelt in den Gedancken ſtande, es wäre Euryce von der Venus gebohren worden.

Lycaſte,

Eine unehliche Tochter des Priami, und Weib des Polydamantis.

Lycoris,

Auch Cytheris genannt, eine Freygelaſſene des Römiſchen Rathsherrns Volumnii, wurde von dem Cornelio Gallo einem Poeten, der ſelbige in vier Büchern beſungen, heftig geliebet, ſie achtete aber ſeiner Liebe nicht, und zoge mit dem Antonio zu Felde.

Lyde,

Des Poeten Antimachi Eheweib, welche er gar übernatürlich geliebet. Nach ihrem Tode hat er auf ſie eine unvergleichliche und bewegliche Elegie, ſo er Lyden nennet, verfertigen.

Lydia,

Eine Purpur-Krämerin und ſehr gottsfürchtiges Weib, welche zu allererſt in der Stadt Philippis das Wort des Herrn von Paulo annahm, ſich tauffen ließ, und ſelbigen nebſt dem Syla geherberget. Act. 16, 15.

Lyſidice,

Des Pelopis und der Hippodamiæ Tochter, ein Weib des Electrionis, mit welcher er die Alcmenam, des Herculis Mutter, gezeuget.

Lyſippe, ſiehe Iphianiſſa.

Lyſippe,

Eine von denen Töchtern des Proeti, der Iphianaſſæ und Iphinoe Schweſter, welche alle drey, weil ſie ſich unterſtanden vor der Juno einen Vorzug zu haben, ſo wütend und verwirrt gemacht worden, daß ſie ſich nicht anders einbildeten, ſie wären Kühe, und lieffen dahero durch die Felder hin und wieder.

Lyſtingin,

Alcida, aus Amſterdam, eine Wiedertäufferin und Ertz-Qväckerin, ſo ſich nach Münſter begab, um daſelbſt ihre närriſchen Lehren unter das Volck zu bringen: unter andern ihren irrigen und gifftigen Lehren war auch dieſe, daß Chriſtus vor dem Jüngſten Tage in äuſſerlicher Pracht, Macht und Herrlichkeit erſcheinen würde, allwo allein heilige und gerechte Leute herrſchen ſolten, und dieſes wäre das geſegnete Reich der Wiedertäuffer. Plarrii Hiſtor. Anabapt. p. 152.

Lyxbergin,

Juſtina Maria, ſoll eine gute Poetin geweſen ſeyn, und einen abſonderlichen Geiſt in geiſtlichen Gedichten bey ſich haben ſpüren laſſen.

M.

Maacha,

Eine Tochter Thalmai, des Königs zu Geſur, Davids Weib, mit welcher er den ungerathenen Sohn Abſalom gezeuget. 2 Sam. III, 3.

Maaſche im Stricken, ſiehe Schmaaſe.

Macaria,

Des Herculis Tochter, ſo ihr Leben für das gemeine Weſen dahin gegeben. Denn als Hercules verſtorben, und der Eriſtheus ſeine hinterlaſſenen Kinder verfolgte, ſelbige aber vor ſeiner Wut zu dem Altar der ſo genannten Barmhertzigkeit flohen, wolten die Athenienſer ſelbige ihren Feinden nicht aushändigen, und bekamen dahero mit dem Eriſtheus einen gefährlichen Krieg. Weil aber das Oraculum ſich verlauten lieſſe, daß die Athenienſer nicht eher vor des Eriſtheus Anläuffen Friede haben würden, bis ſich eines von des Herculis Familie zum Sühn-Opffer darſtellte; hat ſich Macaria freywillig dargeboten: Nach deren Aufopferung auch die Athenienſer geſieget, und den Eriſtheus, welchem des Herculis Sohn Iolaus den Kopf abgehauen, völlig geſchlagen. Nach dieſem erhaltenen Sieg haben die Athenienſer dieſer Heldenmüthigen Macariæ ein prächtiges Leich-Gepränge gehalten, ihr auch zu Ehren ein ſehr koſtbares Monument aufgerichtet, und ihr Grab mit Blumen beſtreuet.

Macaroni, oder Italiäniſche Nudeln,

Iſt ein ſonderliches Eſſen, welches aus einem Teig bereitet, in Waſſer geſotten und mit brauner Butter begoſſen wird. Man richtet ſelbige auch mit einer Brühe zu, welches nicht unangenehm ſchmecket. Die Teutſchen Köche heiſſen dieſes Gerichte von der Form und Geſtalt Mehl-Flecke, und wird es von ihnen alſo bereitet: 1) Macaroni oder Mehl-Flecke mit brauner Butter; 2) Dito anders; 3) Dito noch anders mit einer ſauern Soſſe.

Macaroni oder Mehl-Flecke mit brauner Butter,

Man machet einen Nudel-Teig, treibet ſolchen ſo dünne als es möglich iſt, ſchneidet darnach aus ſelbigem mit einem Back-Rädgen viereckigte Stücken wie ein Blat groß. Hierauf ſetzet man einen Keſſel mit Waſſer aufs Feuer, und wenn es kochet, ſo wirffet man ein wenig Saltz, ingleichen die Mehl-Flecke hinein, und läſſet ſie einen Sud thun, rühret es aber um, damit ſie nicht zuſammen kleben. Hernach thut man den Keſſel vom Feuer, fänget die Mehl-Flecke mit einem Durchſchlag heraus, leget ſie auf eine Schüſſel, beſtreuet ſie mit geriebener Semmel und brennet Butter, die man im Vorrath braun gemachet, darüber. Solte aber die Butter nicht geſaltzen ſeyn, ſo ſaltzet man die Flecke erſt ein wenig, alsdenn das Schmaltz oder Butter drüber gebrennet, und ſie hingegeben.

Macaroni oder Mehl-Flecke anders,

Man machet und kochet die Mehl-Flecke

cke ab, wie vorige. Darnach ſiedet man 3 Eyer hart, hacket ſie gantz klein und beſtreuet die Schüſſel darmit, auf welche man alsdenn eine Lage Flecken legen, darnach wieder eine Lage Eyer ſtreuen und damit abwechſeln ſoll, bis ſie alle ſind. Zuletzt ſtreuet man das übrige mit etwas Semmel vermiſcht oben drüber, gieſſet ein paar Löffel von der Brühe, darinne die Flecke gekocht haben, darzu, ſetzet es auf eine Kohl-Pfanne und bremet braune Butter drüber.

Macaroni oder Mehl-Flecke noch anders mit einer ſauern Brühe,

Wenn die Flecke verfertiget und abgekochet ſind, ſo nimmet man ein halb Nöſſel Milch und bald ſo viel Eßig, ſchüttet ein wenig rohes Mehl, etwan einer Meſſer-Spitzen voll, drein, und qvirlet es wohl durch einander, ſchläget vier bis fünf Eyerdotter dran und qvirlet es klar. Hierauf ſetzet man es zum Feuer, leget ein Stück Butter drein und rühret es ſehr fleißig um, ſonſt läufft es zuſammen. Wenn es nun anfängt dicke zu werden, ſo ſetzet man es vom Feuer weg, richtet die abgekochten Flecke auf eine Schüſſel an, und gieſſet die Brühe drüber, ſo ſind ſie fertig.

Macrelen, ſiehe Makrelen.

Macrina, die Heilige,

Eine Schweſter des groſſen Baſilii, und Gregorii Nyſſeni, ſo nach dem Exempel ihres Bruders den Orden der Baſilianer-Kloſter-Frauen geſtifftet. Es lebten ſolche Kloſter-Jungfern ſehr ſtreng, trugen kein Hemde, ſchliefen auf bloſſem Stroh, aſſen niemals Fleiſch und hielten bey nahe eine immerwährende Faſte. Sie war in der Bibel und Theologie überaus wohl erfahren, und ſchrieb ſich ein Troſtſchreiben an Gregorium Nyſſenum über den Tod ihres Bruders Baſilii.

Macronen zu machen,

Macronen ſind eine Art Zucker-Gebackens, ſo aus Mandeln, Zucker und Eyern beſtehe, und folgender geſtalt zubereitet wird: Man nehme geſtoſſene Mandeln, ein Pfund, ein und ein halb Pfund geſtoſſenen Zucker, Zimmet, Citronen-Schalen, und von vier Eyern das Weiſſe wohl geqvirlet, vermenge es alles wohl unter einander; alsdenn nehme man eine Oblate, ſtreiche von dieſer Maſſa Häuflein darauf, ſo groß als man die Macrone haben will, und backe es ab.

Madeweiſin,

Dorothea Sophia, des ehemalig berühmten Mathematici, Königl. Preußiſchen und Churf. Brandenburgiſchen Secretarii, auch Hof-Poſt-Meiſters zu Halle, Friderici Madeweiſens, gelehrte Tochter, verheyrathete Fetzin. Sie iſt nicht nur eine nette Poetin, ſondern verſtehet auch noch darneben, Frantzöſiſch und Italiäniſch perfect. Von ihren artigen Gedancken findet man hin und wieder einige Proben, woraus man ihre Geſchicklichkeit leicht erſehen kan.

Madrazzen, ſiehe Matrazzen.

Maecha,

Des Aſſa Mutter, ein abgöttiſches und verführeriſches Weib, ſo den Abgott Miplezeth in dem Succoth Benoth verehrete. 1 Reg. XV, 12, 13 und 2 Chron. XV, 16 und als eine Prieſterin dieſes Abgotts Dienſt auf alle Art und Weiſe beförderte. Vid. Tholoſan. d. Republ. Lib. 5 c. 18, Anton. van Dale d. Origin. Idololatr. pag. 25.

Mænades,

Wurden diejenigen unſinnigen Weiber genennet, ſo dem Baccho opfferten, und ſich als ſeine Prieſterinnen aufführeten.

Mæro, oder Mœro,

Eine geſchickte und gelehrte Poetin, welche ein herrliches Gedichte auf den Neptunum verfertiget, wie Baldhoven in ſeinem Catalogo der gelehrten Jungfern anführet. Vid. Joh. Raviſ. Textor. in Officin. fol. 149.

Magd, ſiehe Köchin.

Mägdebein, oder Heſſe,

Auch Mägde-Griff genannt, it. Flegel-Kappe und Hechſe, heiſſet das hinterſte Bein an den Schöps- oder andern Keulen, ſo auf denen Fleiſch-Bäncken zum

zum öffentlichen Verkauff feil liegen. Wird ſonder Zweiffel daher alſo genannt, weil die Mägde bey Einkauffung des Fleiſches dergleichen Schöps-Keulen und Braten bey ſolchem Bein am erſten anzugreiffen, und ſie zu beſichtigen pflegen; oder vielmehr, weil es von der Herrſchafft denen Mägden mehrentheils pflegt überlaſſen zu werden, wie man es denn auch bey Zerlegung eines Bratens zurück leget.

Mägde-Kammer,

Iſt dasjenige Behältniß im Hauſe, worinnen das Geſinde des Nachts über ſeinen Aufenthalt und Betten, wie auch Laden und Geräthe ſtehen hat.

Mägde-Grif, ſiehe Mägde-Bein.

Mägde-Holtz,

Iſt eine Art einer gewiſſen Rinde, ſo aus Holland kömmt, ſiehet auswendig grau, iſt innewendig braun und hat einen ſtarcken anhaltenden Geſchmack, ſeinen Nahmen hat es davon bekommen, weil die Mägde oder auch ander Frauenzimmer dasjenige, was ſie bey dem Spatzier-Gang der Dina verlohren, dadurch wieder zu erzwingen ſuchen ſollen.

Mägde-Lade,

Iſt eine höltzerne Truhe oder Kaſten, mit einem Schloß und Schüſſel verſehen, worinnen die Magd bey dem An- und Abzug ihre Wäſche und Kleider in das Haus bringet, und wieder weg tragen läſt.

Magdthum,

Heiſſet ſo viel, als wenn eine Tochter noch in ihrer Eltern Gewalt und Hauſe iſt, wir finden ſolche Benennung in der H. Schrifft, Numer. XXX, 4.

Magen,

Iſt ein Stücke des Eingeweides, und ein Theil eines belebten Cörpers, welcher aus den zu ſich genommenen Speiſen und Geträncke den Nahrungs-Saft bereitet. Die Magen der Thiere werden mit zur Speiſe gebraucht, und die von den vierfüßigen Thieren von kalter und zärter Natur gehalten. Die Schweine-Magen braucht man zu Bratwürſten, die Kalbs-Magen zum Laab. Die Magen der Vögel ſind ebenfalls meiſt hart und derb, der Hüner-Magen aber befördert die Dauung, und ſtärcket den menſchlichen Magen, der Gänſe-Magen iſt unter allen der zärtlichſte und verdaulichſte. Hüner-Magen gedörret und gepülvert in Wein getruncken, giebt eine trefliche Magen-Stärckung, und iſt gut vor den Stein.

Magen-Tropffen, bitter,

Man nehme Cardobenedicten, Krauſemüntze, iedes vier Loth, Tauſendgülden-Kraut, Citronen, Pommerantzen-Schaalen, Myrrhen, Calmus, a a. zwey Loth, Enzian-Wurtzel, ein Loth, dieſes alles fein geſtoſſen, und in vier Kannen ſtarcken Wacholder-Brantewein geweichet, vier Wochen in der Sonne ſtehen laſſen, und dann durch ein Tuch gepreſſet, davon eine erwachſene Perſon einen Löffel voll eingegeben.

Magiſter-Crantz,

Iſt eine von allerhand bunten ſeidenen und Schmeltz-Blümgen zuſammen geſetzte Krone, öffters mit Perlen reich ausgezieret, welche das Frauenzimmer nebſt einem ſpitznen Schnupf-Tuch denen neuen Magiſtern den andern Tag zu überſenden pfleget.

von Magſted,

G. Eine in der H. Schrifft ſehr erfahrne Dame, und gute Poetin, ſo das gantze hohe Lied Salomonis in ſchöne Lieder abgefaſſet. Vid. Paullini hoch- und wohlgelahrtes Frauenzimmer p. 87.

Mahler-Naht,

Iſt eine Kunſt allerhand Muſter, Blumen und Gänge in weiſſe Leinwand, Caton oder Neſtel-Tuch ſauber zu nehen und zu flicken; iſt entweder weiß oder bunt, nach der Schattirung mit Seide oder Garn.

Mährlein,

Sind lächerlich erdichtete Hiſtorien, ſo die Muhmen oder Mägde denen kleinen Kindern erzehlen und vorſchwatzen, um ſelbigen dadurch die Zeit zu vertreiben.

Mahl-Schatz,

Iſt dasjenige Pfand, welches ein Bräu-

Bräutigam ſeiner Braut bey der Verlöbniß zu Verſicherung ſeiner Liebe und Treue einhändiget und ſich dadurch verbindlich macht, beſtehet insgemein in einem Ring oder auch andern Pretioſen; wird von dem Frauenzimmer insgemein das Fang-Eiſen genennet. Den Urſprung des Mahlſchatzes erzehlet ſehr weitläufftig Glaſſius Philolog. Sacr. Rhet. I Tract. I c. VII p. 1158, wie auch Roſinus Lib. V Antiquit. C. 37. Der alte Griechiſche Poet Homerus gab ſeiner heyrathenden Tochter ſeine Cypriſchen Gedichte zum Mahlſchatz mit, die ſie ihrem Bräutigam drauf geben ſolte.

Maja,

Die Tochter des Atlantis, ſo er mit der Nymphe Plejo gezeuget, die Mutter des Mercurii, und eine mit von denen Plejaden.

Maja, oder Fatua,

War eine mit von denen Göttinnen, ſo den ſchwangern Weibern bey der Empfängniß und Geburt beyſtunde, und ſelbige zu beſchützen pflegte.

de Maine,

Hertzogin, des Printzens von Conde Gemahlin, eine gelehrte und Frantzöſiſche Poetin, ſie hat ein Buch geſchrieben unter dem Titel: La Crete de Coq d' Inde, Conte Hiſtorique mis en vers par Mad. la Ducheſſe du Maine, A. MDCCII in Octav. und ſelbige ihrem Vater dediciret. Vid. Autor. der monatlichen Auszüge A. 1702 Menſ. Januar. p. 12 ſeq.

de Maintenon,

Wilhelmina, Madame, Wittibe des Frantzöſiſchen Poetens Scarron. Sie war auf der Inſel Martinique in America gebohren, und in ihrem ſiebenden Jahr von einer vornehmen Dame aus West-Indien mit nach Franckreich genommen; Eine Dame von ſonderbarem hohen Verſtande und groſſer Staats-Erfahrenheit; ſie ſchliche ſich dadurch in die Liebe des vorigen Königs von Franckreich Ludovici XIV ein, hat es auch ſo weit gebracht, daß er ſelbige mit in ſein Staats-Cabinet gezogen, ihren Rath und Vorſchlag mit angehöret, und ſonder ihr Wiſſen und Einwilligung ſo leichte nichts zu ſchlieſſen pflegen. Sie ſtarb den 15 April 1719 im Kloſter S. Cyr.

Majoran,

Majorana, Marjolaine, iſt ein edles Kraut, deſſen Blätter an einem höltzernen Stengel wachſen, und von annehmlichem Geruch, Krafft und Wirckung ſeyn; denn ſie erwärmen, ſtärcken das Haupt und Gehirn, und widerſtehen der Waſſerſucht. In der Küche iſt es auch ein ſehr nützliches Kraut, mit welchem der Koch viel Speiſen gut, lieblich und wohlſchmeckend zubereiten kan, wie ſolches die tägliche Erfahrung bezeuget. Ein mehrers ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

Majuma,

War ein der Göttin Flora zu Ehren angeſtelltes Feſt, welches zu Rom und in denen übrigen Provintzen den erſten May mit vieler Leichtfertigkeit jährlich gefeyert ward. Daher es auch Conſtantinus M. verboten, von dem Kayſer Arcadio und Honorio aber iſt es wiederum, iedoch unter Bedingung der Ehrbarkeit, zu halten erlaubet worden.

Maitreſſe,

Heiſſet nach heutiger Art zu reden die Concubine eines groſſen Herrn oder andern vornehmen Standes-Perſon.

Makrelen, oder Makrenen,

Sind Meer-Fiſche, ſo in der Nord-See am meiſten im May gefangen werden. Sie ſind ohngefehr einer Ellen lang und rund, haben keine Schupen, einen ſpitzigen Kopf und graue Qveer-Streiffen über dem Rücken. Ihr Fleiſch iſt zart und von gutem Geſchmack; ſie werden aus Saltz geſotten, mit einer ſauren Brüh und Butter zubereitet, oder in grünem Fenchel gewickelt auf dem Roſt gebraten.

Malada,

War eine mit von denen Böhmiſchen Amazonen, ſo A. 735 unter Anführung der tapffern und heroiſchen Valaska den Weiber-Krieg anfiengen.

Malateſta,

Iſabella, ein ſehr gelehrtes Weib, ſo

bey

bey dem Aretino in ſolchem Æſtim war, daß er ſeinen Tractat de Litteris & Studiis an ſie ſchrieb. Vid. Amuſ. Havemann. Sect. 2 c. 36 p. 706.

de Malmoue,

Aebtißin, ſo ſonſten Maria Eleonora de Rohan heiſſet, eine Tochter Herculis de Rohan Hertzogs von Monbazon, und der Maria de Bretagne. Sie war eine ſehr gelehrte Princeßin, und hat ſich durch ihre Paraphraſes in Salomonis Opera ſehr renommirt gemacht. Anshelmus, ein gelehrter Abt, hat eine geſchickte Oration auf ihren Tod verfertiget, ſo zu Paris 1682 heraus gekommen. Dieſe gelehrte Princeßin ſtarb An. 1681 im April, und iſt ihr Lob bey dem Deviſeo in Mercur. Polit. A. 1681 p. 302 zu finden. Vid. Junck. Centur. Fœminar. Illuſtr. p. 34.

Malter,

Iſt ein Getreyde-Maaß, ſo 12 Scheffel in Chur-Sachſen hat. Ein Gothiſches Malter hat zwey Scheffel, oder vier Viertel. In Erfurt hält ein Malter vier Viertel oder zwölf Scheffel. Ein Nürnbergiſches Malter macht acht Metzen; zwey Malter machen daſelbſt ein Sümmer im harten Getraide, und vier Malter ein Sümmer im rauhen Getreide.

Maltz,

Nennet man das eingeweichte, und nach geſchehener Auskeimung wieder gedörrete Getreide, woraus man Bier zu brauen pfleget. ſ. Oecon. Lexicon.

Malvaſier,

Vinum Malvaticum, la Malvoiſie, iſt ein vortrefflicher guter Wein, der in Malvaſia einer Stadt in Morea wächſt, und von da zu uns in Teutſchland gebracht wird. Andere Nationes pflegen ihn auch aus gewiſſen Specereyen z. E. Gewürtz-Nelcken, Galgant und Ingber, in einem Büſchlein ins Faß gehengt, nachzukünſteln, er hält aber am Feuer die Probe nicht, iſt auch wegen des Additaments derer Mineralien mehr ſchädlich. Dahero wenn gewiſſe Eſſen damit ſollen bereitet werden, iſt es nöthig, daß man hierzu veritablen Malvaſier nehme. ſiehe Occonom. Lexic.

Mamma,

Iſt das allererſte Wort, ſo die kleinen Kinder am allerleichteſten heraus lallen lernen, und ſoll ſolches eine ſchmeichelhaffte Benennung ihrer Mütter ſeyn; Vid. Cat. de Liber. Educand. wiewol ſolches Wort nicht nur die kleinen Kinder im Gebrauch haben, ſondern es bedienen ſich ſelbiges auch erwachſene Leute, wenn ſie die Mutter nennen wollen. Ja heut Tage iſt es an etlichen Orten ein ſolch beliebtes und ſchmeichelvolles Wort, daß auch die Männer ihre Weiber bey ſolchen Nahmen zu ruffen pflegen.

Mammæa,

Aurelii Alexandri Severi, Römiſchen Kayſers, Mutter; war ein devotes und frommes Weib, und hatte eine ſolche Begierde zur Theologie, daß ſie einsmals zu Antiochien den berühmten Kirchen-Lehrer Origenem zu ſich fodern ließ, der ſie im Chriſtlichen Glauben unterrichten muſte, und brachte alſo die Kirche GOttes durch ihre Gütigkeit in Ruhe und Aufnehmen, ſintemaln der Kayſer denen Chriſten nicht nur einen freyen Zutritt nach Hofe verſtattete, ſondern auch einige Gebäude zu Wohnungen einräumete. Alſtedius in ſeiner Chronolog. p. 383 nennet ſie eine Chriſtin, und ſetzet ſie unter die Teſtes Veritatis, wiewol unter denen Gelehrten noch ein groſſer Diſput iſt, ob ſie ſich öffentlich zur Chriſtlichen Religion bekennet habe. D. Schmid. Mulier. Orthodoxa § 9 p. 13 ſeq. Sonſten hatte ſie eine Correſpondenz mit dem Origene, der unterſchiedene Briefe an ſie geſchrieben: endlich iſt ſie zu Mayntz ſamt ihrem Sohne von denen rebelliſchen Soldaten ermordet worden. Vid. Matth. Hiſtor. p. 605, Jonſton. Polyhiſtor. P. II L. 2 c. 8 p. 539.

Manchetten, ſiehe Engageanten.

Mancino,

Mariana, Hertzogin von Bouillon und Albret, des klugen Cardinals Mazarini von ſeiner Schweſter Enckelin, Gottfried Mauritii de la Tour, Hertzogs von Bouillon Gemahlin, ſie ſoll eine Dame von ungemeinem Verſtande geweſen ſeyn, ihr eigener Vetter aber der Cardinal Mazarini nennet ſie in ſeinen Epiſteln, ſo 1690 zu

Amſter-

Amſterdam heraus gekommen, ein Weib von einem unbeſtändigen Naturell, und unruhigen Leben, ſo er vielleicht aus Affecten geſchrieben. Der gelehrte D. Joſephus de Tertiis hat ihr ſeine Curioſitates Phyſicas zu Paris dediciret. Sie ſelbſten hat nach dem Tode ihres Gemahls ihr Leben unter dem Titel: Memorie della Vita ſua beſchrieben. Ludovicus Adimari ein welſcher Poete hat in einer beſondern Italiäniſchen Ode die Schönheit und Tugend unſerer Mariane der gelehrten Welt vor die Augen geleget, ſo zu Padua A. 1666 in Fol. gedruckt worden. Vid. Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 53 & 54.

Mandane,

Des Aſtyagis Tochter und Eheweib des Cambyſis, mit welcher er den Cyrum gezeuget. Von dieſer Mandane hatte ihr Vater Aſtyages, als ſie noch jung war, einen artigen Traum, nemlich es träumete ihn, als ſähe er von dieſer ſeiner Tochter ſo viel Urin weggehen, daß davon nicht nur ſeine Stadt, ſondern auch gantz Aſien angeſchwemmet ward.

Mandeln,

Amygdala, Amandes, die Frucht eines Baumes, ſo dem Pfirſich-Baum in allen gleich kommt, nur daß ſeine Blätter etwas ſchmäler ſind. Die Frucht iſt erſtlich in eine rauhe fleiſchige Haut, die zu nichts dienet, wie die welſchen Nüſſe, eingewickelt, hernach in eine harte Schale eingeſchloſſen, welche einen weiſſen Kern, mit einem dünnen braunen Häutlein überzogen enthält. Sie werden insgemein in ſüſſe und bittere eingetheilet. Jene kommen aus Franckreich und Italien, dieſe hingegen aus Apulien, und andern warmen Inſeln des Egyptiſchen Meeres, wiewol dabey zu mercken, daß alle diejenigen ſüſſen Mandel-Bäume, ſie mögen wachſen wo ſie wollen, wenn ſie nicht wohl gewartet werden, aus der Art ſchlagen, und bittere Früchte tragen ſollen. Sie haben nicht nur in der Apothecke ihren Nutzen, ſondern auch in der Küche. Die ſüſſen kommen an gewiſſe Eſſen, und die bittern an Blanc-manger. Abſonderlich aber bereitet der Koch daraus die ſo ſehr beliebten Mandel-Torten und Mandel-Späne. Eine weitläufftige Ausführung von den Mandeln ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

Mandel-Brot zu backen,

Man nehme mit Roſen-Waſſer friſch geſtoſſene Mandeln ein halb Pfund, geſtoſſenen Zucker drey Viertel-Pfund, zehen friſche und wohlzerklopffte Eyer, Weitzen-Mehl ein halb Viertel, wircke alles wohl unter einander, backe es dann auf einem Papier in der Pfanne, ſchneide es in Stücken, beſtreiche es mit Eyerweiß, und ſtreue geſtoſſenen Canarien-Zucker drüber.

Mandeln gebackene, ſiehe Gebackene Mandeln.

Mandel-Kräpfflein,

Man nimmet Roſen-Waſſer, abgeriebene Mandeln ein Viertel-Pfund, Pinien ſechs Loth, in heiſſes Roſen-Waſſer geweichet, und darinnen qvellen laſſen, reibet ſie hernach, und thut ein wenig Zucker, Zimmet und Roſen-Waſſer dran, rühret es unter einander, doch daß es nicht zu dünne wird, machet darauf ein Teiglein von Roſen-Waſſer und ſchönem Mehl, ſchlägt die Fülle drein, machet kurtze Strietzlein daraus, und backet es in Torten-Pfannen ab.

Mandel-Milch zu kochen,

Man mache die Mandeln rein, ſtoſſe ſie klein, thue ſie denn, wenn ſie geſtoſſen ſind, in einen Keſſel, thue dazu ein Nöſſel guten Rahm, eine halbe Kanne ſüſſe Milch, und gieſſe es auf die Mandeln, thue ein wenig Semmel-Broſamen, Citronſchaale, Caneel, Zucker und Roſen-Waſſer daran, ſetze es dann aufs Feuer und laß es fein durchkochen, daß die Semmel-Broſam darinne zergehen, ſtreiche es denn durch ein Haartuch, thue es in einen Topf, daß es kalt wird, richte es auf runde Schüſſeln an.

Mandel-Seiffe,

Iſt eine aus geriebenenen Mandeln, Hirſch-Unſchlitt oder Hirſch-Marck, Campher, Citronenſafft, Roſenöl, Weinſtein- und Jeſminöl, auch Ziegen-Milch vermiſchte, und unter einander geknätete Maſſa, woraus das Frauenzimmer runde Kugeln zu formiren, und ſich die Hände

de, um ſelbige ſchön klar und weiß zu machen, damit zu waſchen pfleget.

Mandel-Torten,

Sind ein recht delicat Gebackenes, welches aus klar abgeſtoſſenen Mandeln, Eyern, Milch und Zucker ꝛc. bereitet, und in gewiſſen hierzu verfertigten Formen gebacken wird. Auf ſolche Art werden auch die Mandel-Spåne tractiret, nur ſind hier die Mandeln nicht gar zu klein zu ſtoſſen, und aus dem Teig formiret man kleine Plåtzgen, welche hernach in einer Torten-Pfanne im Ofen gebacken werden. Die ausführliche Beſchreibung wird alles deutlich machen: 1) Mandeln zu putzen; 2) Mandel-Torten zu bereiten; 3) dito andere Art; 4) dito noch anders; 5) Mandel-Spåne zu bereiten; 6) dito anders.

Mandeln zu putzen,

Man ſchüttet Mandeln, ſo viel man brauchet, in einen Topf oder Pfanne, gieſſet Waſſer drauf, ſetzet ſie ans Feuer, und låſſet ſie einen Sud thun. Darnach ſchüttet man kaltes Waſſer in das heiſſe, ſo daß man die Hånde darinnen leiden könne, ziehet alsdenn denen Mandeln die Haut ab, ſelbige aber leget man in friſches Waſſer, bis ſie alle geputzet ſind, und mag man daraus machen, was einem beliebet.

Mandel-Torten zu bereiten,

Man nehme zwey Pfund Mandeln, welche, wenn ſie nach ietzt gemeldeter Art geputzet worden, man alsdenn in einem Mörſel gantz klein ſtoſſen, und öffters Milch Tropffenweiſe darein ſpritzen muß. Es nehmen zwar andere Leute Roſen-Waſſer, welches aber ihrer viel nicht vertragen können, und halte ich gåntzlich dafür, ſchlechte blaue Milch ſey zum Auflaufen beſſer, als das Roſen-Waſſer. Wenn nun die Mandeln klein geſtoſſen ſind, ſo ſchütte man ſie aus dem Mörſel in einem Reib-Aſch oder neuen Tiegel, reibe ſie erſt klar, ſchlage darnach drey Eyer drein, und reibe ſolche, daß keine Knollen darinnen bleiben. Nach dieſen ſchlage man acht Eyer drein, und rühre es immer überein. Iſt dieſes wieder klar gerieben, ſo ſchlage man aufs neue ſechs Eyer hinein, und rühre es wieder klar. Zuletzt ſchlage man noch 24 Stück Eyerdotter darzu, damit der Teig fein ſchlecht werde, aber mit dem Rühren muß ohne Aufhalten fortgefahren werden. Inzwiſchen beſtreiche man die Mandel-Torten-Form mit zerlaſſener Butter, und ſetze ſie parat, ſtoſſe oder reibe ein Pfund Zucker klar, und ſchütte dieſen an den Mandelteig. Ferner nehme man Saffran in einen Löffel, und thue ein wenig Milch darzu, reibe es ab, und laſſe es an den Mandelteig lauffen, rühre es wohl unter einander, ſchütte den Teig hernach in die Mandel-Torten-Forme, mache ſie aber nicht gar voll, weil die Torte auflauffen muß, ſetze ſie in einen Ofen, der nicht gar zu heiß ſeyn darf, ſondern daraus ſchon einmal gebacken worden; denn ie kühler man dergleichen Gebackens backen kan, ie beſſer es wird. Wenn man nun die Probe haben will, ob die Torte ausgebacken, ſo ſteche man mit einem kleinen Spånlein in ſelbige hinein, bringet man dieſes trocken wieder heraus, ſo iſt ſie gar; ſonſt muß ſie noch långer backen. So nun die Torte fertig iſt, muß man ſie heraus nehmen, oben drauf einen Bogen Papier, und auf dieſen ein Blech oder Schüſſel legen, die Forme umkehren, damit die Torte heraus falle. Darnach nehme man eine Schüſſel und einen Teller, darauf man anrichten will, lege den Teller auf die Torte, die Schüſſel aber drüber und verkehre ſie, thue das Papier davon, beſtreue ſie mit Zucker, und garnire ſie aufs zierlichſte.

Mandel-Torte auf eine andere Art,

Man putzet und ſtöſſet ein Pfund Mandeln im Mörſel gantz klein, weichet gute Semmel in Milch ein, davon man, wenn die Rinde herunter genommen, und die Krume gantz rein wieder ausgedrucket worden, ein gut Theil derſelben unter die geſtoſſenen Mandeln ſchütten, und ſie, wie vorige, in einem Reib-Aſch klar abrühren ſoll. Hierauf ſchlåget man 15 gantze Eyer, und 15 Dotter hinein, wirffet drey Viertel-Pfund Zucker, etwas Saffran, klein geſchnittene oder geriebene Citronen-ſchalen darzu, und reibet dieſes alles wohl durch einander. Endlich gieſſet man ſolches

ches in die Forme, wie vorige, und backet ſie auch alſo.

Mandel-Torte noch anders,

Man ſtöſſet anderthalb Pfund Mandeln gantz klein, thut ſie in einen Reib-Aſch, und rühret in die 30 Stück Eyerdotter dran; das Weiſſe davon ſchläget man beſonders in eine höltzerne oder unglaſirte irdene Schüſſel, und rühret es recht klar ab, ſchüttet auch drey Viertel-Pfund Zucker darzu. Wenn man nun dencket, daß ſie bald kan in den Backofen kommen, ſo peitſchet man mit einem bircken̄en abgeſchälten weiſſen Beſen das Eyweiß damit, ſo wird ein ziemlicher Hauffe Schnee werden, ſolchen ſchüttet man unter die abgerührten Mandeln, und thut ſie gleich in die Mandel-Torten-Forme, ſetzet ſie in einen Backofen, ſo werden ſie ſchön lucker werden, und kan man alſo aus einem Pfund Mandeln eine zweypfündige Forme voll gieſſen.

Mandel-Torte noch anders,

Man nimmet fünf Viertel-Pfund ſüſſe Mandeln, ziehet ſie in heiſſem Waſſer ab und wirfft ſie in kalt Waſſer, alsdenn trocknet man ſie mit einem Tuche wohl ab, ſtöſſet ſie in einem Mörſel gantz klein, gieſſet für ſechs Pfennige Roſen-Waſſer nach und nach in die Mandeln, wenn man ſie klein ſtöſſet: Die geſtoſſenen Mandeln thut man in einen Reib-Aſch, ſchlägt 16 Eyerdotter, als zwölff mit dem Weiſſen, und viere ohne denſelben dazu, ſchüttet drey Viertel-Pfund geriebenen Zucker, ingleichen von 3 oder vier Pfund altbackene Semmel, nachdem die Forme groß iſt, beydes nach und nach dazu, ſchläget es eine gantze Stunde lang continuirlich unter einander mit einem Koch- oder Rühr-Löffel, damit der Teig etwas dicklich werde, ſchmieret die Forme mit Schmaltz-Butter inwendig wohl aus, gieſſet ſolche mit dem Teige ein wenig über die Helffte voll, ſchickt es alsbald zum Becker, damit es ſofort im Ofen zum Backen komme und nicht kalt werde oder ſtehen bleibe.

Mandel-Späne zu bereiten,

Man ſtöſſet ein halb Pfund Mandeln wie bey der Mandel-Torte, aber nicht gar zu klein, und rühret ſie auf vorige Art ab. Darnach ſchneidet man von Oblaten Plätzgen, wie man ſie haben will, thut mit einem Löffel von denen geſtoſſenen Mandeln drauf, ſtreuet kleinen bunten Zucker drüber, und backet ſie in einem nicht gar zu heiſſen Ofen. Es iſt zu mercken, daß dergleichen Sachen beſſer in einer Torten-Pfanne zu backen ſind, als in einem Ofen, weil man die Hitze geben kan, wie man will.

Mandel-Späne anders,

Man ſtöſſet ein halb Pfund Mandeln nicht gar zu klein, und thut ſie in einen neuen Tiegel. Hierauf ſchläget man von zehn Eyern das Weiſſe auf vorherbeſchriebene Art zu einem Schnee, reibet Zucker drein, und ſchläget ihn weiter, ſchüttet ſolchen darnach an die Mandeln, und rühret es wohl durch einander. Endlich ſchneidet man Oblaten in Stückgen, wie es einem beliebet, ſtreichet von dem abgeriebenen Mandelteig Häuffgen drauf, eines Qveer-Fingers dick, beſtreuet ſie mit klein geſchnittenen Piſtacien, ſetzet ſie auf ein Backblech, thut ſie in Backofen oder eine Torten-Pfanne, und backet ſie gar gelinde. Endlich richtet man die Mandel-Späne an, und garniret ſie wie man will.

Mandel-Torten-Forme,

Iſt ein von Blech auf vielerley Art ausgetriebene Form und Figur, worinnen die Mandel-Torten gebacken und zubereitet werden.

Mandille,

Iſt ein von ſchwartzem Sammet, Taffet oder andern ſeidenen Zeugen langer, mit allerhand Flohr oder buntem Taffet auf vielerley Art falbalirter und umkräuſelter langer Umſchlag und Mantel, den das Frauenzimmer von Condition um den Hals zu ſchlagen pfleget, er bedecket den gantzen Oberleib, und henget mit denen zwey breiten und vorgeſchlagenen Vörder-Theilen über den gantzen Rock, faſt bis auf die Schuhe herunter.

Mangel, oder Mandel, ſiehe Rolle.

Mangel- oder Mandel-Holtz,

Iſt eine lange runde gedrehete Waltze,

worüber die Wäſche, ſo da ſoll gerollet werden, derb geſchlagen und aufgewickelt, und hernach unter den Rollkaſten geleget wird.

Mangelholtz in das Wochen-Bette legen,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da man in einer verſtorbenen Sechswöchnerin ihr Bette ein Mandelholtz leget, und ſelbiges alle Tage wieder aufſchüttelt, damit die Verſtorbene im Grabe ruhen kan.

Mania,

Die Mutter der Hausgötter; war eine alte Göttin bey denen Heyden, der zu Ehren viel Täntze zu Rom auf denen Creutzwegen gehalten, und die Knaben für ihrer Familien Wohlergehen aufgeopffert wurden, welche Art zu opfern hernach Junius Brutus eingeſtellet, und an ſtat der jungen Knaben-Köpfe Mohn- oder Knoblauch-Köpffe zu opffern befahl. Macrob. L. I Saturn. c. 7.

Manley,

Delarivier, des berühmten Rogerii Manley, gleichfalls gelehrte Tochter; daß ſie des Ariſtotelis Principia wohl inne gehabt, erhellet aus ihrer Tragödie, ſo ſie geſchrieben. Hiernächſt ſoll ſie auch einige andere Schriften unter einem verdeckten Nahmen verfertiget haben. Vid. Gildon. und Langbain. in dem Buch: The Lives and Characteres of the Engliſh Dramatick Poets, it. Act. Eruditor. Lipſienſ. A. 1699.

Mannbar,

Wird von denenjenigen Jungfern geſaget, ſo nunmehro in dem Zuſtand ſind, einen Mann zu nehmen, und ſelbigen zu accommodiren. In den alten Römiſchen Geſetzen wurde das zwölffte Jahr darzu erfordert, heut zu Tage aber ſiehet man nicht mehr auf die Jahre, ſondern auf die äuſſerlichen Gaben der Natur, Stärcke und Geſchicklichkeit des Leibes. In Mengrelien, einem gewiſſen Diſtrict in der Türckey, ſollen die Jungfern in ihrem achten und neunten Jahre ſchon Männer nehmen; daher auch die Kinder, ſo in dergleichen unzeitigen und kahlen Ehe erzeuget werden, nicht gröſſer als die Fröſche ſeyn ſollen.

Männern,

Heiſſet bey dem Weibesvolck ſo viel, als ein ſehnliches Verlangen nach einem Mann haben, daher heiſſet man diejenigen Jungfern Mannthöricht, ſo dergleichen Affect und Sehnſucht an ſich haben.

Männer-Hoſen um den Kopf wickeln,

Iſt ein abergläubiſches Weſen und Einbildung des Weibesvolcks, ſo ſich bey dem Ohrenzwang ein Paar Männer-Hoſen um den Kopf wickelt, um dadurch den Ohrenzwang zu vertreiben.

Männin,

Heiſſet nach der Heil. Schrifft ſo viel, als des Mannes Weib oder Frau, Geneſ. II, 23. Männin werden auch heute zu Tage diejenigen tapfern und virtuoſen Weiber, ſo ein männliches und heroiſches Gemüthe bey ihren Verrichtungen und Thaten hervor blicken laſſen, benennet.

Mannthöricht, ſiehe Männern.

Mann-Tollheit, ſiehe Wüten der Mutter.

Manſer,

Heiſſet ein Huren-Kind, ſo aus einer gemeinen Metze und Proſtibulo gebohren, deſſen Vater man eigentlich nicht weiß.

Manteau, oder Auffſtecke-Kleid,

Iſt ein dem Frauenzimmer gewöhnlicher Ober-Habit aus Sammet, Broçard, Eſtoff, Damaſt, Atlas, Chagrin, Taffet, Cammelot, halbſeidnen und andern Mode-Zeugen geſchnitten und zubereitet, hat einen kurtzen angeſetzten geſchobenen und in Falten gelegten, zuweilen auch gantz glatten Leib, deſto längern aber und weitern, ſchief und unten ſpitzig zu lauffenden Schurtz oder Schweiff, die Ermel an ſelbigem ſind zwar ordinair halb und ſehr ſtarck in Falten über einander geſchlagen, auch mit Aufſchlägen oder aufgewickelten Umſchlag verſehen, changiren aber öfters nach denen eingeführten Moden, daher die Aufſchläge an ſelbigen bald ſchmahl, bald breit, glatt oder ausgeſchweiffet ſind, zuweilen werden auch bey vornehmen

Dames gold-oder ſilberne breite Spitzen, oder auch Frantzen, in Form einer Engageante dran gehefftet. Man findet in ſelbigen groſſe gegoſſene Stücken Bley, damit ſich der Ermel nach dem Arm recht herunter ziehet, die Auffſteckung an ſolchen Kleidern iſt auch unterſchiedlich, geſtalt der Schurtz von beyden Seiten auf vielerley façon in groſſe Falten über einander geleget, und mit groſſen Nadeln hinten aufgeſtecket, auch mit untergelegtem ſtarcken Papier unterſteiffet wird, der Schweif aber oder das Ende des Schurtzes wird entweder gleich von unten hinauf, nach des Rockes Länge, oder auf die eine Seite geſtecket, auch öffters mit einer Maſche Band angehefftet. Bey Fürſtlichen Perſonen wird er von denen Pagen getragen. Was endlich die Ausſtaffirung ſolcher Auffſteckekleider anbelangt, ſo werden ſie mit gold-oder ſilbernen Meßinen, Canten, Spitzen, Treſſen, Litzen oder Börtlein, auch öffters ſeidenen Nompareillen, Schnüren, Räuplein, Chinellen, und andern Zierathen durchbrämet und beſetzet, öffters auch mit gold-oder ſilbernen Schleiffen oder Schmeltzwerck gezieret und ausſtaffiret. Sie werden entweder gefüttert, oder auch nicht. In Franckreich nennet man ſie Simarre oder un habit au cul de parade.

Mantel,

Iſt ein langer in Falten gelegter ſchwartzer ſeidener, oder auch wollener, mit Spitzen friſirter Umhang, von unterſchiedener Länge, deſſen ſich das Frauenzimmer an etlichen Orten, nach ihrer Mode und Tracht zu bedienen pfleget. In Regenſpurg gehet er ihnen bis an die Waden.

Mäntele, oder Mäntelein,

Iſt eine kleine und kurtze Schaube, von ſchwartzem Sammet, ſeidenen Zeugen, oder auch Cammelot und anderm Zeuge gemacht, ſo die Weiber in Ulm zu tragen pflegen, bisweilen werden ſie auch mit Spitzen oder Canten umſetzet.

Mäntelgen, oder Mantel,

Iſt ein kleiner weiter, und um den Hals enge zuſammen gezogener Mantel, der etwa bis an den Schooß gehet, deſſen ſich das Frauenzimmer, ſowol im Hauſe, als auch auf der Gaſſe zu bedienen, und um ſich zu ſchlagen pfleget. Man findet deren von Brocard, Eſtoff, Sammet, Damaſt, Atlas und andern ſeidenen Zeugen, Tuch, Camelot, auch halbſeidenen Zeugen, entweder mit Hermelin umſtochen und aufgeſchlagen, oder mit gold-oder ſilbernen Poſementen, Agrementen, Spitzen, Treſſen und Borten, auch öffters ſeidenem Band friſiret und eingefaßt. Die Mäntel waren ſchon im alten Teſtamente denen Weibesbildern gebräuchlich, wiewol von anderer Form und Länge. Dergleichen Mantel trug Rebecca Geneſ. XXV, 55; die Thamar, Geneſ. XXXVIII, 18, 19; Hebers Weib Jud. IV, 15; die Ruth, Ruth. III, 15.

Manto, oder Mantua,

Eine Tochter des Thebaniſchen Wahrſagers Tireſiæ, von gleicher Wiſſenſchafft. Welche, als ſie nach ihres Vaters Tode vor des Creontis und Theſei Wut und Tyranney flohe, erſtlich nach Aſien kam, allwo ſie des Apollinis Clarii Tempel erbauet; nach dieſem iſt ſie nach Italien gegangen, allwo ſie mit dem König Tyberino einen Sohn Oenum benannt, gezeuget, welcher Oenus eine Stadt hernach gebauet, und ſelbige nach ſeiner Mutter Nahmen, Mantua, benennet. Sie ſoll etliche Weiſſagungen geſchrieben haben, welche ſie aus dem Eingeweide des Viehes abgemercket hat.

Mappen auf Tiſch und Fenſter,

Sind meiſtens zuſammen gekleiſterte, und mit gold-oder Türckiſchem Papier überzogene Deckel, wormit in denen Frauenzimmer-Putzſtuben die kleinen Putztiſche, auch Fenſterpolſter, beleget werden, damit ſelbige rein und ſauber verbleiben.

Marazia,

Oder Maurozia, eine Italianerin und abgöttiſches Weib, war des Pabſts Sergii III Concubine, mit welcher er Johannem XII erzeuget. Vid. Papebroch. in Propylæo ad Act. Sanctor. p. 154, Baron. in Annal. ad Ann. 1412 § 8.

Marcella,

Die Heilige, eine edle Römerin und Schülerin des Heil. Hieronymi, war wegen

wegen ihres Fleiſſes in der Heil. Schrifft und Theologie ſo berühmt, daß ihr Hieronymus viel Briefe zugeſandt, auch unterſchiedene Bücher dediciret, nemlich das von Verachtung der Welt, vom Chriſtlichen Glauben, von der Sünde wider den Heil. Geiſt u. d. g. Sie iſt An. 409 kurtz nach Eroberung der Stadt Rom von denen Gothen geſtorben, auch hierauf unter die Heiligen gezehlet, und ihr der 31 Jan. gewiedmet worden. Sie iſt die erſtere geweſen, ſo die Secte der Origeniſten, welche in Jeruſalem ſich eingeſchlichen, entdecket, und öffentlich wider ſelbige geſchrieben. Vid. Hieronym. in Vit. Marcell. ad Princip. Epiſt. 8.

Marcellina,

Ein ertzverführiſches und ſectiriſches Weib, ſo dem Ketzer Carpocrati zu Gefallen nach Rom zog, und ſeine gifftigen Irrthümer daſelbſt unter der Päbſtlichen Regierung Aniceti ausbreiten halff. Ihre Verführungen waren auch ſo kräfftig, daß ſie eine eigene Secte aufrichtete, ſo ſich nach ihr Marcelliani nennten. D. Ittig. de Hæreſiarch. c. 3 § 6 p. 112. Durch ſie ſoll der verhaſte Gnoſticiſmus ſeinen Anfang genommen haben. Vid. Epiphan. Hæreſ. 27 § 6.

Marchina,

Martha. Eine Neapolitanerin und rechtes Muſter gelehrter Weiber, geb. 1600 von ſchlechten Eltern, muſte ſich zu Rom mit Seiffen-Kugeln fortbringen. Sie hatte ein herrliches Naturell zum Studiren, und fieng ſchon im ſiebenden Jahr ihres Alters mit ſolcher Begierde daſſelbe an, daß ſie in kurtzen zu einer vollkommenen Erudition gelangete, welche man ſich von einem Frauenzimmer kaum einbilden kan. Vid. Jan. Nic. Erythræ. in Pinacoth. 3 p. 234. Und geſtehet Morhoff. l. 2 Polyhiſt. c. 8 p. 413, daß es faſt übernatürlich ſey, was von ihrer Gelehrſamkeit geſchrieben würde. Denn ſie verſtunde die Hebräiſche und Griechiſche Sprache recht gründlich, redete das ſchönſte Latein, und ſchrieb einen ſolchen nettflieſſenden Lateiniſchen und Griechiſchen Vers, daß auch der vortreffliche Poete und Römiſche Prælat Anton. Quoerengus ſelbſten geſtande, es wäre kaum möglich, daß ſolche Verſe von einem Frauenzimmer herkämen. Uber dieſes war ſie in der Philoſophie wohl verſiret, hatte davon eine herrliche Wiſſenſchafft, und verſtund die Theologie dermaſſen, daß ſie der Cardinal Spada in einer Epiſtel ſehr rühmen muſte, und war dieſes alles um deſto mehr zu bewundern, weil ſie niemals darzu einige Anweiſung gehabt. Sie publicirte ihre Lateiniſchen Epigrammata, und ſtarb An. 1646 den 9 April, in dem 46 Jahr ihres Alters. Der gelehrte Päbſtliche Secretarius Caſpar de Simonibus ſetzte ihr zu Ehren ein ſchönes Epitaphium, ſo in Eberti gelehrten Frauenzimmer-Cabinet pag. 233 zu finden. Witte Diar. Biogr.

Marcia,

Eine Tochter des Varronis, ſo nicht nur ſehr gelehrt, ſondern auch noch überdiß im Mahlen und Stechen eine gute Künſtlerin hieß: ſie war von ſolcher Schamhafftigkeit und Keuſchheit, daß ſie niemals ein Mannsbild mahlen oder ſtechen wolte, damit ſie nicht auch diejenigen Theile des Leibes mit abſchildern müſte, welche die Natur verdeckt wiſſen wolte; denn die alten Künſtler pflegten ihre Bilder insgemein nackend zu entwerffen. Biſciol. T. II p. 1006.

Marcia Proba,

Wilhelmi Königs in Britannien Gemahlin, ein kluges und denen Studiis, abſonderlich derer Rechte, zugethanes Weib: nach dem Tode ihres Gemahls hat ſie zur Zierde des Landes eigene Leges geſchrieben, ſo man Martianas nach ihr genennet; Gildas hat ſolche in das Lateiniſche, Alphredus aber in Sächſiſche Sprache überſetzet. Sie hat noch vor Chriſti Geburt A. M. 3615 gelebet. Vid. Tiraquell. T. I Oper. in XI Connub. Leg. Gloſſ. 1 P. 11.

Marcipan,

Iſt eine Art Zucker-Gebackens, ſo von ſüſſen und bittern Mandeln, Haſel-Nüſſen, Piſtacien, Apricoſen, Pfirſchen-Kernen u. a. m. gemacht und auf mancherley Weiſe zubereitet wird. Der Teig darzu, worauf das meiſte ankömmt, wird folgender Geſtalt gemacht: Nachdem man die Mandeln z. E. ein Pfund gehörig geſchälet,

in kaltem Waſſer einige Zeit liegen gehabt, und darnach zwiſchen reinen Tüchern wohl abgetrocknet, ſtöſſet man ſolche in einem ſteinernen Mörſel zu Mus, feuchtet ſie dabey mit Orange-Blüten, Roſen-Waſſer, damit ſie kein Oel von ſich geben, welches ſonſt den Marcipan unſchmack machen würde, darüber man endlich ein Pfund klein geſtoſſenen und durchgeſiebten Zucker menget, und alles einem dicken Brey gleich macht, welches man durch ein Haar-Sieb oder Tuch treibet. Dieſen Teig ſiedet man an einem gelinden Feuer ſo lange, bis er ſich von der Pfanne giebt, rühret ihn aber darneben fleißig um, daß er nicht anbrenne. Wenn er gantz geſotten, gieſſet man ihn in ſteinerne Geſchirre, ſo vorhero mit Zucker wohl beſtreuet werden, daß er ſich nicht anhange, und wenn er kalt, leget man ihn auf den Tiſch, arbeitet ihn mit dem Mandel-Holtz wie einen andern Teig in die Breite, und bildet daraus nach Gefallen allerley Figuren; dieſes wird nachhero in Ofen gebacken. Wenn ſie wieder heraus genommen und ein Eis darüber geſtrichen worden, ſchiebet mans in Ofen, daß dieſes auch mit gar werde. Sind es groſſe Marcipanen, pflegt man ſogleich mit dem Eis Piſtacien, Citronen-oder Pomerantzen-Schalen, Citronat u. d. g. drauf zu ſtecken. Aus eben dieſem Teige macht man groſſe und kleine Torten-Böden, und füllet ſelbige mit weichen Confituren, ſo gemeiniglich gefüllter Marcipan genannnt wird. Oder man welgert unter einem Bret, welches eben ſo, wie der Tiſch, fleißig mit Zucker zu beſtreuen, den Teig rund, lang und ſchmahl, wie man es begehrt, und formiret daraus allerhand Figuren, backet ſolches im Ofen gehörig ab; welche Art man geſponnenen Marcipan nennet, und die Schüſſeln oder andere Confituren darmit ausputzet.

Marck,

Medulla, Mouelle, heiſt das Fett in denen groſſen Marcks-Beinen und Knochen; aus denen gekochten Rindfleiſch-Beinen wird es auf geröſteten Brotſchnittlein über den Tiſch herum gegeben; auch zuweilen in Torten und andere Dinge von denen Köchen verbrauchet.

Marcketenderin,

Iſt eine gewiſſe Frau, ſo allerhand Vorrath für die im Felde liegenden Soldaten zu verkauffen hat, und ihnen überall nachziehet.

Marckt-Buch,

Iſt ein von weiſſem Papier geheftetes oder in länglichem Format gebundenes Buch, worein die Weiber wöchentlich tragen, was ſie auf dem Marckte bey dem Einkauf ausgegeben.

Marckt-Geld,

Iſt eine gewiſſe und wöchentliche ausgemachte Summe Geldes, ſo die Männer ihren Weibern für Verpflegung des Tiſches und Unterhaltung des Hausweſens wöchentlich zu zahlen pflegen.

Marckt-Rechnung,

Iſt diejenige Berechnung, ſo die Haus-Jungfern, Haushälterin oder Köchinnen ihrer Frau, wenn ſie von dem Marckte wieder heim kommen, wegen ihres Einkaufs und Ausgaben ablegen.

Margaretha,

Hertzog Heinrichs in Kärndten, Grafens in Tyrol, und Adelheids, einer Hertzogin von Braunſchweig, tapffere und behertzte Tochter, ſo wegen ihres unförmlichen Mauls die Maultaſch benennet ward. Nach ihres Vaters Tode wolte ſie eine Erbin von allen ſeinen Ländern ſeyn, ſie muſte aber nur mit Tyrol vorlieb nehmen, weil der Kayſer das Haus Oeſterreich mit Kärndten belehnet hatte, worzu die Kärndtiſchen Land-Stände den Kayſer ſelbſt angeflammet hatten; worüber dieſe Margaretha ſo entzündet ward, daß ſie die Kärndter mit Feuer und Schwert heimſuchte. Sie eroberte auch unterſchiedene Schlöſſer, und ließ überall Zeichen ihrer Grauſamkeit hinter ſich; Endlich kam es gar zu einem groſſen Treffen, worinnen die Oeſterreichiſch-Geſinneten in die Flucht geſchlagen wurden. Sie befand ſich mehrentheils bey denen Belagerungen in Perſon, um ihre Officiers und Soldaten durch ihre Gegenwart zu deſto gröſſerer Tapferkeit aufzumuntern. Und als ſie eben vor dem feſten Schloſſe Oſterwitz lage, kam ihr ein

Schreiben in die Hand, darinnen ihr der getroffene Vergleich mit Oeſterreich kund gemacht wurde, worauf ſie die Waffen niederlegte, und ſich wieder in ihre Reſidentz Inſpruck begab. Bey Lebzeiten ihres Vaters hatte ſie ſich mit dem Böhmiſchen Printzen Johanne, Kayſers Caroli IV Bruder, vermählet, weil er aber eines ſtillen Humeurs war, konte ſie ihn nicht wohl leiden, ja endlich beſchuldigte ſie ihn gar, daß er zum Eheſtand untüchtig wäre, ohngeachtet hernach die Erfahrung bey ſeiner zweyten Gemahlin das Gegenſpiel auswieſe. Letztens, als dieſer ihr Gemahl einſtens auf die Jagd geritten war, wolte dieſe Margaretha ihn bey ſeiner Rückkunfft nicht wieder auf das Schloß Tyrol zu ſich laſſen; er ritte von einer Feſtung zur andern, ward aber, weil Margaretha ſolches befohlen hatte, aller Orten abgewieſen, und muſte ſich alſo wieder nach Böhmen begeben. Unterdeſſen aber hatte Margaretha mit dem Kayſer Ludovico Bavaro heimliche Tractaten gepflogen, daß ſie ſeinen Sohn Ludovicum zum Gemahl nehmen, und ihme die Graffſchafft Tyrol zuwenden wolte. Hierauf ließ der Kayſer durch einen Biſchof die Ehe mit dem Böhmiſchen Printzen Johanne ſolenniter aufheben, und die zweyte Ehe mit ſeinem Printzen vollziehen, wobey dieſes merckwürdig war, daß, da ſie als eine vermählte Princeßin nach damaliger Art einen Schleyer getragen, ſie ſelbigen bey ihrer zweyten Vermählung mit groſſer Ceremonie in der Kirche auf einen Altar geleget, und einen Jungfer-Krantz aufgeſetzet, mit ausdrücklicher Proteſtation, daß ſie, ohngeachtet eines zehn-jährigen Eheſtandes, gleichwol noch eine unverletzte Jungfer wäre. Sie lebte mit ihrem zweyten Gemahl 19 Jahr, und zeugte mit ihm einen Sohn, Meinhardum genannt. Man will ihr Schuld geben, daß ſie beyde mit Gifft hingerichtet, den Gemahl An. 1361, und den Sohn An. 1363, nachdem der letztere ſich verlauten laſſen, daß er die Untreue an ſeiner Mutter rächen wolte. Nach dem Tode ihres Sohnes hat ſie ſich nicht wieder, wie einige meinen, an Rudolphum IV vermählet, ſondern die Graffſchaft Tyrol dem Hauſe Oeſterreich abgetreten, worauf ſie An. 1366 zu Wien im Wittwen-Stande geſtorben. Brandis Tyrol. Ehren-Krantz, Megiſeri Annal. Carinthiæ.

Margaretha,

Waldemari V, Königs in Dännemarck, heroiſche Tochter, ſo von denen Geſchichtſchreibern wegen ihrer Tapferkeit nur Semiramis Arctoa genennet wird. Sie vermählte ſich an Haquinum König in Norwegen, und gebahr ihm Olaum V, ſo nach dem Tode ſeines Groß-Vaters um das Jahr 1377 unter der Vormundſchafft und Mit-Regierung ſeiner Mutter Margarethæ zur Crone gelangete. Vid. Pontan. Hiſt. Dan. L. 8. Nach deſſen allzufrühen Tode ſie Ericum zum König von Norwegen declarirte. Weil aber Alberto Sueco, ihrer Schweſter Sohne, die Naſe ziemlich nach der Däniſchen und Norwegiſchen Krone hing, und er mit ihr deßwegen einen Krieg anfieng, auch zu ihrer Beſchimpffung ihr vor dem Streit einen Wetzſtein zuſchickte, mit Vermeldung, daß ſie ſich auf ſelbigem ihre Nadeln und Trenne-Meſſer ſcharf machen ſolte, überwand ſie ſelbigen durch ihre heldenmäßige Tapfferkeit An. 1389, nahm ihn gefangen, und brachte ihn nach 7jähriger Gefängniß auch noch dahin, daß er ſein Reich abtreten muſte. Vid. Kranz. l. 7 Dan. c. 40, & Svec. l. 5 c. 32, it. Arnold. Vittif. Dan. l. 3. Sie ließ auch An. 1369 nach Beruffung der Stände der dreyen Reiche das Bündniß beſtätigen, daß forthin Dännemarck, Norwegen und Schweden unter einem König ſtehen ſolte.

Margaretha,

Henrici Königs in Engelland tapffere und heroiſche Gemahlin. Dieſe heldenmüthige Dame ſchlug damals durch ihre Tapfferkeit die Engelländer, als ſie ihren Gemahl vorher überwunden und gefangen genommen hatten, auf das neue, und machte ſelbigen wieder frey und los. Vid. Contarin. in Hortul. Hiſtoric.

Margaretha,

Hertzogin von Neu-Caſtell, eine gelehrte Dame, ſo allerhand Orationes und Epiſteln, wie auch ihres Gemahls Wilhelmi Leben, und ſehr viele Dramata geſchrie-

geſchrieben. Sie war eine gute Philoſopha. Vid. Acta Eruditor. Lipſienſ. An. 1699 pag. 426.

Margaretha,

Virboslai, eines Polniſchen Magnatens im Cracauiſchen Kreiſe, Gemahlin, brachte An. 1270 den 20 Januarii ſechs- und dreyßig junge lebendige Knäblein auf einmal zur Welt, ſo auch alle das Bad der Heil. Tauffe erlanget. Gothofr. Chron. p. 586.

Margaretha Auſtriaca, oder Flandrica,

Kayſers Maximiliani I von der Burgundiſchen Princeßin Maria einige Tochter, eine kluge und gelehrte, aber im Heyrathen unglückliche Princeßin, war gebohren An. 1480 den 10 Jan. In ihrer Kindheit war ſie an den Dauphin, nachmals König von Franckreich Carolum VIII ehelich verſprochen, auch deßwegen zur Auferziehung nach Franckreich geſandt. Welcher aber hernach Annam, die Erbin des Hertzogthums Bretagne, heyrathete, und ſie die Margaretham ihrem Vater wieder nach Hauſe ſendete. A. 1497 im Januar. ward ſie abermal an Johannem Infanten von Portugall, Ferdinandi Catholici einigen Sohn, verlobet, machte ſich dahin auch auf den Weg, als aber das Schif, worauf ſie ſich befande, durch Sturm zu Grunde gehen wolte, ſetzte ſie ſich ſelbſt ein Epitaphium in Frantzöſiſcher Sprache auf, welches nach der Uberſetzung alſo gerathen:

Hier ſincket und verſtirbt die edle Margaris,
Die zweymal ſich vermählt und doch noch Jungfer hieß.

Doch der Sturm legte ſich wieder, und ſie kam glücklich in Spanien an, war aber darinnen unglücklich, daß ihr Gemahl noch eben daſſelbige Jahr kurtz nach vollzogenem Beylager ſtarb. An. 1501, den 26 Septembr. ward ſie Hertzogs Philiberti II von Savoyen zweyte Gemahlin, welcher auch An. 1504 den 10 Sept. verſtarb. Hierauf ward ſie von ihrem Herrn Vater An. 1506 zu einer Gouvernantin über die geſamten Niederlande gemacht, welche Charge ſie auch bis an ihren An. 1532 den 1 Decemb. zu Mecheln erfolgten Tod mit groſſem Verſtand und ungemeiner Klugheit verwaltete, da ſie zuvorher An. 1529 den Frieden zu Cambray ſchlieſſen helfen, ſich auch der damals angehenden Reformation ſtarck widerſetzet. Sie hat die ſchöne Kirche zu Bourg en Breſſe bauen laſſen, ſo über 200000 Thaler gekoſtet. In beſagter Kirche iſt noch ihre Deviſe: Fortune, Infortune, Fortune, zu ſehen. Man findet von dieſer gelehrten Princeſſin viel gebundene und ungebundene Sachen, worunter auch eine Beſchreibung von ihrem eigenen Leben enthalten iſt. Vid. Hiſtoriſche Remarquen An. 1700 Menſis Septembr. 50 p. 393 ſeq.

Margaretha Dallia,

Franciſci Colini Gemahlin, eine heldenmüthige und heroiſche Dame, ſo bey der An. 1590 von Burrone unternommenen Belagerung ſich recht tapfer bezeigte, angeſehen ſie, da der Feind ſchon in der Stadt war, und ſelbige bereits geplündert hatte, mit ihrer Hand voll Volck, aus dem innerſten Theil der Feſtung noch einmal heraus fiel, die Feinde durch ihren wieder zuſammen geſuchten Muth tapffer zerſtreuete, auch den Burronem, ſo vorher geſieget, gefangen nahm, und die ſchon auf Wägen gepackte Beute ſelbigem wieder abjagte. Vid. Thuan. Hiſt. L. 99 p. 370.

Margaretha Gorgona,

Des weltbekannten Pſeudo-Demetrii II, oder Affter-Czaars in Moſcau Wittwe, war eine behertzte und heroiſche Dame, indem ſie ſich ihres Sohnes, des jungen Demetrii, tapfer annahm, und den An. 1613 erwehlten Czaar Michael Fœderowitz zu dethroniſiren ſuchte, auch bereits unterſchiedliche mächtige Provintzen, als Caſan, Aſtracan, Rhezan, Siberien und andere mehr auf ihre Seite gebracht, und das Gouvernement drüber genommen; zuletzt aber war ſie doch unglücklich, maſſen ſie der Czaar Michael Fœderowitz zu Aſtracan gefangen bekam, und im Gefängniß erwürgen ließ.

Margaretha Mathildis,

Eine Holländiſche Gräfin, gebahr An. 1276

1276 im 40 Jahr ihres Alters in einer Stunde 365 Kinder auf einmal, welche alſo vollkommen und lebendig waren, daß man die Knäblein von denen Mägdlein unterſcheiden konte. Sie wurden allzuſammen in zwey Becken getaufft, und die Knäblein Johannes, die Mägdlein aber Eliſabeth genennet. Dieſe wunderſeltſame Geſchichte, ſo Eraſmus und Ludovicus Vives, wie auch Crantzius in ſeiner Vandalia glaubwürdig und deutlich beſchrieben, iſt zu Losdün in Holland nicht weit von Scheveling en in der Kirchen auf einer Tafel abgemahlet mit einer Lateiniſchen Erklärung, worinnen auch gedacht wird, daß dieſe Margaretha Graf Hermanns Gemahlin und eines Grafen aus Holland Tochter geweſen.

Margaretha,

Von Parma, Gouvernantin der Spaniſchen Niederlande, eine natürliche Tochter Kayſers Caroli V, und ſein erſtes Kind, ſo er An. 1512 zu Oudenarde mit einer adelichen Dame, Margaretha van Geſte gezeuget hatte. Anno 1536 ward ſie mit Alexandro de Medicis, Hertzogen von Toſcana und einem natürlichen Sohne Pabſts Clementis VII, vermählet, ſo aber Jahres drauf, auf Anſtifften ſeines Vettern Laurentii ermordet worden. An. 1538 bekam ſie den Hertzog von Parma Octavium von Farneſe, deſſen Vater Aloyſius Pabſts Pauli III unächter Sohn geweſen, zum Gemahl, unerachtet ſie viel andere Fürſten zur Gemahlin begehrten. Allem Anſehen aber nach war ſie mit der zweyten Vermählung nicht allzu vergnügt, wie ſie denn ſelber einsmals im Schertz geſaget: Sie ſey gleichſam vom Himmel zu ſolchen Männern verſehen, welche ſich gar nicht für ſie ſchickten; denn als ſie noch ein zwölfjähriges Mägdlein geweſen, habe ſie einen Gemahl von 27 Jahren bekommen, nun aber, da ſie ſchon eine Frau wäre, würde ihr ein Knabe von 13 Jahren zum Gemahl gegeben. Inzwiſchen war ſie eine Dame nicht nur von ſonderbarer Leibes-Stärcke, geſtalt ſie ein recht männliches Geſichte hatte, auch im weiblichen Habit ein Mann zu ſeyn ſchiene, ſondern ſie beſaß auch einen recht heroiſchen Geiſt und tapferes Gemüthe. An. 1559 ward ſie von ihrem Bruder Philippo II bey denen damaligen verwirrten und gefährlichen Zeiten denen Niederlanden als Gouvernantin vorgeſetzet, welches Regiment ſie auch ſo klug und tapfer verwaltet, daß man ſich wircklich die Hoffnung machte, es würde dadurch das Kriegs-Feuer wieder gelöſchet werden, wofern nicht der Hertzog von Alba Anno 1567 ihre Progreſſen verhindert. Durch ihre Tapferkeit zwang ſie die Stadt Antwerpen zur Ubergabe, worein ſie mit ihrer Beſatzung im gröſten Triumph eingezogen. In allen männlichen Ubungen hat ſie es vielen Männern zuvor gethan, abſonderlich war ſie eine Jagd-verſtändige, weßwegen ſie auch insgemein, um ſelbige von denen andern ihres Nahmens zu diſtinguiren, die Jägerin genennet ward; ihre Ober-Lefze hatte einen männlichen Bart, und ward ſie öfters vom Podagra hart angegriffen. Endlich ſtarb ſie An. 1568 zu Ortona im Neapolitaniſchen, nachdem ſie vorhero das Glück und Vergnügen gehabt, daß einer von ihren beyden Söhnen, nemlich der berühmte Alexander von Parma Statthalter in denen Niederlanden geworden. Meteran. Niederl. Hiſtor. Strad. de Bell. Belgic. Dec. I L. 3 p. 26, Grot. in Annal. Belgic. L. I, Thuan. L. 21 Hiſtor.

Margaretha Valeſia,

Oder de Valois, Caroli d'Orleans, Hertzogs von Angoulême und Louyſens von Savoyen Tochter, Königs Franciſci I in Franckreich Schweſter, erſtlich Caroli Hertzogs in Alençon, hernachmals Henrici Königs in Navarren Gemahlin, den 11 Apr. An. 1492 gebohren. Eine devote, polite und vortreflich gelehrte Fürſtin und Poetin; ſie hinterließ unterſchiedene Scripta, als: 1) La Marguerite des Marguerites; 2) des Paſtourelles; 3) Le Miroir de l'ame pechereſſe; 4) Le Triomphe de l'Agneau; 5) Le Heptaëmeron ou les Nouvelles de la Reine de Navarre. Dieſe gelehrte Königin ſtarb den 21 Dec. Anno 1549, im 59 Jahre ihres Alters, und lieget ſelbige zu Pau in dem Bearniſchen begraben. Ihr Tod iſt von vielen beſungen und mit Epitaphiis beehret worden, als von drey Engliſchen Poetinnen, Nahmens Anna, Margarita und Jana von

von Seymour in 104 Lateiniſchen Diſtichis unter dem Titel: Le Tombeau de Marguerite de Valois Reine de Navarre. Ferner von dem berühmten Ronſard, Joh. Aurato, Malthæo Paco, Antonio Armando, Joh. Trigautio, Johanne Anton. de Boif, Nicolao Borbonio, und Carolo Sammarthano. Der Graf von Alſinois hat ihr ein Epitaphium aufgerichtet. Alle dieſe ihr zu Ehren verfertigten Epitaphia und Laudes findet man in einem zuſammen gedruckten Volumine. Vid. Tiraquellus opp. T. II pag. 189.

Margarita,

Franciſci I, und der Claudiæ Franciſcæ Tochter, eine gelehrte Prinzeßin, A. 1523 gebohren, ſo nicht nur der Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache vollkommen kundig war, ſondern auch überdiß einen klugen und vortreflichen Geiſt, auch in andern Sachen von ſich blicken ließ. Sie hielt ſehr viel auf gelehrte Leute und ſtarb An. 1574 den 14 Sept.

Margarita,

Aus Polen, ein in der Medicin wohl erfahrnes Weib, war ſo berühmt und gelehrt, daß ihr der damalig regierende Polniſche König Ladiſlaus die Freyheit verſtattete, dieſe ihre Kunſt gleich andern Medicis öffentlich zu treiben und Patienten ungehindert zu curiren. Vid. Tiraquell. Tom. I c. 31 p. 199, it. Thomaſ. Diſput. I de Fœmin. Erudit. theſ. 1 § 52 in not. Lit. a; Weiſ. im curiöſen Anhange zum politiſchen Nach-Tiſch p. 336.

Margarita,

Dulcini Eheweib, war die Urheberin und Anfängerin der tollen Secte, ſo ſich im 13 und 14 Seculo in der Lombardie Fratricellos, ſowol weiblichen als männlichen Geſchlechts nenneten, und des Nachts ihre Conventicula und Zuſammenkünffte angeſtellet, worinnen die heßlichſten Thaten ausgeübet wurden. Bzovius in Annal. ad An. 1303 n. 11. Ihre närriſchen und abgeſchmackten Lehren hat Colberg. Part. 1 Chriſt. Platon. c. 1 pag. 74 dargethan, worunter dieſer mit iſt, daß ein Menſch in dieſem Leben einen ſo hohen Grad der Vollkommenheit erlangen könne, daß er gantz unſündhaft würde, und in der Gnade Gottes nicht mehr zunehmen könte.

Margarita Coſta,

Eine zwar ſchöne Italiäniſche Sängerin, aber auch wegen ihrer Liebes-Affairen ſehr verdächtige Weibes-Perſon. Vid. Erythræum in Pinacothec. P. II pag. 130.

Margarita Valeſia,

Henrici II in Franckreich und Catharinæ de Medices gelehrte Tochter. Eine mit ungemeiner Leibes- und Gemüths-Schönheit begabte Princeßin, Henrici Printzens von Bearn, nachmals Königs zu Navarra und endlich gar Franckreichs Gemahlin, welcher ſie aber verſtieß, und An. 1599 Mariam Mediceam aus dem Hauſe Florentz ſich antrauen ließ. Sie ward gebohren den 13 May An. 1552, und ſtarb An. 1615 den 27 Mart. mit welchem die in Franckreich ſo lang geblühete Valeſiſche Familie aufhörete. Auſſer ihrer herrlichen Wiſſenſchafft in gelehrten Sachen war ſie auch zugleich eine nette Poetin, maſſen ſie viel Poemata mit einem Commentario de rebus à ſe per vitam geſtis hinterlaſſen. Vid. Thuan. in Hiſt. & Barclai. in Euphorm. Luſin. P. IV c. 7, it. Gramond. Lib. I. Hiſtor. Gall. p. 74.

Margeniren,

Iſt gebraten Fleiſch oder Fiſch in Eßig legen und einmachen.

Markgräfin,

Iſt eine aus einem hohen Hauſe entſproſſene Printzeßin, ſo an einen Markgrafen vermählet worden.

Margherita,

Duraſtanti, eine vortrefliche und künſtliche Sängerin in Italien.

B. Maria,

Von Nazareth aus Galilæa Luc. 1, 26 & 27. Dieſe heilige Mutter iſt nicht nur deſſentwegen berühmt, weil ſie den groſſen Heiland gebohren, ſondern auch ſelbſten ſeinen Predigten beygewohnet und ſein Wort in ihrem Hertzen bewahret. Sie ſoll

ſoll überdiß auch gelehrt geweſen ſeyn, maſſen ſie auſſer ihrem Lobgeſang, der im erſten Cap. Luc. zu befinden, unterſchiedene Epiſteln, als eine an den H. Ignatium, Vid. Sixt. Senenſ. Bibliothec. Sect. l. 2, & in Biblioth. Patr. Tom. 3, und etliche an die Meßinenſer und Florentiner geſchrieben, obgleich einige ſie unter die Scripta Suppoſititia zehlen wollen. Vid. Baron. Tom. I ad A. 48 n. 28 & Joh Mariam Sacr. Palat. Magiſtr. in Indic. Rom. Lib. expurgand. T. I. Ihr Buch de Miraculis fidei & de Annulo Regis Salom. welches zum Ende des 16 Seculi zu Granada ausgegraben worden, hielte der Römiſche Pabſt Innocentius XI ſelbſt Anno 1682 für falſch. Vid. Act. Erud. Lipſ. A. 1696 M. Mart. pag. 107. Henric. Cornel. Agrippa de Præcellent. & Nobilitat. Sex. Fœm. P. 2 c. 5 pag. 39 rühmet ihre Gemüths- und Leibes-Schönheit ſehr. Und der im 2 Seculo berühmte Sardiſche Biſchof Melito beſchreibet in einem abſonderlichen Tractat ihren Tranſitum. Ægydius Albertinus aber, Rabanus Pombellus, Joh. Bonifacius, Petrus à Cogni und Leonhardus Mayerus haben allerſeits ihr Leben und Wunderwercke ausführlich beſchrieben. Ihr zu Ehren ſind nachfolgende Ritter-Orden geſtiftet worden, als: die Ritter B. Virginis Mariæ, ſo von Carolo Gonzaga, Hertzogen von Nevers und Michaele Adolpho, Grafen von Althan zu Olmütz in Mähren aufgerichtet worden; Und zwar den 8 Martii 1619 in Wien. Die Ritter von JEſu und Maria, ſo 1615 zu Rom aufgekommen; Die Ritter unſer lieben Frauen vom Berge Carmel, vom König Heinrich dem IV in Franckreich durch Pabſt Pauli V Confirmation auf das neue wiederum geſtifftet; Ritter unſer lieben Frauen von Monteza im Königreich Valencia An. 1316 geſtifftet; Ritter B. Mariæ Bethlehemiticæ von Pabſt Pio II 1459 geſtifftet; Ritter der H. Mariæ glorioſæ An. 1233 von Bartholomæo di Vicenza geſtifftet; Ritter der H. Maria von der Lilie von Garſia VI König in Arragonien geſtiftet; Ritter von S. Maria zu Loretto von Sixto V 1587 geſtiftet; Ritter der Mutter Gottes de Mercede An. 1218 zu Barcelona von Jacobo I König in Arragonien geſtiftet; Ritter des Sterns, ſo König Robert der andächtige in Franckreich An. 1022 der Mutter Gottes zu Ehren geſtiftet. Dieſe Heil. Mutter Gottes ſoll nach Nicephori Bericht im 59 Jahre zu Epheſus, oder wie andere wollen, zu Jeruſalem geſtorben ſeyn.

Maria,

Königin in Schottland, Jacobi IV Königs in Schottland Tochter, erſtlich Franciſci II Königs in Franckreich, hernachmals aber Henrici Stuarti Gemahlin, ſie regierte um die Helfte des XVI Seculi, wurde aber auf der Königin Eliſabeth Befehl Anno 1587 den (8) 18 Febr. nicht ſonder Beyſpiel eines heroiſchen und großmüthigen Geiſtes, den ſie auch in der letzten Todes-Stunde blicken ließ, (Vid. Gratian. in Caſibus Viror. Illuſtr. p. 274) im 46 Jahre ihres Alters enthauptet. Sie wäre gewiß für eine kluge Königin bey der gantzen Welt paſſiret, wofern ſie ihren Ruhm und Purpur nicht mit dem bekannten Muſico, David Ritzen, oder Ricci, (ſo damals unter des Savoyiſchen Geſandtens Moretii Suite nach Schottland gekommen) und Jacob Herburn Grafen von Bothwell, der ihren Gemahl, vielleicht mit ihrem Vorbewuſt, ermordete, beſudelt und beflecket hätte. Sie war unterdeſſen eine gute Poetin, maſſen Mr. Brantome in ſeinen Memoires p. 115 ſeqq. Diſcurſ. 3 eine nette Probe von ihrer Poeſie mit aufweiſet. Sie hat auch in ungebundener Rede ein Buch de Inſtitutione Principis geſchrieben, welches ihr Sohn Jacobus I König in Britannien ſehr fleißig ſoll verwahret haben. Die Judicia, ſo von ihr hin und wieder gefället werden, ſind unterſchieden, und kan man ſelbige bey dem Camdeno in Annalib. Rer. Anglic. p. 458, Brantome in ſeinen Memoires pag. 109 Diſcurſ. 3, wie auch Romoaldo Scoto finden, bey welchem erſteren man auch das ihr aufgerichtete Epitaphium leſen kan.

Maria,

Königin in Engelland, Henrici VIII Tochter von der Catharina Arragonia, Philippi II in Spanien Gemahlin, eine

Dame

Dame von heldenmüthigem und unerſchrocknen Geiſt. Denn als Hunniatus vor Londen rückte, worinnen er viel Adhærenten fand, und ihr gerathen ward, daß ſie ſich mit der Flucht ſalviren ſolte, ſtunde ihr als einer heroiſchen Dame dergleichen weibiſcher Vorſchlag durchaus nicht an, ſondern ſie beſchloß allda zu verbleiben und hielte gegen ihre verdächtigen Unterthanen eine ſolche heroiſche und nachdrückliche Rede, daß ſie endlich nach den Waffen griffen und ihr mit Gut und Blut beyzuſtehen auf das neue verſprachen, nach welcher Reſolution ſie mit ihrem Volcke einen Ausfall thate, Hunniatum ſchlug und ſelbigen nebſt dem meiſten Theil ſeiner Trouppen gefangen bekam; ihrem Gemahl Philippo, welcher damals wider Franckreich fochte, kame ſie gleichfalls zu Hülffe, und erhielte den herrlichen Sieg bey Saint Quintin. Vid. Gratian. in caſibus Vir. Illuſtr. pag. 236, Thuan. Hiſt. L. 13.

Maria,

Königs Ordonii Wittwe und hernachmals Kayſers Ottonis Gemahlin, welcher ſie aber wegen ihrer übermäßigen Geilheit verbrennen ließ.

Maria,

Princeßin von Burgund, Ertz-Hertzogin in Oeſterreich, Caroli Hertzogens von Burgund und Iſabellæ von Bourbon Tochter, ſo von ihrem Vater als ein künftiger Zanck-Apfel hinterlaſſen ward, maſſen bey ihren herannahenden mannbaren Jahren zwölf Freyer auf einmal ſich bey ihr angaben, als: 1) König Ferdinand zu Neapolis; 2) Hertzog George zu Clarence, des Engelländiſchen Königs Eduardi Bruder; 3) Hertzog Johannes zu Cleve; 4) Hertzog Philippus zu Cleve; 5) Hertzog Carl von Angoulesme; 6) Maximilianus von Oeſterreich; 7) Hertzog Carl von Geldern; 8) Hertzog Philibert von Savoyen; 9) Joannes Galeatius, Printz von Mayland; 10) Carolus, Dauphin von Franckreich; 11) Hertzog Heinrich von Lothringen, und endlich 12) Ludwig von Lützeburg, Graf und Conſtable von Franckreich. Unter allen dieſen Freyern aber bekam ſie keiner als Ertz-Hertzog Maximilian, dem ihr Herr Vater ſie ſchon in ihrer Kindheit ehelich verſprochen, und wurde ſolches Beylager den 28 Auguſt. Anno 1477 zu Brügge vollzogen; wiewol dieſe höchſtvergnügte Ehe nicht allzu lange dauerte, maſſen dieſe Maria den 16 Mart. A. 1452 auf der Reiger-Beitze, als welche Art zu jagen ihr einiges Vergnügen war, mit dem Pferde ſtürtzte, und ſich durch ſolchen unglücklichen Fall an den Lenden und Hüften ſehr verletzte. Ob ihr nun gleich durch eine geſchickte Hand und Beſichtigung ſolches Schadens Hülfe vielleicht geſchehen können, ſo wolte ſie doch aus einer ungemeinen Schamhaftigkeit lieber ſterben, als ſich von einem Wund-Artzt beſichtigen laſſen, welches auch den 28 Mart. An. 1482, im 25 Jahre ihres Alters geſchahe, und war dieſer Todes-Fall gedoppelt zu beklagen, weil zugleich eine verborgene Leibes-Frucht mit ihr erſterben muſte. Zieglers hiſtoriſches Labyrinth der Zeit p. 29 usque ad 35.

Maria,

Ein edles Weib aus Jeruſalem, ſo in der Belagerung, welche damals Titus Veſpaſianus vornahm, aus Hungers-Noth ihren eigenen Sohn aufgegeſſen. Joseph. l. 7 c. 15.

Maria,

Von Becken genannt, eine adeliche und gottsfürchtige Jungfer aus Delden, ſo des Chriſtlichen Glaubens wegen mit ihrer Schweſter Urſula An. 1545 zu Delden öffentlich verbrannt ward, und dadurch die Märtyrer-Krone erhielte. Vid. Rabi Märtyrer-Buch P. III p. 180.

Maria,

War des Lazari und der geſchäftigen Marthæ Schweſter. Vid. Luc. 10 & Joh. 11. Dergleichen Nahmen führte auch die Mutter Jacobi.

Maria,

Ein ſchwärmeriſches und ſectiriſches Weibes-Bild, ſo in dem VI Seculo in dem Hertzogthum Berry lebte, unter andern närriſchen und gotteslästerlichen Lehren vorgab, ſie wäre ein weſentliches Stück der ewigen Gottheit, und unterſchiedliche verbotene Räncke brauchte, dadurch ſie

ſie ſich bey dem Volcke in Anſehen brachte. Vid. Gregor. Turonenſ. l. 10 c. 25 p. 236.

Maria,

Von Oxford, ein qvackeriſches und ſchwärmeriſches Weibesbild, ſo An. 1300 zu Oxford öffentlich unter andern irrigen und gotteslaͤſterlichen Lehren mit vorgab, ſie wäre die Erlöſerin des menſchlichen Geſchlechts. Vid. Centur. Magdeburg. 13 H. E. c. 5 fol. 220 lib. 7 c. 34.

à S. Maria,

Joanna, eine Schwärmerin und Kloſter-Frau zu Burgos aus Alt-Caſtilien, von der ihre Glaubens-Genoſſen einen groſſen Staat machen. Chriſtianus von Amcyugo hat das Leben dieſer Mariä An. 1682 zu Cölln unter dem Titel: Das neue Wunder-Werck der Gnaden, heraus gegeben.

Maria Alberta,

Aus Lothringen, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Maria Amalia,

Hertzogin von Sachſen-Zeitz, eine kluge und künſtliche Dame, geſtalt ſie in der Inſtrumental-Muſic eine ſolche Perfection erlanget, daß ſie gleich andern Virtuoſen componiren kan.

Maria Andegavienſis,

Königin von Franckreich, des Königs zu Neapolis Ludovici II Tochter, und Gemahlin Caroli VII eine nicht nur ſehr kluge, ſondern auch darbey recht heroiſche und behertzte Dame; als ihr Gemahl König wurde, und wegen des ſowol von denen Engelländern, als ſeinen eigenen Unterthanen erregten Auffſtandes aus Furcht ſich nach dem Delphinat retiriren wolte, brachte ſie es durch ihre behertzten und klugen Anſchläge ſo weit, daß die unruhigen Köpfe wieder beſänftiget wurden, ihr Gemahl allda verblieb, und das Reich auf recht ruhigen Fuß wieder geſetzet ward. Vid. Contarin. in Hortul. Hiſtor. pag. 221, & Hoffmann. in Lex. Univerſal. Hiſtor.

Maria Auſtriaca,

Königin in Ungarn und Böhmen, Kayſer Carls des fünften Schweſter, Philippi Ertz-Hertzogs Tochter, ſo er mit der Johanna Arragonia erzeuget, und Ludovici Jagellonis in Ungarn Gemahlin war in der Lateiniſchen Sprache ſehr gelehrt, und in der H. Schrift wohl erfahren, hatte auch ſtets eine Bibel bey ſich zu Hauſe und auch auf der Reiſe, war der Evangeliſchen Religion ſehr geneigt, daher auch Kayſer Carl der V ſie einsmals ermahnen laſſen, ſie ſolte zuſehen, daß ſie von den Pfaffen nicht verführet würde, als ſie aber ſolches nicht groß achtete, wurde ihr Hof-Prediger, welcher der Evangeliſchen Wahrheit Beyfall gab, gäntzlich abgeſchaffet. Sie ſchlug in der Predigt alle Dicta nach, und hielte es dem Prediger gleich vor, wenn er etwan aus Unachtſamkeit etwas unrecht allegiret hatte. Nechſt dieſem war ſie auch eine behertzte und recht heroiſche Dame, ſintemal ſie von ihrem Bruder Carl dem V, weil ſie nach ihres Gemahls Tode, der An. 1526 in der Schlacht blieb, nicht wieder zur andern Ehe ſchreiten wolte, zur Gouvernantin in den Spaniſchen Niederlanden erkläret ward, allwo ſie auch ihr Regiment weiſe und tapfer geführet, ſie fiel Henrico II von Franckreich in die Piccardie ein, und verheerete alles was ſie konte. An. 1558 ſtarb ſie. Vid. Thuan. l. 10 pag. 196.

Maria Baptiſta Fornari,

Eine devote Jungfer in Genua, ſo daſelbſt den Orden der Annunciatinnen oder Kloſter-Frauen der himmliſchen Botſchafft Mariä geſtifftet, ſie ſtarb daſelbſt An. 1677.

Maria von Bretagne,

Eine devote Matrone, ſo An. 1464 dem Orden der Reformirten Aebtißin von Abralds-Brunnen oder Font Evrald als Aebtißin rühmlichſt vorgeſtanden.

Maria Eliſabeth,

Gebohrne Marggräfin von Durlach, und vermählte Gräfin von Naſſau-Saarbrücken, war eine ſehr gelehrte Dame, ſo nicht nur ſchöne Latein zu reden wuſte, ſondern auch eine trefliche Philoſopha war, und einen ſchönen Vers ſchrieb. Vid. Thom. Corv. in ſeinem Kriegs-Buche C. 17 pag. 155.

Maria de France,

Eine Frantzöſiſche Poetin, ſo nicht aus Frantzöſiſchem Geblüte, ſondern nur deswegen de France genennet wird, weil ſie in Franckreich gebohren. Sie hat die Fabeln Æſopi aus dem Engliſchen in Frantzöſiſche Verſe überſetzet. Vid. Recueil de l'origine de la langue & Poeſie Françoiſe, Ryme & Romans à Paris 1581 p. 163.

Maria Gargacenſis,

Ein ſehr berühmte Matrone in Franckreich, war eine Dame von ſonderlicher Klugheit, Gelehrſamkeit und Beredſamkeit. Sie hat ein und das andere geſchrieben, abſonderlich hat ſie ſich durch eine Schrifft bekannt gemacht, deren Titel iſt: Egalité des hommes & des ſemmes. Vid. Ludovicum Jacobum a Sancto Carolo, Cabilonenſ. Carmelit. in Bibliothec. Illuſtr. Fœmin. quæ Scriptis claruerunt.

Maria del Incarnation und Mater de Jeſu,

Zwey devote Jungfrauen und Schweſtern, die erſte eine Frantzöſin, die andere eine Spanierin, richteten beyderſeits in Franckreich A. 1644 den Orden der ungeſchuheten Carmeliter-Kloſter-Frauen in Franckreich auf.

Maria Longa,

Die Heilige genannt, war die erſte Urheberin und Stiffterin des Ordens der Capucinerinnen, welchen ſie An. 1530 angeordnet.

Maria Magdalena,

Die in der Heil. Schrifft bekannte und bekehrte Sünderin (worwider doch ein gelehrter Presbyter Curatus zu Lyon in einem Frantzöſiſchen Tractat ein und anderes einzuwenden geſuchet. Vid. Löſcher. Altes und Neues Theologiſcher Wiſſenſchafften An. 1701 Menſ. Majo p. 161.) Sie muß ſonder allen Zweiffel gelehrt geweſen ſeyn, weil Cornelius a Lapide ihr Zeugniß giebt, daß ſie zu Marſeille denen Frantzoſen ſolle geprediget haben. Mr. Anquetin, ein Geiſtlicher in Franckreich, hat eine beſondere Diſputation von ihr heraus gegeben. Vid. die Hiſtoriſchen Remarquen An. 1699 pag. 296. Ein mehrers iſt von ihr zu leſen bey dem Zeillero in ſeinem Hiſtoriſchen Anzeiger p. 388. Der Pater Sautel hat in einem gantzen Tractat Epigrammatum und Elegien ihren Lebens-Wandel und Weſen aufgewieſen und betitelt ſelbigen Divæ Magdalenæ Ignes Sacros & pias lacrymas, Colon. Agripp. in 12.

Maria Medicæa,

Eine Mutter Ludovici XIII, und Tochter Franciſci, Groß-Hertzogs von Florentz. Ihr Gemahl war Henricus IV. Man fand an ihr einen recht heroiſchen und heldenmüthigen Geiſt; denn als ſie nach ihres Gemahls Tode zur Regentin des Reichs ſo lange erkläret ward, bis ihr noch junger Sohn mündig und zum Regieren geſchickt wurde, hat ſie dem Regiment klug und tapffer vorgeſtanden, maſſen ſie die Rebellen, ſo ſich damals entſpinnen wolten, in der Zeit dämpffte, in kurtzen ein Kriegs-Heer, ehe man es kaum hoffen konte, auf die Beine brachte, und ſelbiges ſelbſten muſterte. Ihre Helden-thaten findet man weitläufftig in des Grammond. Hiſt. Gall. L. I p. 50 & L. V p. 251.

Maria Pix,

Eine gute Poetin, ſo ſchon bereits viel heraus gegeben, und noch immer mehr publicirt. Vid. Act. Erud. Lipſienſ. ad An. 1699 p. 421.

Maria Stuarta,

Königin in Engelland, Jacobi II, Königs in Engelland Tochter und Wilhelmi III in Engelland vortreffliche Gemahlin, eine ſehr kluge, glückliche und heroiſche Königin, ſie ward mit ihrem Gemahl 1689 den 21 April gekrönet. Was ſie in dem ehemaligen Kriege wider Franckreich für Helden-Proben abgeleget, weiß noch iederman, und ihr kurtzer Lebens-Lauff ſtehet aus der von denen Holländern ihr zu Ehren aufgeſetzten Inſcription: Maria Stuarta, Fortis, Felix, & plus quam Fœmina, leichte zu erſehen; maſſen ihre heroiſche Thaten, die noch das Glücke darzu begleitete, einem Manne ähnlicher als einem Weibes-Bilde zu ſeyn ſcheinen.

Maria Victoria,

Madame la Dauphine, aus Chur-Bayeriſchem Stamm, eine ſolche kluge und in denen Sprachen erfahrne Dame, daß ſie bey empfangenen Glückwünſchungen einem ieden auf ſeine Sprache geantwortet. Vid. Franckf. Relation. Autumn. An. 1680.

Mariagen-Spiel,

Iſt ein dem Frauenzimmer gewöhnliches Spiel, ſo unter zwey Perſonen mit deutſcher Karte geſpielet wird, König und Ober einerley Farbe, heißt eine Mariage, und gilt 20 Augen, iſt es aber Trumph-Farbe, gilt es 40. Es werden zu Anfang sechs Briefe ieder Perſon in die Hand gegeben, und ein Blat zum Trumph aufgeſchlagen, nach Ausſchlag des Blats nimmt iede Perſon von dem Hauffen wieder ein neues, die Farbe darff nicht bedienet werden, auſſer in denen letzten sechs Leſen, die Trumph-Siebene raubet das aufgewehlte Blat, der letzte Stich gilt zehen, und die Augen und Mariagen werden gegen einander gezehlet, wer die meiſten hat, gewinnet. Wiewol auch einige die Mariagen nicht mit zu denen Augen zehlen, ſondern ſich ſelbige a part bezahlen laſſen; Die Mariage darff nicht eher angeſaget und aufgewieſen werden, als bis man eine Leſe oder Stich hat.

Mariamne,

Eine Königin, aus dem Machabäiſchen Stamme, des Tyrannen Herodis frommes Weib, von vortrefflicher Leibes-Geſtalt; denn ob ſie gleich einen unſträfflichen Lebens-und Tugend-Wandel führte, und ihres Mannes Wut und Schmäh-Worte mit der gröſten Gedult und Gelaſſenheit überſahe, muſte ſie doch dieſem Wüterich und Tyrannen ſo unſchuldiger Weiſe ihren zarten Nacken dem mörderiſchen Schwerte darbieten.

Marica,

Eine Meer-Nymphe, an den Fluß Liris wohnend, welche der König Fauno ſich anvertrauet, und mit ihr den Latinum gezeuget.

Marinade,

Iſt eine Sauce von allerhand Gewürtze.

Marinella,

Lucretia, eine Italiäniſche gelehrte Dame, und gute Poetin, ſo ſich durch eine und andere Schrifft bekannt gemacht; man findet von ihr: 1) la Colomba, 2) la Vita di Maria Vergine, und 3) la nobilta è excellenza delle donne con diffetti è mancamenti de gli huomini, worinnen ſie die Geſchicklichkeit des weiblichen Geſchlechtes dem männlichen weit vorziehet. Die vortreffliche gelehrte Schurmannin gedencket ihrer in ihren Opuſculis p. 92.

Mariniren,

Heiſſet die in Baumöl, Schmaltz oder Butter gebratenen Fiſche in Eßig und Baumöl legen, damit ſie eine Zeitlang gut können erhalten werden. ſ. Oeconom. Lexicon.

Mariniret,

Iſt ſo viel als geſaltzen, z. E. Fiſche, welche in See-Waſſer oder bey deſſen Ermangelung in Saltz-Waſſer eingelegt ſind.

Marmelade,

Iſt ein zuſammen geſetzter Safft oder Confect von Qvitten, Kirſchen, Johannis-Beeren u. ſ. f. der mit Zucker wie eine ſtarcke Gallerte zubereitet und in flache Schüſſeln gegoſſen wird.

Marmelade von ſchwartzen ſauern, auch andern Kirſchen, ſo man in Schachteln verwahren, und in Torten, auch zum Eſſen brauchen kan,

Man nehme vier Pfund Kirſchen, die Stengel davon gethan, wiege dazu ein Pfund Zucker, mache, nachdem es beyderley gewogen, die Kerne aus den Kirſchen, zerqvetſche ſie mit einem Löffel, thue den Zucker geſtoſſen in die Kirſchen, laſſe es allgemach kochen, in währendem Kochen zerſtoſſe man die Kerne, und mache das Weiſſe heraus, thue ſie zu den Kirſchen, laſſe ſie wohl durchkochen, thue auch klein geſtoſſene Citronenſchalen dazu, bis es dicke genug, alsdenn verwahre man ſie in Schachteln.

Maronen,

Iſt eine Art groſſer Caſtanien, ſo aus Italien

Italien zu uns gebracht werden. Sie werden auch wie andere Früchte mit Zucker überzogen.

Marozia, ſiehe Marazia.

Marpeſia, ſiehe Sibylla Helleſpontica.

Marpeſia Amazona, ſiehe Martheſia.

Marpeſſa, oder Marpiſſa,

Eine Tochter des Eveni, des Aetoliſchen Königs und Weib des Idæi oder Idas, von vortrefflicher Schönheit, eine Mutter der berühmten Cleopatra. Dieſe ward von ihrem Manne ſo zärtlich geliebet, daß, als ſich Apollo, ihm ſelbige zu entführen, unterſtande, er dieſen ſeinen Räuber, nachdem er ihm Pfeil und Bogen genommen, hefftig angefallen.

Marqueda,

Königin aus Arabien, ſo zu dem wegen ſeiner unvergleichlichen Weisheit beſchrienen König Salomon, A. M. 2956 oder 992 Jahr vor Chriſti Geburt nach Jeruſalem kam, auch dieſes Königs Klugheit noch viel gröſſer als den Ruff von ſelbiger in der That fande, ſie zog aber wieder geſegnetes Leibes von ihm nach Hauſe. Einige nennen dieſe Marquedam auch Nicaulam.

Marquetia, oder von Marqueſt,

Anna, eine im Griechiſchen und Lateiniſchen wohl verſirte und gelehrte Nonne, ſo zu des berühmten Ronſard und Donati Zeiten gelebet. Sie ſoll einen artigen Vers gemacht haben, und An. 1588 geſtorben ſeyn. Vid. Auguſtin. de la Chieſa Theatr. des Dames Scav. it. Hilar. de Coſte Eloges de Dam. illuſtr. it. Lud. Jacob. Biblioth. Fœm.

Marſchall,

Rahel Sophia, gebohrne von Fletſcher aus Leipzig, eine gelehrte und qualificirte Dame, maſſen ſie nicht nur in der Hiſtorie, Geographie, Genealogie und Heraldica ſich eine nicht geringe Wiſſenſchafft acquiriret, auch in der Moralité vortrefflich verſiret, ſondern auch der Frantzöſiſchen, Italiäniſchen und Lateiniſchen Sprache ſo wohl im Reden als Schreiben vollkommen mächtig iſt. Was die Moral anbetrifft, hat ſie ſich nicht nur aus dergleichen Schrifften ihre eigenen Excerpta gemacht, ſondern correſpondiret auch deswegen mit den gelehrteſten Männern in und auſſerhalb Teutſchlandes, ſonderlich mit einigen aus der Sorbonne. Sie hat etliche Autores aus dem Italiäniſchen und Frantzöſiſchen nette und glücklich überſetzet, ſo ſie aber auf vieler Anhalten aus einer ſonderlichen Modeſtie, die man ihr vor vielen Dames nachrühmen muß, an das Licht zu geben ſich nicht entſchlieſſen will. Sie iſt gebohren 1686.

Marſeille-Naht,

Iſt eine vor nicht gar langer Zeit neuerfundne Art erhaben zu nehen, wo man auf weiſſen Caton, Holländiſche Leinwand, oder ander dicht und klares Gewebe, welches mit einem ſtarcken Unterfutter verſehen, vermöge der ſo genannten Stepp-Stiche allerhand Figuren und Blumen-Werck ausdrücket und nehet, die umſtochenen Blumen und Laubwerck werden mit weiſſem gedoppelten Garn unterzogen, damit ſie erhaben ſehen, der platte Grund aber wird nur durchſtichelt. Hat ſonder Zweiffel ſeinen Nahmen bekommen von Marſeille, einer Stadt in Provence, allwo ſie zuerſt erfunden worden.

Marter, oder Marder,

Iſt eine gewiſſe Art eines Felles und Rauchwercks, ſo das Frauenzimmer zu Müffen, oder Palatinen, zu gebrauchen pfleget, iſt entweder gefärbt oder ungefärbt; Sie pflegen auch ihre ſo genannten Peltzgen im Winter mit ſolchem Fell aufſchlagen und vorſtoſſen laſſen. Der Stein-Marter iſt der ſchlechteſte.

Martha,

Die Schweſter des Lazari, den der Heiland wieder von Todten aufgewecket. Luc. 10. und Joh. 11. Sie wird von dem Heiland ſelbſt die Geſchäfftige genennet.

Marthana und Martho,

Waren zwey verführiſche Weiber und falſche

falſche Prophetinnen der Helceſaiten, welche zu Epiphanii Zeiten im dritten Jahrhundert gelebet, und allerhand Irrungen und gotteslaſterliche Lehren eingeführet. Sie waren in ſo groſſem Anſehen, daß das Volck auch den Speichel aus ihrem Munde und den Staub von ihren Füſſen als ſonderbare Heiligthümer mit Andacht leckte. Euſeb. Hiſt. Eccleſ. c. 38 p. 234. und Bzovius in Epit. Baron. col. 190 n. 6 und n. 13 col. 237 ſchreiben, daß dieſe beyden Schwärmerinnen ein Evangelium-Buch dem Pöbel vorgezeiget, welches ihrem Vorgeben nach vom Himmel gefallen und ihnen in die Hände geliefert worden. Wer ſolches leſen hörte, dem verſprachen ſie Vergebung aller Sünde, und zwar alſo, daß ſelbige weit kräfftiger und nachdrücklicher wäre als diejenige, ſo Chriſtus durch ſein Leiden und Sterben erworben.

Martheſia,

Oder Marpeſia, eine Königin der Amazoninnen, ſo mit ihrer Gehülffin der Lambeto viele Heldenthaten verrichtet. ſiehe Lambeto.

Martho, ſiehe Marthana.

Martia,

Eine Römiſche Fürſtin, ward von dem Donner, als ſie ſchwanger gieng, ſo ſtarck gerühret, daß ihr die todte Frucht aus dem Leibe fiel, ſie ſelbſt aber blieb unverſehrt, und lebte noch lange darnach.

Martia,

Des Catonis Uticenſis Weib, welche ihr Mann, nachdem er etliche Kinder mit ihr gezeuget, ſeinem Freund, dem Hortenſio, überlaſſen. Nachdem aber dieſer Hortenſius verſtorben, hat Cato dieſe ſeine vormalige Martiam, weil ſie in des Hortenſii Teſtamente ziemlich bedacht worden, aus Geitz wieder angenommen, welches ihm aber zu ſchlechter Ehre vor der Welt gereichet. Dieſe Martia hielte ihrem damaligen Hortenſio bey dem Studiren das Licht, aus Begierde etwas Gelehrtes von ihm zu hören und zu lernen.

Martia,

Des Catonis jüngſte Tochter; von ſittſamer und tugendhaffter Auffführung, daher ſie auch, als ſie nach ihres Mannes Tode gefraget ward: Warum ſie nicht wieder heyrathete? zur Antwort gab: Sie könte keinen Mann antreffen, der mehr auf ſie ſelber, als ihr Reichthum und Güter ſähe.

Martin,

Suſanna, war eine beruffene Hexe und Zauberin in Neu-Engelland.

Martina,

Des Kayſers Heraclii zweyte Gemahlin, ließ ihren Stief-Sohn Kayſer Conſtantinum im erſten Jahr ſeiner Regierung mit Gifft hinbringen; weswegen ihr auch hernach die Zunge abgeſchnitten, und ſie aus dem Reiche vertrieben ward.

Martinelli,

Giovanna, eine virtuoſe und berühmte Sängerin in Italien.

Martins-Beſcherung,

Iſt eine alte hergebrachte Gewohnheit, vermöge deren die Eltern ihre Kinder am St. Martins-Abend mit allerhand Spielwerck, Martins-Hörnern, Obſt und andern Sachen zu beſchencken pflegen, unter dem Vorwand, ob käme ſolches von dem Heil. Martino.

Marulla,

Eine edle und behertzte Jungfer von Pennos, dieſe war von ſolcher heroiſchen Tapfferkeit, daß ſie, als ihr Vater bey Beſchützung der von dem Ottomanniſchen Heer überfallenen Stadt Coccis geblieben, ſie aus Rache ihres entleibten Vaters Waffen ergriff, und durch Hülffe der Ihrigen den Feind, der bereits die Stadt-Mauren erſtieg, mit tapfferer Fauſt und unerſchrockenem Helden-Muthe anfiel, zurücke jagte, und ihr Vaterland wieder davon befreyete. Vid. Contarin. in Hortul. Hiſtor. p. 232.

Maſcarade,

Iſt eine Verſammlung bey Hofe, wo die Dames und Cavaliers in allerhand Maſquen verkleidet erſcheinen, die Geſichter mit Maſquen bedecken, und ſich mit Tantzen und Spielen ergötzen.

Maſche-Band,

Iſt eine von allerhand Farben und Sorten Bandes rund zuſammen geknüpffte oder gehefftete Schleiffe, deren ſich das Frauenzimmer auf vielerley Art bey ihrem Putz zu bedienen pfleget, als das Augſpurgiſche hinten in ihre Bucklete oder ſo genannten Böhmiſchen Hauben, das Saltzburgiſche auf ihre Filtz-Hüte, das Leipziger Frauenzimmer vorn an der Bruſt, oder auch auf ihre Mützen und Hütlein u. d. g. m.

Maſcovaden-Zucker,

Iſt das Zucker-Mehl, ehe es zum Zucker raffiniret wird, und das Fundament, aus welchem aller Zucker gemachet wird.

Maſern kleiner Kinder,

Denen Medicis Morbilli genannt, ſind rothe erhabene Flecken auf der Haut, durch eine ſonderliche Aufwallung des Geblüts von der Natur als eine dünne Materie ausgeſtoſſen, ſo ſich nicht in Blattern aufwerffen, auch keine Narben nach ſich laſſen; Sie ſchlagen gemeiniglich eher aus, als die Blattern, als welche nur erſt am vierten Tage kommen, ſie vergehen auch eher als dieſe, und währen nicht über ſieben Tage.

Masham,

Eine Tochter des Engliſchen Philoſophi Cudworth, ward nach ihrem Manne Madame Masham genennet, hatte den groſſen Philoſophen Lockium in ihrem Hauſe, und ſchrieb im Engliſchen einen Tractat von der Liebe GOttes.

Maſque,

Iſt eine von ſchwartzem oder anderm bunten Sammet nach dem Geſichte geſchnittene und zuſammen gepappte Forme, mit offenen Augen-Naſen-und Mund-Löchern verſehen, deren ſich das Frauenzimmer auf denen Redouten oder Reiſen, und Spatzier-Fahren, wenn ſie incognito gehen wollen, zu Bedeckung des Angeſichtes zu bedienen pfleget, und ſelbige durch eine von innen angeſchlungene Coralle, oder auch einen durchgeſteckten Ring in dem Munde zu halten pfleget. Sie ſind entweder mit Gold und Silber geſtickt oder glatt.

Maſquen-Kleider,

Sind allerhand von fremden Nationen und andern erdichteten Trachten und Moden erborgte Kleider und Habite, worein ſich die Dames auf den Redouten und Aſſembléen zu verkleiden, und in ſelbigen zu divertiren pflegen.

Masquin,

Iſt eine aus weiſſem Wachs, Froſchlaich-Waſſer, Pomade, Wallrath und Campffer verfertigte und auf eine zarte Leinwand geſtrichene Maſſa, woraus ſich die Dames Masquen über das Geſichte zu ſchneiden und zu verfertigen pflegen, welche ihnen zarte und weiſſe Haut machen ſoll.

Maſſeldrätig Garn,

Heiſſen bey dem Spinnen diejenigen Fäden, welche wegen allzu ſtarcker Drehung zuſammen lauffen und unbrauchbar werden.

Mäſten, ſiehe Stopffen.

Matador,

Heiſſen bey dem L'Ombre-Spiel die oberſten Trümphe, ſo nach der Reihe von oben herunter gehen, werden von dreyen an bis auf neun gezehlet, wenn kein Blat darzwiſchen fehlet; wer ſolche Matadors als Spieler hat, bekömmt ſelbige abſonderlich bezahlet, verlieret er aber das Spiel, muß er ſelbige denen Gegenſpielern bezahlen.

Mater de Jeſu, ſiehe Maria del Incarnation.

Mathildis,

Eine Gemahlin Henrici I, Königs in Engelland, hatte ſich anfangs feſte vorgeſetzet, als eine Jungfrau zu ſterben, ward aber von ihrem Bruder dem Schottiſchen König Edgaro darzu gezwungen, weswegen ſie ſich auch vor Schmertz und Ungedult wünſchte, daß kein Kind aus ihrer Ehe möchte glücklich ſeyn, oder eines natürlichen Todes ſterben, welches auch mehr als zu wohl eingetroffen.

Mathildis,

Eine mächtige Fürſtin in Italien, Her-

tzogs Bonifacii und Beatricis Tochter, vermählte ſich erſtlich mit Hertzog Godefrido dem höckerichten von Lotharingen, hernachmals aber mit dem Fürſten Welfone II, Hertzog in Bayern, von welchem ſie ſich aber ſchiede. Die wunderlichen Urſachen ſolcher Eheſcheidung entdecken Coſmus Pragenſis, den Freherus An. 1602 unter denen andern Scriptoribus Rerum Bohemicarum mit heraus gegeben, Adlzreiter in Annal. P. 1 p. 497, Bertoldus Conſtantienſis ad An. 1095. Dieſes iſt die merckenswürdige Dame, welcher die Römiſchen Päbſte die Vermehrung ihrer Lande und weltlichen Gewalt guten theils zu dancken haben, angeſehen ſie dem damaligen Pabſte Gregorio VII, bey dem ſie Tag und Nacht ſtack, ihr gantz allodium, welches ein groß Stück Landes vom Mantuaniſchen, Parmeſaniſchen, Reggianiſchen, Modeneſiſchen, und den gantzen Strich Carfagnana in ſich begriffen, vermacht. Vid. Baron. in Annal. Eccleſiaſt. ad Ann. 1077. Die Chartula Donationis, ſo An. 1102 XV Kal. Decemb. Canuſ. datiret iſt, ſtehet zu leſen in des Baronii Annal. Eccleſiaſt. ad Ann. 1077. Ob dieſe Donation in einer vertrauten und heimlichen Liebe, ſo ſie gegen den Gregorium VII im höchſten Grade hegte, geſchehen, wollen einige gar ſtarck muthmaſſen, denen ihre allzu genaue Converſation mit gedachtem Pabſt ſehr verdächtig vorgekommen. Vid. Lambert. Schaffnaburgenſis ad Ann. 1077. Dieſe Mathildis erhielte bey ihrem Gregor. VII ſo viel, daß ſie denen Conciliis der Cardinäle beywohnen durffte, welches ſonſt niemals geſchehen. Sie ſtarb An. 1115 den 24 Jul. im 69 Jahre ihres Alters, und lieget in dem von ihrem Groß-Vater dem Fürſten Tedaldo geſtiffteten, und von ihr ſelbſt ſehr bereicherten Kloſter der Benedictiner de Padolirone begraben. Ihr Leben haben folgende Autores beſchrieben: Silvano Razzi nella vita piu breve di Mathilda e nel libro S. delle Donne illuſtri; Dominico Mellini Trattato de fatti di Matilda, Fiorenza 1589; Chronica della vera origine e attioni della Conteſſa Matilda de Benedetto Luchino da Mandova 1592; Felice Contelovo Genealogia Mathildis Comitiſſæ 1657; Maraviglie Heroiche di Matilda Conteſſa d'Italia Verona 1677; Franceſco Maria Florentini, Medici Lucenſis Vita Mathildis. Des Modeneſiſchen Abts Bachini Hiſtorie des Kloſters Polirone.

Matrazzen,

Sind groſſe ausgeſtopffte Unterbetten, oder ausgefüllte und durchnehete Polſter, die man ſtat der Feder-Betten zu brauchen und darauf zu liegen pfleget. Sie ſind mit buntem Coton oder andern Zeugen überkleidet und durchzogen, ſo man in denen Faul- und Garten-Betten findet, und bedienet man ſich derſelben ſonderlich des Sommers und bey groſſer Hitze.

Matrona,

Wurde die Juno genennet, weil ſie dem Weibesvolck vorſtund, welche geſchickt waren, Mütter dereinſt zu werden.

Matrone,

Heiſſet eine ehrbare alte betagte Wittbe oder Frau, adelichen oder bürgerlichen Standes. Denen Matronen zu Ehren und Liebe hat der berühmte Frantzöſiſche Marſchall de Boucicault, zu Ende des XIV Seculi, einen Ritter-Orden in Franckreich, Orden vom grünen Schild genannt, aufgerichtet, und 14 Ritter darzu genommen, ſo ſich die an Ehre und Vermögen gekränckten Matronen zu vertheidigen verpflichten müſſen. Die Ritter trugen ein güldenes grün emaillirtes Schild um den Arm, worinnen ein weiß gekleidetes Frauenzimmer ſtunde.

Matthæola Guilleræa,

War eine berühmte Zauberin und Hexe.

Maturna,

Hieſſe bey denen Alten die Göttin, der diejenigen Weiber zu opffern pflegten, von welchen ihre Männer lauffen, und ſie verlaſſen wolten.

Matuta, ſiehe Aurora.

Matuta, ſiehe Ino.

Mäulgen, ſiehe Kuß.

Maulbeer,

Iſt die Frucht eines Baumes, ſo nach ihr

ihr der Maulbeer-Baum genennet wird. Sie ſind zweyerley Gattungen: Schwartze und weiſſe. Die erſte Art, wird bey uns in den Gärten gezogen. Die Frucht beſtehet aus vielen kleinen Beerlein, die an einem Stock umher dichte an einander ſitzen, und eine länglicht runde Geſtalt in der Gröſſe einer kleinen Pflaume ausmachen. Sie iſt anfänglich grün, hernach roth und endlich ſchwartz, reiffet nicht auf einmal, ſondern nach und nach, vom Auguſt bis in den Wein-Monat. Wenn ſie noch roth, verſtopffet ſie: Wenn ſie aber vollkommen reiff, eröffnet ſie den Leib. Iſt eine angenehme Labung wider den Durſt. Die andern oder weiſſen Maul-Beere ſind gelblich weiß, grau oder mit ſchwartzen Pünctlein beſprenget, ſüß, aber ungeſund, und werden nicht ſonderlich geachtet. Ein mehrers giebt das Oeconomiſche Lexicon.

Maul-Schleyer,

Nach Leipziger Art iſt ein von weiſſem Schwebiſch lang verfertigter Trauer-Habit, welcher nicht nur die Hände und den gantzen Ober- und Unter-Leib bedecket, ſondern auch wenn das Frauenzimmer im Leid gehet, über das Maul und Naſe gezogen wird, iſt auf vielerley Art geſtecket. Bey denen gemeinen und ſo genannten Groſchen-Weibern, iſt er gantz platt, und in Form eines Meß-Gewandes. Bey dem Straßburger Frauenzimmer iſt er aus einem Stücke, doch hin und wieder mit Guffen oder Nähten gezieret.

Maultaſch, ſiehe Margaretha, Hertzog Heinrichs in Kärndten Tochter.

Maul-Taſchen zu backen,

Man nimmet ein halb Pfund Mandeln, ziehet ſolche ab, ſtöſſet ſie klein, thut ſie in ein Gefäß, dann thut man zehn Loth gemeinen Zucker dazu, auch Citronen-Schalen, ſchläget Eyer, eines nach dem andern darein, drey gantze und fünff Dotter, rühret es eine halbe Stunde, dann läßt man es in einer Schüſſel ſtehen; Sodann nimmt man ein Viertel-Pfund Butter, rühret ſechs Löffel Wein darauf, reibet es unter einander mit dem Löffel, ſchläget drey Eyerdotter darein, rühret es wieder unter einander, dann rühret man neun Loth Mehl darein, daß der Teig zuſammen gehet, thut ihn auf das Bret, ſchlägt ihn dreymal, waltzet viereckigt geſchnittene Fleckel gantz dünne wie ein Papier, thut einen Löffel voll von den Mandeln hinein, ſchläget es zuſammen, beſtreichet es mit Eyerklar, und backet es gemach.

Mauſern,

Heiſſet denen Weibern und Haushälterinnen, wenn die Hüner zu einer gewiſſen Jahres-Zeit die alten Federn fallen laſſen.

Mauvia,

Königin der Iſmaeliten oder Saracenen, eine behertzte und tapffere Heroin. Sie führte nach ihres Gemahls Tode, weil der Römiſche Kayſer Valens den zuvor aufgerichteten Bund gebrochen, mit den Syriern ſchwere Kriege, worinnen ſie öffters victoriſiret, machte auch nicht eher Friede, bis Moſes Saracenicus, ein Einſiedler, der von den Arianern excommuniciret war, zum Ertz-Biſchoff über ſeine Nation creiret ward. Nach des Valentis Tode ſandte ſie denen Römern wider die Gothen Hülffs-Völcker. Vid. Socrat. L. IV Hiſtor. c. 29, Sozom. l. 6 c. 38 & Theodoret. l. 4 c. 23.

Maxentia,

Sebaſtiana, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Maximilla,

Des Ketzers Montani Concubine und Hure, eine Affter-Prophetin und Ertz-Ketzerin, ſo ſich durch ihn auf ſolche Irrthümer verleiten und bringen laſſen, erhing ſich ſelbſt an einem Stricke. Vid. Euſeb. l. 5 Hiſt. Eccleſiaſt. c. 16, Ittig. d. Hæreſ. c. 13 § 23 p. 250 ſeq.

Mayrin,

Suſanna von Augſpurg, war nicht nur eine vortreffliche Mahlerin und Künſtlerin, ſondern wuſte auch mit der Nadel allerhand künſtliche Spickel-Arbeit nach denen Regeln der Zeichnung zu verfertigen, machte auch mit der Schere auf Pergament viel Wunder-Sachen. Vid. Sandrarts Teutſche Academie T. II L. III c. 22 p. 328, it. Zeidlers Hand-Buch P. 1 verb. Kunſt p. 498.

Mechtildis,

Aebtißin zu Qvedlinburg, Kayſer Ottonis I Tochter, eine gelehrte Princeßin, der Wittekind, der berühmte Corbeiſche Mönch, ſeine drey Bücher Annalium dediciret hat. Vid. Matthiæ Theatr. Hiſtor. p. 864.

Mechtildis,

Ludwigs des Sanfftmüthigen, Churfürſten in der Pfaltz Tochter, und Ludovici II des ältern, Grafens zu Würtenberg Gemahlin, eine qualificirte Dame, welche ſolche Liebe zu denen Studiis trug, daß ſie nicht nur ihren andern Gemahl, Albrecht, Hertzogen von Oeſterreich An. 1461 zu Aufrichtung der Univerſität zu Freyburg im Brißgau, ſondern auch ihren Sohn, Graf Eberharden zu Stifftung der Tübingiſchen Univerſität Anno 1477 veranlaſſete und aufmunterte.

Mechtildis,

Eine Gräfin von Hackeborn und Nonne zu Helpede, Benedictiner-Ordens in der Grafſchafft Mannsfeld, und Schweſter der Heil. Gertrudis, ſo um das Jahr Chriſti 1300 floriret, hat viele Offenbarungen und Viſionen hinterlaſſen, auch ein Buch von der geiſtlichen Gnade geſchrieben, welches in Lateiniſcher, Frantzöſiſcher und Italiäniſcher Sprache ſehr offte gedruckt worden. Ihr güldnes Gebet-Buch iſt zu München gedruckt A. 1614. Flacius ſetzet ſie in ſeinen Catalogum mit unter die Teſtes Veritatis p. 774 & 793; was aber D. Feuſtking von ihr hält, iſt in ſeinem Gynæceo Hæretic. Fanatic. p. 471 ſeqq. zu leſen. de Viſch. Bibl. Ciſt. p. 241.

Meckinſia,

Bathuſia, war eine ſehr gelehrte Matrone, und wird von der gelehrten Schurmannin in einer Epiſtel, ſo ſie an Simonds d'Evves geſchrieben, p. 218 ſehr gerühmet.

Medea,

Eine Tochter des Colchiſchen Königs Æetæ, verſtunde die Zauberey und Artzney-Kunſt, ſo ſie von der Hecate erlernet. Sie liebte den Jaſon hefftig, den ſie auch, als er nach Colchis reiſete, um daſelbſt das göldne Vließ zu erobern, vorhero ſattſam unterwieſen, wie er der Argonauten Heer ſicher dämpffen, die Feuer-ſpeyende Stiere jagen, den Drachen, der das göldne Vließ bewachte, überwältigen, ihn hernach ermorden, und auf ſolche Art ſicher dieſen köſtlichen Raub darvon bringen könte. Mit dem Jaſon hat ſie vier Söhne, nemlich den Mermerum, Phæretem, Polyxenum und Theſſalum, gezeuget. Als Jaſon ſich endlich nach einer andern Frau, nemlich des Corinthiſchen Königs Creontis Tochter, die Glaucam oder Creuſam, umſahe, ward Medea ſo eyferſüchtig hierüber, daß ſie die Glaucam, nebſt ihrem Vater Creonte, nachdem ſie jener einen bezauberten Hochzeit-Schleyer überſendet, mit ſamt dem Königlichen Pallaſte verbrannte, und alle ihre Söhne, ſo ſie mit dem Jaſon zuvor erzeuget hatte, aus Zorn und Rachgier abſchlachtete.

Medullina,

Eine Römiſche Jungfer, ward von ihrem eigenen Vater in Trunckenheit und im Finſtern geſchwängert; zoge ihm, damit ſie ihren Beyſchläffer erkennen möchte, den Ring von dem Finger; als ſie aber ſolches Zeichen bey Tage beſahe, und daran erfuhr, daß es ihr eigner Vater geweſen, hat ſie ihm ſelbſt den Stahl durch das Hertze geſtoſſen.

Medum,

Anna, oder Frau von Acor genannt, eine adliche Matrone aus Preuſſen, Johann von Kophkul hinterlaſſene Wittbe; ſo vielmals öffentlich geprediget, wodurch ſie einen Juden zum Chriſtlichen Glauben bekehrete, auch ſelbigen hernachmals gar zur Ehe nahm; Sie ſtarb An. 1674, und hinterließ ein Buch unter dem Titel: Geiſtlicher Jüdiſcher Wunder-Balſam, von den allerheiligſten und herrlichſten Specereyen göttlichen Worts zubereitet, ſo zu Amſterdam 1646 gedruckt worden. Vid. Henning. Witte T. 2 Diarii Biographic. p. 108. Uberdiß ſoll ſie ſich auch eines prophetiſchen Geiſtes gerühmet, und viel zukünfftige Dinge offenbaret haben, von welchen aber Rumpæus in ſeiner Betrachtung vom Churländiſchen Glauben nicht viel zu halten ſcheinet.

Meduſa,

Eine Tochter des Phorci, die ſich mit einem

einem heßlichen und entſetzlichen Meer-Wunder, Ceto genannt, vermiſchet. Sie hatte unter vielen andern Schönheiten vortrefliche Haare, ſo wie Gold ſpielten, von deren Glantz auch der Neptunus alſo eingenommen ward, daß er ſie in dem Tempel der Minervæ ſchwängerte, woraus der Pegaſus gezeuget wurde. Weil aber die Minerva die Entheiligung ihres Tempels rächen muſte, verwandelte ſie der Meduſæ ſchöne Haare, wodurch ſie den Neptunus gefangen, in eitel heßliche Schlangen, und machte, daß derjenige, ſo ſie anſahe, vor Furcht und Schauer gleich zum Steine ward. Endlich wagte ſich Perſeus, ſo der Minervæ Schild vor die Augen gehalten, zu ihr, und ermordete ſelbige; ſchnitt ihr den Kopf ab, und verehrte ſolchen der Pallas oder Minerva in ihr Schild, welches noch heute zu Tage mit der Meduſæ Schlangenhärichten Kopfe abgeſchildert wird.

Meerrettig,

Iſt ein Küchen-Gewächs, deſſen Wurtzel zu einer geſunden Würtze an Fleiſch und Fiſchen dienet. Sie iſt weiß und hat einen ſtarcken, beiſſenden Geſchmack. Sie iſt hitzig, treibend und durchdringend, zertheilet den Schleim und machet Luſt zum Eſſen, treibet den Harn und Stein. In der Küche wird ſie auf einem Reibeiſen gerieben, an Rindfleiſch und einige Fiſche gethan, oder als eine Tuncke mit Eßig abſonderlich aufgeſetzet. Will man ihre Schärffe dämpffen, ſo darf man ſie nur, wenn man ſie gerieben, warm ſetzen und ausdämpffen laſſen. Die Blätter davon zerrieben, in einem Tiegel warm gemacht, und über die Roſe geſchlagen, vertreiben ſie in wenig Stunden. ſiehe Oeconom. Lexicon.

Meerweiblein, ſiehe Sirenen.

Meeſchen,

Heiſſet das bey dem Bierbrauen zu Boden liegende Maltz auf dem Bottig herum rühren.

Megaclo,

Eine Tochter des Lesbiſchen Königs Macaris, ſanne Tag und Nacht auf ein Mittel, wie ſie ihren zanckſüchtigen Vater, der ſtets wider ſeine Gemahlin, als ihre Mutter, wütete, beſänftigen möchte. Daher ſie aus Erbarmung gegen ihre Mutter die Muſen als Mägde erkaufte, die ſie auf eine beſondere Art ſingen und muſiciren lernte; durch welche angenehme Harmonie der zanckſüchtige Macaris ſo eingenommen und umgekehret ward, daß er alles Zancken und Poltern darüber vergaß. Und weil durch dieſer Muſen Hülfe und Kunſt dergleichen Ubel gedämpfet ward, hat ſie ſelbigen zu Ehren, und aus Danckbarkeit groſſe äherne Säulen aufrichten laſſen, und ſelbige in allen Tempeln zu verehren anbefohlen.

Megæra,

Eine von denen drey hölliſchen Furien und Plage-Geiſtern, war eine Tochter der Nacht und des Acherontis.

Megaloſtrata,

Eine gelehrte Epheſerin und gute Poetin, in welche ſich der erſtere unter denen Poetis Lyricis, Alcmann genannt, unſterblich verliebt hatte. Weil nun dieſe Megaloſtrata die Poeten gar ſehr æſtimirte, mag es wol ſeyn, daß ſich dieſer entbrannte Apollo auf ihren Pindus dann und wann geſetzet, und ihr etwas nachdrücklich verliebtes vorgeſpielet. Vid. Gyrald. in Hiſtor. Poetar. p. 967, item Jul. Cæſ. Scaliger. T. I Poeticar. pag. 122 c. 44, Lotichium L. 1 Bibliothec. Poet. pag. 37.

Meganira,

Des Celei Weib und Mutter des Triptolemi, ein devotes Weibesbild.

Megara,

Eine Tochter des Thebaniſchen Königs Creontis, und Eheweib des Herculis, ward von ihrem eigenen Mann mit alle denen Kindern, ſo ſie ihm zur Welt gebohren, umgebracht, weil die Juno den Herculem, wegen des an dem Lyco begangenen Todtſchlags, in eine ſtarcke Raſerey geſetzet, worinnen er auch ſeine Frau und Kinder umgebracht.

Mehl,

Farina, Farine, iſt klein und klar gemahlnes, und von den Kleyen geſaubertes

tes Korn oder Weitzen, deren ſich die Köche an unterſchiedliche Eſſen, ſonderlich Gebackens, Paſteten, Torten ꝛc. zu bedienen wiſſen, doch wird gemeiniglich nur Weitzen-Mehl darzu genommen; ſonſten wird es zum Brot-Backen, Kuchen, Mus und Brey gebraucht. ſ. Oeconomiſches Lexicon.

Mehl-Fäßlein,

Iſt ein von weiſſem Blech oder Holtz rund verfertigtes Geſchirr mit einem Deckel verwahret, worein das Mehl gethan wird.

Mehlfleck, ſiehe Macaroni.

Mehl-Frau,

Heiſſen diejenigen Weiber, ſo auf den Wochen-Märckten das klare Mehl in die Küchen Metzen-oder Kuchenmaß-weiſe zu verkauffen pflegen.

Mehl-Kaſten,

Iſt ein groſſes von höltzernen Bretern oder Pfoſten zuſammen geſetztes Behältniß, worinnen das Mehl zur Haushaltung verwahret wird, er ſtehet meiſtentheils auf denen Böden.

Mehlſtrauben, ſiehe Gebackene Mehlſtrauben.

Mehr reden,

Heiſſet im L'Ombre-Spiel denjenigen, ſo entriren will, entweder zum Solo forciren und zwingen, oder in Ermangelung deſſen ſelbſten ſans prendre ſpielen.

Meiſchnerin,

Anna, D. Michael Delii Profeſſor. zu Straßburg, gelehrtes Weib, ſo ſehr viel Wiſſenſchafft in der Lateiniſchen und Griechiſchen Sprache ſoll gehabt haben. Vid. Johann Sturms Erinnerungs-Schrifft an die Straßburgiſche Bürgerſchafft p. 27.

Meiſe,

Parus, Meſange, iſt ein kleines Vögelein, das ſich gerne in Wäldern und Geſträuchen aufhält, und in holen Stöcken hecket. Ihre beſte Koſt ſind Fliegen, Hanf und Nuß-Kerne. Ihr Fleiſch iſt geringe, doch geſund, kommet aber mehr vor arme als reiche Leute. Die Vogelſteller zehlen derer fünf Gattungen: 1) Die Spiegel-Meiſe, weil ſie unter andern die gröſte, und am meiſten mit Farben ſpielet; 2) die Berg-oder Schwantz-Meiſe, theils weil ſie ſich auf Bergen und in Wäldern aufhält, theils weil ſie zwar kleiner, als die vorhergehende, aber einen längern Schwantz als die andern alle hat; 3) die Pimpel-Meiſe, weil ſie unter allen die kleinſte iſt, und allein einen blauen Kopf hat; 4) die Kohl-Meiſe, weil ſie mehr ſchwartzes auf dem Kopf hat, als die andern Geſchlechte; 5) die Haubel-Meiſe, weil ſie auf dem Kopf ein Sträußlein oder Feder-Haube hat. Mehr Merckwürdigkeiten von den Meiſen hat das Oeconomiſche Lexicon, woſelbſt auch die Meiſen-Hütte oder die Art ſelbige zu fangen, gewieſen wird.

Melanchtonin,

Anna, eine gelehrte Wittenbergerin aus Sachſen, Philippi Melanchtonis älteſte Tochter, ſo im 14 Jahr An. 1635 den damals berühmten Poeten Georgium Sabinum geheyrathet; Sie war ein gelehrtes Weib und in der Latinität und Poeſie wohl erfahren, ihr Tod erfolgte den 26 Febr. 1547, und iſt noch in der Kneiphoffianiſchen Kirche zu Königsberg ihr Epitaphium zu leſen. Vid. Nathan. Chytræum in Deliciis Itiner. p. 412.

Melania,

Mutter und Tochter, waren zwey Schwärmerinnen und Qväckerinnen; die Mutter war des Origenis irrigen Lehren zugethan, als welche ſie wider den Hieronymum ſehr vertheidigte, wiewol ſie auch dem Pelagio anhieng. Die Tochter, des Piniani Eheweib, war anfangs auch des Pelagii Adhærentin, zuletzt aber ſoll ſie doch ſeine Partey verlaſſen haben. Vid. Noriſii Hiſtor. Pelag. l. 1 c. 2 pag. 9, it. Schmid. de Mulier. Heterodox. § 22 pag. 32.

Melanis,

Wurde bey denen Alten die Venus genennet, weil ſie die Finſterniß liebet, und ihre Liebes-Wercke insgemein bey Nacht vollzogen werden.

Melan-

Melantho,

Eine Tochter des Protei, die im Gebrauch hatte, ſich nach hinweggeworffenen Kleidern auf den Rücken eines Delphins zu ſetzen, und auf ihres Vaters Meer alſo herum zu vagiren. Weil nun dieſes der Neptunus gemercket hatte, verwandelte er ſich in einen Delphin, und brachte ſie durch ſeine Schmeicheleyen dahin, daß ſie ſich auf ſeinen Rücken ſetzte, und, nachdem er ſelbige an das Ufer brachte, ſich von ihm ſchwängern lieſſe, aus welchem Beyſchlaf der Amycus entſproſſen ſeyn ſoll.

Melck-Faß,

Heiſſet derjenige Stutz, oder Gelte, worüber die Vieh-Mägde die Kühe zu melcken pflegen.

Meliſſa,

Des Königs aus Creta, Meliſſi Tochter, ſo zugleich nebſt ihrer Schweſter, der Amalthea, den Jupiter mit Ziegen-Milch auferzogen. Dieſe ſoll die erſte Erfinderin des Honigs geweſen ſeyn, daher man auch vorgiebt, daß ſie zuletzt in eine Biene verwandelt worden.

Meliſſa,

Des Corinthiſchen Tyrannens Periandri Weib, welches dieſer Wüterich, der ſeiner Concubinen und Kebs-Weiber fälſchlichen Angebungen leichtlich glaubte, ohngeachtet ſie hoch ſchwangern Leibes war, mit Füſſen zu Tode trat.

Meliſſa Samica,

Eines Samiſchen Amtmannes, Meliſſi genannt (deſſen Plutarchus in Pericle gedencket) Eheweib, war ein gelehrtes und der Pythagoriſchen Secte zugethanes Frauenzimmer, ſie hat eine Epiſtolam an Claretam de Veſtibus honeſtarum fœminarum geſchrieben, ſo noch unter denen Epiſtolis Pythagoræ zu finden iſt. Vid. Voſſium de Sectis Philoſoph. C. 6 § 12 pag. 33.

Meliſſæ,

Hieſſen die Prieſterinnen der Göttin Ceres.

Melline,

Iſt eine breite von Gold oder Silber gewebte Spitze, ſo das Frauenzimmer um den Unter-Rock zu ſetzen pfleget, wird ſonſt auch eine Tour genennet.

Melone,

Iſt eine Art der Kürbis-Gewächſe, an Blättern und Blumen denen Gurcken gleich. Die Frucht iſt gröſſer und von auſſen unterſchiedlich. Etliche ſind grüne, andere weiß, gelb u. ſ. f. Das unter der Rinde ſitzende Fleiſch iſt zart, weiß, gelb, oder röthlich, mürbig oder ſaftig. Bey uns wird der Melonen-Bau für ein Meiſterſtück der Gärtnerey gehalten: Wie man mit ſelbigem zu Wercke gehen ſolle, wird in dem Oeconomiſchen Lexico ausführlich gelehret. Die Melonen haben eine feuchte, und kühlende Krafft, ſtillen den Durſt: Sie werden gemeiniglich mit Zucker, von einigen gantz bloß, oder mit Saltz und Pfeffer genoſſen, auch in Zucker und Eßig eingemacht. Die Schale in Waſſer geſotten, damit gewaſchen, reiniget die Haut. Das Fleiſch der Melonen zerdrucket auf die Augen gelegt, ziehet die Hitze aus.

Melpomene,

Eine von denen neun Muſen, ſoll die Tragœdien und Trauer-Spiele erfunden haben.

Meluſine,

Soll ein Meer-Wunder ſeyn, das von oben her die Geſtalt eines ſchönen Weibes-Bildes zeiget, von unten her aber ein Fiſch iſt.

Memorata,

Anna, eine vortrefliche Poetin aus Polen, und Jacobi Memorati, geweſenen Paſtoris zur Liſſa in Groß-Polen Tochter, ſo nicht nur in der Hiſtorie und unterſchiedenen Sprachen wohl erfahren geweſen, ſondern auch die Poeſie völlig verſtande, worvon ſie eine ächte Probe in dem ſchönen Lateiniſchen Carmine, das ſie auf den Woywoden von Liſſa, Graf Leſzczynski, verfertiget, abgeleget, ſie muß auch an den zu ſeiner Zeit berühmten Poeten Tſcherning etwas mit ihrer Poetiſchen Feder geſchrieben haben, weil ſelbiger ſeinen Gedichten, der Frühling genannt, eine Poetiſche Antwort, ſo an die Memoratam gerichtet, p. 273 mit eingerücket.

rücket. Vid. Paſch. Gynæceum doctum pag. 48.

Menalippe,

Der Amazonen Königin Antiopes Schweſter, ward von dem Hercules in dem Amazoniſchen Kriege gefangen; Er reſtituirte aber ſelbige der Antiope wieder, wofür ſie ihm zur Danckbarkeit ihre Waffen und Leib-Gürtel, wie ihm ſchon vorher von dem Euryſthes war prophezeyet worden, übergab.

de Meneſes,

Eleonora, war eine vortreflich gelehrte und in der Literatur wohlerfahrne Portugieſiſche Dame.

Menſch,

Bedeutet nach der allgemeinen und üblichen Redens-Art ſo viel als ein Weibes-Bild von gemeinem und ſchlechten Stande. Der alberne Streit, ob die Weiber auch Menſchen ſind, iſt längſtens beygeleget worden, weil die von denen Gegentheilen angeführten Argumenta auf ſchlechten Füſſen beruhen und gar leicht zu refutiren ſind. Dergleichen thörichte Frage warf ein gewiſſer Biſchof ums Jahr Chriſti An. 590 auf, dem aber das Maul im dritten Synodo Matiſconenſi ziemlich geſtopfet worden. Oſiander in Hiſtor. Eccleſ. Centur. VI Lib. 4 c. 15, Joh. Nicol. Pfitzer: de Natur. Mulier. P. I c. 2 pag. 5 ſeqq. Um den Ausgang des XVI Seculi that ſich ein Anonymus hervor, der in einem Lateiniſchen Tractat mit vielen, wiewol ungegründeten Argumentis behaupten wolte, daß die Weiber keine Menſchen wären, den aber D. Gediccius ſtattlich refutiret, und ſolches Satyriſches Scriptum als was Ketzeriſches verworffen; Ja es haben dazumalen die Theologiſchen Facultäten zu Leipzig und Wittenberg durch ein ernſtes Warnungs-Schreiben die ſtudirende Jugend ermahnet, dieſe verdammte und läſterliche Schrifft nicht einmal des Leſens zu würdigen, geſchweige denn das Frauenzimmer im Schertz damit zu railliren, damit ſie nicht in Zweifel wegen ihrer Seligkeit gerathen möchten. Titius in Literat. Hiſtoric. Artic. IX, C. 2 § 5, Kromeyer. Theolog. Poſitiv. Polem. Artic. VII th. 6. Der Autor ſolcher Satyriſchen und ketzeriſchen Schrifft ſoll Acidalius geheiſſen haben, welches aus dem Thuano und Barthio Hendreich in Pandect. Brandenb. Tom. I p. 33 erwieſen. Vid. Melanges d'Hiſtoire de Literature p. 20. Die Indianer geben vor, es wären die Weiber keine rechten Menſchen, ſondern es hätte einmal ein Manns-Bild eine böſe Drüſe an ſeinem Bein bekommen, und als man ſelbige eröffnet und aufgeſchnitten, wäre das erſte Weibes-Bild heraus geſprungen.

Mera,

Eine Tochter des Prœti und Antiæ, in welche als ſie Tag und Nacht dem Jagen nachhieng, und der Diana durch die Wälder folgte, ſich der Jupiter heftig vergaffet hatte. Weil er aber dieſem ſchamhafften Kinde auf keinerley Art beykommen konte, ſuchte er endlich die Liſt hervor, verwandelte ſich in die Dianam, und bekam auf ſolche Weiſe dasjenige, was er lange geſuchet. Weil nun die Mera ſich betrogen ſahe, und der Dianæ, wenn ſie ſelbige ruffte, nicht mehr, wie vor, gehorchen wolte, aus Furcht, es möchte wieder ein Jupiter in ihren Kleidern ſtecken, verdroß es die Diana (welche von ſolcher Begebenheit nichts wuſte) dergeſtalt, daß ſie dieſe ungehorſame Jagd-Nymphe mit einem Pfeil erſchoß. Endlich aber ward ſie aus Erbarmung dieſer Göttin in einen Hund verwandelt.

Mercera,

Anna, des berühmten Frantzöſiſchen Antiquarii Joſuæ Merceri Tochter, war das böſe und arge Weib des Salmaſii, ſo ihn Tag und Nacht gepeiniget, daher die Gelehrten auch ſeinen noch zu frühen Tod dieſer böſen Sieben allerdings zugeſchrieben; Sie war nicht nur allein zanckſüchtig, geitzig und herrſchſüchtig, ſondern gab ihrem Manne ſehr wenig zu eſſen, und durfte er, woferne er nicht ein Donner-Wetter über den Hals haben wolte, nicht einmal muchſen. Die Gelehrten heiſſen dieſe böſe und hochmüthige Merceram in ihren Schrifften hin und wieder nur Junonem Salmaſianam. Nach dem Tode ihres Mannes wandte ſie ſich nach Franckreich, welche Nation dieſen Vogel gar bald an ſeinen ſchönen Federn gleichfalls

falls erkannten, und ſie dahero in öffentlichen Schrifften, die andere Xantippe nennten. Vid. Menagian. ou bons mots rencontres agreables p. 200 ſeq. it. Clarmund. in Vit. Clariſſim. Viror. P. 1 p. 137.

Merianin Maria Sibylla, ſiehe Graffia.

von Merlau, ſiehe Peterſin.

Mermitte, ſiehe Topf.

Merope,

Eine von denen Töchtern des Atlantis, aus der Nymphe, Plejone. Ihr Stern ſcheinet unter allen 7 Plejaden am dunckelſten, weil ihre andern 6 Schweſtern alle Götter geheyrathet, ſie aber allein den ſterblichen Syſiphum genommen.

Merſchallin,

Eliſabeth, eine Engelländiſche Qvackerin, ſo zu Waterford in Irrland An. 1655 die Qvackeriſche Religion eingeführet und viel Menſchen darzu verleitet; Dergleichen ſie auch zu Briſtol thun wolte, aber unglücklich dabey war; angeſehen ſie einsmals wegen eines begangenen Exceſſus, als eine Aufrührerin, in der Kirchen ſchändlich zugerichtet und zum Tempel hinaus geſtoſſen ward; Dergleichen ihr kurtz darauf noch einmal wiederfuhr, bis ſie endlich durch den Scharffrichter in ein Gefängniß geführet ward.

Meſſalina,

Eine Tochter Barbari Meſſalæ, heyrathete noch als eine ſehr junge Dame den alten Claudium Tiberium, den Kayſer; War der Geilheit ſehr ergeben, ſo gar, daß ſie mit unzehlichen Männern Ehebruch getrieben, und in verſtellten Kleidern die öffentlichen Hurhäuſer beſuchte. Sie certirte dereinſten mit einer berühmten Hure, und machte, weil ſie ſelbiger überlegen war, einen groſſen Ruhm von ſich, betheurte auch zugleich darbey, daß ſie in einer Nacht 25 Anfälle auszuſtehen vermögend geweſen. Endlich ward ſie ſelbſt von dem Claudio aus dem Wege geräumet und erſtochen.

Meſſe,

Heiſſet bey dem Frauenvolck dasjenige Præſent, welches ein Amante ſeiner Geliebten bey den Jahrmärckten zu überſenden pfleget.

Meſſer- und Löffel-Futteral oder Geſtöcke,

Iſt ein von Gold und rothem Leder überzogenes und ausgehölertes Behältniß, worinnen ein ſilberner oder Zier-vergoldeter Löffel mit dem darzu gehörigen Meſſer und Gabel lieget, deren ſich das Frauenzimmer bey Hochzeiten und andern Gaſtereyen über der Tafel zu bedienen pfleget.

Meſſer kauffen ſeiner Braut,

Iſt ein alter abergläubiſcher und einfältiger Argwohn, den manch Frauen-Volck heget, und in denen lächerlichen Gedancken ſtehet, ob würde die Liebe durchſchnitten, wenn es von ihrem Bräutigam ein Meſſer geſchencket bekäme.

dreycreutzig Meſſer an das Butter-Faß ſtecken,

Iſt eine alte abergläubiſche Gewohnheit der Weiber, ſo bey dem Buttermachen ein dreycreutzig Meſſer an das Butter-Faß ſtecken, damit die Butter bald gerathe, und niemand ſelbige behexen kan.

Meßing,

Iſt ein Metall, ſo aus Kupffer durch Schmeltzen mit einem Zuſatz von Galmey zubereitet wird, daß es eine ſchöne Farbe bekommt, auch in mehrere Feſtigkeit und Gewichte wircklich vermehret wird, indem man von 64 Pfund eingeſetztem Kupffer 90 Pfund Meßing bekommet. Es wird deſſen viel zu Goßlar, zu Aachen und in Tyrol gemacht. Wie damit verfahren werde, iſt im Natur-Lexico beſchrieben.

Metanira,

Des Celei Eheweib. Dergleichen Nahmen führte auch eine berühmte Hure in Athen.

Metens,

Catharina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

von Methen,

Maria, eine Qvackerin und Ertz-

Schwärmerin, ſo einen Schwärmer Nicolaum Gregortitſchen zum Manne hatte. Ihr Tauf-Nahme hieß Barbara, den ſie aber, zum Zeichen ihres Abfalls und aus Liebe gegen ihren Schwärmeriſchen Sohn, Ezechiel Methen, den ſie nur den Groß-Fürſt Michael nennte, veränderte, und ſich Maria von Methen nennte. Ihre verdammlichen Lehren, ſo ſie mit ihrem Ketzeriſchen Sohne geheget, ſind in D. Feuſtkings Gynæc. Hæret. Fanat. pag. 484 ſeqq zu leſen. Dieſe Methen ward als eine Verführerin An. 1614 auf die Churf. Sächſ. Berg-Feſtung Königſtein gefangen geführet, von dar ſie hernach wiederum, weil ſie ihre Lehre wiederruffen, auf freyen Fuß geſtellet ward.

Metra,

Eine Tochter des Eriſichtonis aus Theſſalien, welche, nachdem ſie dem Neptuno zu Willen gelebet, dafür dieſes von ihm erhalten, daß ſie ſich, in was ſie nur wolte, verwandeln konte. Daher als ſie ihr Vater aus Hungers-Noth verkauffen muſte, verwandelte ſie ſich in einen Fiſch, und entzohe ſich ſolcher Dienſtbarkeit; Und ob ſie gleich zum andernmal von ihrem Vater wieder verkauffet ward, machte ſie ſich doch allezeit wieder frey, indem ſie bald eines Ochſens, bald eines Hirſches, bald aber eines Vogels Geſtalt annahm.

Metra,

War eine berühmte Hure in Theſſalien, welche für ihre Mühe und Vergünſtigung, weil zur ſelben Zeit das Gold und Geld noch nicht im Schwange war, Ochſen, Pferde und allerhand Vieh ſtat Recompenſes annahm; Daher das gemeine Volck von ihr fabuliret, als hätte ſie ſich in alle dieſe Thiere verwandeln können.

Metze,

Heiſſet nach heutiger Redens-Art ſo viel als eine liederliche Vettel und verdächtige Dirne, welches Wort, wiewol gar übel und nicht ſonder Mißbrauch von dem alten Wort Mets oder Mede (welches ſo viel als eine Jungfer bedeutet) hergenommen und deriviret worden; Scheffer. Upſal. cap. 8 p. 112 & 13.

Metze,

Iſt ein gewiſſes Getreide-Maaß, deren vier auf ein Viertel und Sechzehn auf einen Scheffel gehn.

Metzſchin,

Mechthildis, war An. 1507 Priorin in dem XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Meublen,

Heiſſet aller Hausrath und nöthiges Haus-Geräthe, ſo man in denen Zimmern nicht entbehren kan. In allgemeinem Verſtande aber heiſſen ſie allerhand Fahrniß und Sachen, ſo denen Immobilien und liegenden Gründen entgegen geſetzet werden. ſ. Mobilien.

Meyerin, ſiehe Hofmeiſterin.

Michal,

Sauls Tochter, und Davids getreue Gemahlin, ſo ihm das Leben errettete, 1 Samuel. XIX, 12. Sie ward ihm genommen, und dem Phaltiel gegeben, hernach aber auch wieder zugeſtellet. 2 Samuel. III, 14.

Michaele,

Centaurea, wird von dem Seneca als ein gelehrtes Weib gerühmet, und der berühmte Poet Ovidius erwehnet ihrer gleichfalls in dem 12 Buch ſeiner Metamorphoſ. Vid. Baldhoven Catalog. Doct. Fœm. & Virgin. p. 4, & Textor. in Officin. fol. 149.

Mieder,

Heiſſet denen Ulmeriſchen Weibes-Bildern ein Uberzug über den Ober-Leib mit Ermeln verſehen, wird entweder von Sammet, Seide oder auch Camelot und anderm Zeuge verfertiget, auch mit Spitzen oder Börtlein ausgebrämet. Die Mieder, ſo das gemeine Weibes-Volck in Sachſen träget und unterziehet, auch öffters Lätze genennet werden, ſind ohne Ermel, und werden insgemein mit etlichen ſchwachen Stäben Fiſchbein unterleget. Der Hallorum Weiber ihre Mieder, ſo vornher nicht ausgeſchnitten, ſondern

dern ziemlich hoch in die Höhe und oben von einander ſtehen, ſind ſtarck mit goldenen Treſſen verbrämet.

Mierotton,

Iſt ein Eſſen, ſo aus Kalb-Fleiſch beſtehet, faſt das Anſehen eines Brotes hat, und folgender maſſen zubereitet wird: Man nimmt mager Kalb-Fleiſch aus der Keule, ſchneidet es ohngefehr drey Finger breit und ſechs Zoll lang; auf dieſes legt man ein Stück Speck, nach eben dieſer Gröſſe geſchnitten. Endlich überleget man ſolchen Speck mit noch mehr Kalb-Fleiſch, macht es ſteiff und thut noch Fett von Kälber-Nieren, und ein wenig Rinder-Talch darunter, und läſſet es bey gelinder Wärme fein gelb backen.

Mieten,

Heiſſet eine Magd, Muhme, Junge-Magd oder Amme für ein gewiſſes Jahr- und Miet-Lohn in ſeinen Dienſt und Haus aufnehmen.

Miet-Geld,

Heiſſet derjenige Pfennig und Geld-Stücke, welches eine Frau ihrer neugemieteten Magd bey dem abgeredeten Miet-Vergleich zu Befeſtigung ihres unter einander aufgerichteten Miet-Contracts auf die Hand drauf giebt. Wenn die Frau der neugemieteten Magd den Dienſt wieder auffagen läſt, iſt das drauf gegebene Miet-Geld verfallen, ſaget aber die neugemietete Magd (doch noch zu rechter Zeit) den Dienſt wieder auf, muß ſie ſolches Geld wieder zurücke geben.

Miet- oder Jahr-Lohn, auch Lied-Lohn,

Heiſſet dasjenige jährliche Geld, was eine Frau ihrem Geſinde für Arbeit und Dienſte, ſo hoch als ſie ſelbiges bedungen, nach verfloßner Jahres-Zeit auszuzahlen pfleget.

Milancia,

Des im XIV Seculo berühmten Bononienſiſchen Juriſtens Joh. Andreæ, gelehrtes und ſehr verſtändiges Eheweib, welche einen ſo hohen Verſtand hatte, daß ihr Mann ſich offtermals in ſchweren Fragen ihres klugen Raths bediente. Vid. Joh. Frauenlob in der lobenswürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 25.

Milch,

Iſt ein weiſſes, ſüſſes und fettes Naß, ſo in den Brüſten der Weiber und in den Eutern der Thiere gezeuget wird, und zur Nahrung ihrer Jungen dienet. Von dem Unterſcheid und Nutzen der Milch ſehe man eine weitläufftige Abhandlung in dem Oeconom. Lexico.

Milch aus denen Brüſten zu vertreiben,

Wilder Saffran, Salbey gantz klein geſchnitten, Saltz ſo viel als man zwiſchen vier Fingern halten kan, in ein Büſchel gebunden, und zwiſchen die Brüſte gehenget, auch eines hinten zwiſchen die Schultern.

Milch von Kühen,

Lac Vaccinum, Lait de Vache, wird in der Küche als was nöthiges zu allerhand Eſſen gebrauchet, auch das Gebackene, Torten und andere Sachen darmit angefeuchtet, wie an gehörigen Orten wird zu finden ſeyn.

Mild-Magd,

Iſt eine gewiſſe Magd von denen Land-Gütern und Vorwergen, ſo die Milch in groſſen Krügen auf der Gaſſen in der Stadt herum hauſiren träget. In Amſterdam tragen die ſo genannten Melck-Meyts die Milch in zwey über die Schultern herabhangenden Eymern oder Zobern zum Verkauf herum.

Milch-Pulver,

Heiſſen diejenigen aus allerhand Speciebus zuſammen geſetzten und vermiſchten Pülverlein, wodurch man denenjenigen ſäugenden Weibern und Ammen zu Hülffe kömmt, bey welchen ſich ein Milch-Mangel erreget.

Milch-Pulver, bewährtes zur Nahrung und wider die Schwindſucht dienendes,

Man nimmet zwey Kannen gute fette Milch, läßt ſie im neuen Topf wohl kochen, daraus gieſſet man ſie in einen neuen Tiegel,

gel, ſetzet ſolchen auf ein Kohlfeuer, und rühret die Milch bey nahe zwey bis drey Stunden mit einem Kochlöffel herum, bis ſie immer dicker und dicker wird. Will man ſie brauchen als einen Brey, ſo thut man davon ein Coffee-Schälgen voll in ein Känngen ſiedend Waſſer, läſſet es gelinde aufwallen, dann drucket man es durch ein leinen Tuch, und bedienet ſich der ausgedruckten ſtat einer Ptiſane zum Gebrauch: Will man aber ein Pulver davon haben, ſo rühret man es ſo lange in dem Tiegel, bis der Brey endlich trocken, und zu einem gelblich-röthlichen Pulver wird. Von dieſem Pulver nimmet man einen guten Löffel voll in eine halbe Kanne ſiedend Waſſer, läſſet es aufwallen, drucket es durch ein leinen Tuch, und trincket ſolches ſtat des Thees.

Milch-Rahm, ſiehe Rahm.

Milchſchauer,

Denen Medicis febris lactea genannt, iſt ein beſonderer Zufall bey ſchwangern Weibern, da nemlich ſolcher Schauer ſelbige anfangs mit gelinder Kälte und einer darauf folgenden Wärme anfället, und ſie zu der Zeit alteriret, wenn die Milch in die Brüſte eintritt, und ſelbige ſchwellend macht, ſolcher Schauer iſt aber, woferne nicht in der Diæte ein Exceſs begangen wird, auſſer Gefahr.

Milch-Zahn,

Heiſſet der hinterſte Zahn im Kalbs-Kopfe, den der Koch bey Ausbrechung der andern allein ſtehen läſt.

Milch-Zins, ſiehe Huren-Zoll.

Millet,

Maria, ein ſehr ſchönes aber dabey keuſches Niederländiſches Bauer-Mägdlein aus dem Dorffe Becourt. In ſolche hatte ſich ein Frantzöſiſcher Hauptmann, le Pont genannt, ſo verliebet, daß er ſie auf allerhand Art in ſein Netz zu locken ſuchte: Weil er aber bey dieſem keuſchen Bauer-Mägdlein allezeit Gegenwehr fande, ſuchte er mit Gewalt ſeinen viehiſchen Begierden eine Gnüge zu thun, jagte daher den Vater aus dem Hauſe und nothzüchtigte nicht nur dieſes unſchuldige Mägdlein, ſondern gab ſelbiges hernach nach verübter Unzucht ſeinen Soldaten zu einem ſchändlichen Raube. Weil aber dieſes unſchuldig gekränckte Kind ſtets mit Rache umgieng, nahm ſie einſtens die Gelegenheit in acht, als ein Laqvey dieſem ihrem Ehren-Schänder, dem Hauptmann le Pont, etwas heimliches in das Ohr ſagte, griff nach einem Meſſer, welches nicht weit von ihr lag, und ſtieß ſelbiges dem Hauptmann ſo behertzt in ſein verhurtes Hertze, daß er augenblicklich todt zur Erden ſanck. Ob ſie nun gleich hierauf die Flucht nahm, ſo wurde ſie doch von des entleibten Hauptmanns Soldaten wieder erhaſchet, welche ſie an einen Baum banden, und ſo lange mit Büchſen nach ihr ſchoſſen, bis ſie endlich Stückweiſe darvon herunter fiel. Meteran. Niederländ. Hiſtor. L. 8 fol. 309, Thuan. Hiſt. Lib. 66.

Mimallones,

Hieſſen diejenigen tollen und unſinnigen Weiber, ſo dem Baccho zu opffern pflegten. Sie werden auch ſonſt genannt, Thyades, Mænades und Bacchæ.

Minerva, oder Pallas,

Die Göttin der Weisheit und aller freyen Künſte. Iſt der Poeten Meinung nach aus des Jupiters Gehirne ſonder Mutter gebohren worden. Soll ſtets eine Jungfer geblieben ſeyn, daher ſie auch dem Frauenzimmer als eine Künſtlerin im mahlen, ſpinnen, nehen und weben vorgeſetzet worden. Soll zuerſt das Spinnen und Weben erfunden haben, und um die Wette mit der Arachne einer Lydiſchen Jungfer, ſo dieſe Kunſt gleichfalls verſtunde, gearbeitet, ſelbige aber übertroffen; daher ſich die überwundene Arachne ſelbſt erhencket, welche ſie aber in eine Spinneweбe verwandelt. Dem Vulcano, ſo fleißig um ſie geworben, hat ſie es beſtändig abgeſchlagen. Zu Athen und Sparta ſind ihr Ehren-Tempel aufgerichtet worden. Sie wird in Geſtalt eines Weibes-Bildes abgemahlet, mit einem Bruſt-Pantzer verſehen, auf dem Haupt führt ſie einen Helm, worinnen insgemein eine Eule zu ſehen, welcher Vogel ihr gewidmet war, in der einen Hand führet ſie die Lantze, in der andern

ein groſſes Schild, worinnen der Meduſæ Schlangen-Haupt zu ſehen. Man findet bey denen Autoribus fünfferley Minervas. Die erſte iſt des Apollinis Mutter, die andere iſt aus dem Fluß Nilo kommen, die dritte aus des Jupiters Gehirne entſproſſen, die vierte iſt von dem Jupiter und der Coryphe, des Oceani Tochter, hergeſtammet, und die fünffte der Pallantis, von der man erzehlen will, daß ſie ihren eigenen Vater, der ſie nothzüchtigen wollen, ermordet habe. Vid. Alexand. ab Alexandr. l. 3 Genial. Dier. c. 12 & l. 5 c. 4. Der weiſe Cicero ſoll der Minervæ Bildniß in ſeinem Hauſe ſo hoch æſtimiret haben, daß er ſelbiges, als er in das Exilium zu gehen gezwungen ward, zuvorhero auf das Capitolium trug, und als was Heiliges daſelbſt einweihete. Dio Caſſius l. 38 Hiſtor.

Minithea, ſiehe Taleſtria.

Minthe,

Eine Tochter des Cocyti, welche die Proſerpina, nachdem ſie ſelbige mit dem Plutone in verdächtiger Arbeit angetroffen, in ein Kraut, nach ihrem Nahmen, verwandelt.

Minyſchen Weiber,

Waren ihren Männern ſo getreu, daß ſie, als ſelbige zu Sparta einiges Aufruhrs wegen ins Gefängniß geworffen und zum Tode verurtheilet wurden, ihre weiblichen Kleider in dem Gefängniß mit denen Männern vertauſchten, und ſich für ſelbige in den Kercker warffen, damit nur ihre Männer der Todes-Gefahr entrinnen konten.

Mirefleur,

Eines armen Wollbereiters Tochter, war des Chereberts achten Königs in Franckreich vornehmſte Concubine.

Miremontana,

Didacia, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Mirjam,

Aarons Schweſter, eine Prophetin und in der Muſic, auch Poeſie wohlerfahrnes Frauenzimmer, welches bey Paucken und Reigen ein Lob-Lied mit ihren Geſpielinnen dem HErrn dort, wegen erhaltenen Sieges der Kinder Iſrael wider den Pharao, ſang und brachte.

Mirletons,

Sind kleine geſponnene Blumen, ſo auf den Kopff getragen werden.

de la Miſericordia,

Eleonora, eine gelehrte Barfüßige Carmeliter-Nonne, war aus einem Adelichen Geſchlechte in Navarra entſproſſen, und ſchrieb la Vida de la Bienaventura da Virgen Catalina de Chriſto. Sie ſtarb zu Pampelona A. 1620.

Mis- oder Wunder-Geburt,

Monſtrum, heiſt, eine natürliche Geburt, welche von der gewöhnlichen Ordnung ihrer Art abgehet, entweder im Uberfluß, wenn etwan ein Kind zwey Köpffe, zwey Leiber, vier Füſſe und Hände, oder unnöthige Glieder mit zur Welt bringet; oder im Mangel, da etwas daran fehlet; oder es ſtehet nicht am rechten Orte, oder iſt nicht vollkommen genug ꝛc. Solches rühret meiſtentheils her von der fälſchen Impreſſion und Einbildung der Mutter, ſo dem zarten Leibe dadurch gantz widrige Geſtalten und Bildniſſe eindrücket.

Misgebähren, ſiehe Unrichtig gehen.

Miſpel,

Iſt eine Frucht in der Gröſſe eines groſſen Gallapffels mit einer lichtbraunen Schale, oben mit einer Crone von fünff Büſcheln, und inwendig fünff harten Körnern. Sie wird im ſpäten Herbſt gebrochen, wenn ſie von dem Froſt und Reiff etliche mal übergangen worden, kan aber auch ſo noch nicht genoſſen werden, ſondern wird erſt auf das Stroh hingelegt, bis ſie richtig wird. Von ihrem Nutzen ſehe man das Oeconomiſche Lexicon.

Miſtler,

Iſt eine Art von Krammets-Vögeln, davon das Oeconomiſche Lexicon mehrern Bericht ertheilet, auch die Art, denſelben zu fangen, ſo der Miſtler-Stich genannt wird, lehret.

Miteſſer, oder Zehrwürme,

Denen Medicis Comedones, Crinones oder Dracunculi genannt, ſind kleine Würmlein, welche aſchenfarbig oder ſchwärtzlich ſind, am Kopfe zwey Faſen als wie Hörner, groſſe runde Augen, einen länglichten und am Ende zottigen Schwantz haben, und in der Haut der jungen Kinder nicht anders, als kleine ſchwartze Härlein ſtecken, und wovon die kleinen Kinder ſchwinden und abzunehmen pflegen, ſie werden insgemein durch ein Bad, und mit einer Salbe von Honig und Weitzen-Mehl geſchmieret, aus der Haut gelocket und von der Haut hernach abgeſchabet oder mit einer geröſteten Brot-Rinde abgerieben.

Miteſſer bekommen,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung dererjenigen Weiber, ſo in denen wunderlichen Gedancken ſtehen, es dürffte keine ſchwangere Frau, wenn ſie äſſe, vor dem Brot-Schranck ſtehen bleiben, das Kind bekäme ſonſt die Miteſſer.

Mit-Gifft, oder Mit-Gabe, Ausſtattung, Eheſteuer, Braut-Schatz, Heimſteuer, Ehe-Geld und Heyraths-Gut,

Benennet, iſt ein Inbegriff desjenigen Geldes und anderer Güter und Stücken, ſo eine Frau mit zu ihrem Manne bringet und ſelbigem den nützlichen Gebrauch davon wegen der auf ſich habenden Verpflegung und Verſorgung der Familie und Hauſes überläſſet. Denen alten Spartanern und Griechen, auch einigen Indianern war dergleichen Mit-Gifft unbekannt; daher ſie ihren heyrathenden Töchtern an ſtat deren einen Spinne-Rocken nebſt der Spindel mitzugeben gewohnet waren. Juſtin. L. III Hiſtor. Plutarch. in Vit. Solon. & Lycurg. Alex. ab Alexand. Genial. Dier. l. 1 c. 5. Die Römer aber führten ſolche Mit-Gifft als was nöthiges und nützliches ein, und begabten ſie mit vielen Privilegien. Sie rühret entweder aus des Vaters Gut, welcher die Tochter zu dotiren nach denen Rechten verpflichtet iſt, oder anderwerts her, wenn z. E. die Mutter ihre Tochter für ſich, oder die Bluts-und andere Freunde eine Jungfer ausſtatten, und fällt nach des Weibes Tode ihren Erben wieder anheim; bey Adelichen Perſonen aber wird ſelbige nicht wieder erſtattet. Das Weib hatte dieſer Mit-Gifft wegen in allen Gütern ihres Mannes zur Verſicherung eine ſtillſchweigende Hypothec oder heimlich Pfand, Carpzov. P. II C. 24 def. 1; ward auch, wenn ſich ein Concurs der Gläubiger ereignet, ſelbigen allen vorgezogen. Nach der erläuterten Proceß-Ordnung aber muß itzo in Sachſen deßhalben ausdrückliche Verſicherung gemacht und Verpfändung beſtellet werden, und wenn ſolches geſchiehet, hat die Frau zwar eine Hypothec, aber kein Vorzugs-Recht. Die Mit-Gifft war ſchon im alten Teſtamente bekannt: Pharao gab ſeiner Tochter, Salomonis Weibe, die Stadt Gaſer zur Heimſteuer mit. 1 Reg. IX, 16. Das Römiſche Frauenzimmer rechnete die Siege ihrer Väter, und den daraus entſtandenen Ruhm ihrem Bräutigam zur Mit-Gifft an.

Mnemoſyne,

Eine Nymphe und Mutter der neun Muſen. Denen heutigen Poeten bedeutet dieſer Nahme ſo viel, als das Gedächtniß oder das Angedencken.

Mneſarchis,

Eine Griechiſche Poetin aus Epheſo. Tatianus in ſeiner Oratione contra Græcos p. 168 meldet, daß Euthycrates, der nach Plinii Bericht in der CXX Olympiade floriret, ihre Statuam gemacht habe. Vid. Spangenberg. im Adel-Spiegel p. 427 L. XIII c. 7.

Mobilien, Hausrath,

Dadurch werden verſtanden 1) alles Haus-Geräthe, ſo zum täglichen Gebrauch gewiedmet iſt, als allerley Arten Tiſche, Stüle, Bäncke, Betten, Bettgeſtelle, Teppiche, Leuchter, Spiegel, Schräncke, Kaſten, allerley Tiſch-Geräthe ꝛc. 2) alle fahrende Haabe, was von ſeinem Ort an einen andern kan gebracht werden, wenn es nicht zu einem eigenen Gebrauch an dem Ort gewiedmet, oder daran befeſtiget iſt. Alſo werden die von dem Erdboden abgeſonderte Früchte, als das abgemähete Getreide, abgeſchüttelte

Obſt

Obſt u. ſ. f. nicht aber die daran noch feſte ſind, z. E. das Getreide auf dem Halm, das am Baum hangende Obſt, unter die Fahrniß gerechnet.

Mode,

Heiſſet eigentlich nach der Frauenzimmer Redens-Art, eine neue oder fremde Erfindung weiblicher Kleidung und Tracht.

Mode-Bilder,

Sind allerhand in Kupffer geſtochene, mit bunten Farben illuminirte oder mit Stoff und Brocard ausgelegte Dames, nach allerhand Moden galant eingekleidet, ſo das Frauenzimmer in ihre Stuben oder Cammern zu ſetzen, und ſelbige damit auszuzieren pfleget.

Modell-Tuch,

Iſt ein aus Beutel-Tuch zugeſchnittenes Tüchlein, worinnen das Weibesvolck die Creutz-Naht an Buchſtaben, Zahlen und allerhand Figuren entworffen, und welches denen Jungfern in der Nehe-Schule zur Vorſchrifft vorgeleget wird.

Moero, ſiehe Mæro.

Mogen,

Anna Euphroſyna, gebohrne Pachelblin von Gehag aus Anſpach, den 17 Aug. An. 1686 gebohren, eine recht gelehrte Dame, maſſen ſie nicht nur in der Oratorie, Hiſtorie, Philoſophie, Müntzen, und Stylo Lapidari vortrefflich verſiret, ſondern auch darbey eine galante und ſinnreiche Poetin iſt, wie ihre hin und wieder ausgefertigten Proben ſowol in gebundener als ungebundener Rede ſattſam darthun.

Mohr, oder Moor,

Iſt ein gewäſſerter Zeug von gezwirnten und gedreheten runden Faden, entweder gantz ſeiden, oder halb Cameel-Haaren oder halb leinen, und ſeiden gewebet, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget; iſt entweder ſchlecht, geſtreifft oder mit Blumen, mit Gold oder Silber durchſchlagen.

Möhren,

Siſer, Carrote, iſt ein bekannt Wurtzel-Gewächs von gelber Farbe und ſüſſem Geſchmack, ſo im Mertz, und zwar im abnehmenden Monden geſäet werden. Sie haben gerne einen fetten Boden oder viel Regen. Das Ausgraben der Wurtzel geſchiehet im ſpäten Herbſt, und nach dem vollen Mond. Mehrers von ihrem Baue ſehe man im Oeconomiſchen Lexico. Sie werden öfters an andere Eſſen gekocht, oder gar aus ſelben eine Delicateſſe zubereitet, welches zu ſehen an dem aufgelauffenen Möhren-Koch, welcher oben pag. 116 beſchrieben worden; und andern Gerichten mehr, wie denn der Koch ſolche hier lehret 1) zubereiten; 2) Möhren zu füllen mit Fleiſch-Brühe; 3) dito noch anders.

Möhren und gelbe Rüben zubereiten,

Die Möhren ſchabet man und leget ſie in kalt Waſſer, damit ſich das Rohe ein wenig heraus ziehe, alsdenn können ſie gebrauchet werden, wie folget.

Möhren gefüllt mit Fleiſch-Brühe,

Man nehme feine groſſe Möhren, ſchneide von ſelbigen oben einen Deckel eines Meſſer-Rückens dick ab, höle ſie aus und das ausgehölte ſchneide man mit einem Schneidemeſſer klein. Inzwiſchen weil die ausgehölten Möhren im Waſſer einen Sod thun, ſetze man in einer Caſſerole Butter auf Kohlen, ſchütte die geſchnittenen Möhren nebſt geriebener Semmel, klein gehackter grüner Peterſilie, Muſcaten-Blüten, Ingber, fünff Eyern und ein Paar Löffel voller Rahm hinein, ſaltze dieſes ein wenig und rühre es auf dem Feuer ab, daß es als wie gerührte Eyer werde. Dieſes alles fülle man nun in die Möhren, und decke den Deckel oben wieder drauf, lege ſie in eine Caſſerole, gieſſe gute Fleiſch-Brühe darauf, thue geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und ein Stück Butter hinein, und laſſe es auf dem Kohlfeuer kochen, daß die Brühe ein wenig dicke wird. Zuletzt richte man die Möhren an, und die Brühe oben drüber, beſtreue ſie, und gebe ſie hin.

Möhren gefüllt anders,

Man machet dieſe wie vorige zu rechte, und

und das ausgehölete ſchneidet man klein, ſchneidet auch eben ſo viel Kalbs-Braten klein, und thut es zuſammen in eine Caſſerole mit Butter, die man auf das Kohlfeuer ſetzen muß. Ferner ſchläget man fünff Eyer hinein, ſchüttet Muſcatenblüten, Jngber, kleine Roſinen, und ein Paar Löffel voll Rahm darzu, und rühret es ab wie voriges, füllet die Möhren damit und decket ſie oben wieder zu. Hernach verfertiget man eine Klare von Mehl, Eyern und Weiß-Bier, und ſaltzet ſie ein wenig, wirffet die gefüllten Möhren hinein, und wenn ſie gantz mit der Klare überzogen ſind, ſo thut man ſie in heiſſes Schmaltz, und hat Acht, daß oben der Deckel drauf bleibe, und backet ſie fein röſch heraus. Sind ſolche nun alle gebacken, ſo leget man ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, und läſſet ſie auf dem Kohlfeuer kochen. Darnach nimmet man ein wenig eingebrenntes Mehl in ein Töpffgen, und gieſſet die Brühe von denen Möhren dran, qvirlet es klar und läſſet es wieder an dieſelben lauffen, thut auch ein Stück Butter und Muſcatenblüten dran, und wenn ſie noch eine Weile gekochet haben, können ſie angerichtet werden.

Mohrin,

Heiſſet ein Kind weibliches Geſchlechtes, ſo annoch jung aus Mohrenland gebracht, und an dem Hofe einer Kayſerin, Königin oder Fürſtin auferzogen worden, die ſolches zu ihrem Staat und Vergnügen um ſich haben.

Molcken,

Jſt das Waſſer, ſo von der Milch überbleibet, wenn ſie zu Käſe geronnen. Es iſt eine angenehme Erfriſchung im Sommer, und ein heilſames Mittel wider die Lungenſucht.

Molde, oder Mulde,

Jſt eine groſſe rund oder länglicht von Holtz gedrehete Schüſſel, ſo man in der Küchen benöthiget iſt.

Molinæa,

Maria, ein ſehr gelehrtes Frauenzimmer, ſo gleichſam ihre herrlichen Wiſſenſchafften von ihrem gelehrten Vater Petro Molinæo zur Mit-Gifft überkommen; denn ſie verſtunde die Hebräiſche Sprache ſo accurat, daß ſie ſich nicht ſcheuete mit der gelehrten von Schurmann Hebräiſche Brieffe zu wechſeln. Voſſius und Bochartus wiſſen ſie deswegen nicht genung zu rühmen, zumahlen da ſie über dieſes noch in der Logica, Phyſica und Ethica nicht geringe Wiſſenſchafft hatte. Vid. Colomeſium in Gallia Orientali p. 272.

Möllerin,

Gertrud, von Königsberg aus Preuſſen, M. Michael Eifleri, ehemaligen Profeſſoris in Königsberg Tochter, und D. Petri Möllers, geweſenen Profeſſor. Chym. und Chirurg. Eheliebſte. Dieſes gelehrte Weib hat nicht nur die Frantzöſiſche und Lateiniſche Sprache fertig verſtanden, ſondern ſich auch durch ihre galante Poeſie ſehr beliebt gemacht. Sie iſt eine Kayſerliche gekrönte Poetin und ein Mitglied des Blumen-Ordens geweſen, und hat darinne den Nahmen Mornille geführet. Man findet von ihr ein Buch geiſt- und weltlicher Oden, ſo zu Hamburg 1675 mit Melodien in Folio heraus gekommen. Der weltberühmte Morhof leget ſelbigem in ſeinem Unterricht von der Teutſchen Sprache und Poeſie c. IX p. 204 ein nicht geringes Lob bey. Dergleichen noch andere hin und wieder mehr gethan.

Mollerin, Helena Sibylla, ſiehe Wagenſeilin.

Mollerin,

Magdalena, eine Qvackerin und Wiedertäufferin in der Schweitz zu St. Gallen, unter andern närriſchen und gottloſen Lehren und Einfällen gab ſie öfters vor, ſie wäre Chriſtus ſelbſt, bald aber fiel ſie auf den Wahn, daß ſie ſchwanger werden und den Antichriſt zur Welt gebähren würde; oftermals iſt ſie Faden-nackend unter ihren Glaubens-Genoſſen geſtanden, auch alſo durch die Gaſſen gerennt, unter dem Vorwand, ſie müſte die bloſſe und nackende Wahrheit ſagen. Vid. Sculcet. Annal. Evangel. p. 226 & 27, Plarrii Hiſt. Anab. p. 22, Craji Matæol. Mennon. p. 88.

Molza Tarquinia, ſiehe Tarquinia Molza.

Monat,

Iſt der zwölffte Theil des Jahres, welcher ſeinen Nahmen daher bekommen, weil des Monden Lauff faſt mit den Monaten übereinſtimmet.

Monats-Zeit der Weibes-Bilder, oder Menſes,

Iſt ein monatlicher Abfluß des übrigen Geblütes bey dem Weibes-Volck. Dieſer Fluß fänget ſich nach dem Lauff der Natur gemeiniglich im 14den Jahre an, und währet bis in das 50. Die Urſache dieſes Fluſſes beſtehet in dem Uberfluß und Trieb des Geblüts, welches aus dem geſchwinden Puls und ſtarcken Hertzklopffen erkannt wird. In dem Alten Teſtamente wurde ein ſolches Weib für unrein gehalten gantzer ſieben Tage lang, und muſte ſich der Geſellſchafft des gantzen Hauſes enthalten, auch der Ort, wo ſie ſaß, war unrein. Dieſer monatliche Fluß iſt nach der Medicorum Bericht und Eintheilung vielerley, als da iſt der unordentliche, der Fleiſchfarbige, gäntzlich verſtopffte und ausbleibende, allzuſtarcke, der weiſſe u. a. m.

Monats-Zeit zu befördern,

Man nehme ein Vierling guten Stahl, laſſe ihn einen Schmied ſchmieden und auf dem Ambos ſchlagen, auch immer durch das Feuer gehen, bis er gantz verſchmiedet; alsdenn nehme man den verſchmiedeten Stahl, lege ihn 24 Stunden in des Frauenzimmers eigen Kammer-Waſſer, thue ihn hernach heraus und laſſe ihn 24 Stunden an der Sonne trocknen; nehme dazu ein Qventlein Cardemomen, eine Hand voll Hirſchzungen-Wurtzel, und ein Qventlein Anis, thue es zuſammen in ein Viertel-Kändlein, fülle es mit gutem Wein zu, trincke alsdenn Mittags und Nachts davon ſonderlich vor dem Schlafengehen, und fülle es gleich wieder zu, daß es über Nacht ſtehe, trincke auf acht Tage davon. Wenn ſolches vorbey, ſo mache man es wie zuvor mit dem Stahl und andern Ingredientien, continuire damit vier Wochen, bis man ein gantz Pfund Stahl verbrauchet hat. Oder: Man nehme Beyfuß und Iſop, iedes zwey Hände voll, Saffran, Zimmet, und Würtz-Nelcken, iedes ein Qventlein, thue es zuſammen in einen Kolben mit vier Pfund Spaniſchen Wein, oder in deſſen Mangel kan man andern guten ſtarcken Wein nehmen, laſſe es eine Nacht über in Balneo einweichen, hernach diſtillire man es. Man muß alle Morgen ein halb Glas dieſes Waſſers einnehmen, acht Tage vor der Zeit, wenn man die Reinigung zu haben pfleget, und auch acht Tage hernach.

Wenn die Monats-Zeit überflüßig iſt, ſolche zu ſtillen,

Man nehme Wegebreit, Nachtſchatten, Endivien, Lactuc, iedes gleich viel, und ſtoſſe ſie, drucke den Safft aus, hernach diſtillire man ſolches in balneo. Von dieſem Waſſer muß man drey Tage nach einander, Morgens und Abends iedes mal zwey Untzen trincken.

de Monbel,

Eine galante Frantzöſiſche Poetin, ſo viel artige Gedancken zu Papier gebracht. Ihr Portrait hat Monſ. de Liegnieres verfertiget. Sie hat ſich aber revengiret, und ihm ſein Gegen-Portrait offeriret, ſo gewiß eine nette Poeſie iſt. La Galerie des Peintures Edit. Paris A. 1664 p. 554 & p. 529.

Mönchin,

Catharina, war An. 1535 Kellerin in dem im XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Monden-Kind, oder Kalb, ſiehe Mutter-Kalb.

Monica,

Des H. Auguſtini Mutter, hat ſo heilig und gottesfürchtig gelebet, daß ſie ſich öfters Flügel angewünſchet, den Himmel vor der Zeit zu erſteigen. Ihren frommen Lebens-Wandel hat der Heil. Auguſtinus, als Sohn, ſelbſt beſchrieben.

von Monluc,

Renata, ſonſt de Clermont genannt, Johannis von Monluc, Fürſtens zu Cambray und Marſchalls in Franckreich Gemahlin; Eine Dame nicht nur von vor-

vortrefflicher Klugheit, ſondern auch heroiſchem Geiſte. Ihr hoher Verſtand brachte nicht nur ihrem Gemahl An. 1593 bey dem Könige den Fürſten-Stand, ſondern auch die Marſchall-Stelle von Franckreich zu wege: Und ihre Tapfferkeit und unerſchrockenen Muth lieſſe ſie damals bey einer bevorſtehenden Rebellion der Bürger in Cambray erblicken, da ſie nemlich, als ihr Gemahl ſich, aus Furcht, ein blutiges Opffer des wider ihn erhitzten Pöbels zu werden, verſtecket hatte, ſich mit einer Pique in der Hand mitten unter die rebelliſchen Bürger auf den Platz wagte, und ſich äuſſerſt bemühete, durch ein und andere vernünfftige Vorſtellung die entbrannten Gemüther wieder zu beruhigen. Weil aber der Urheber ſolches Aufruhrs, ohngeachtet die andern zum Frieden ziemlich inclinirten, ſich nicht geben wolte, und die Rebellen in ihrem Deſſein fortfuhren, härmte ſich dieſe heroiſche Dame ſo ſehr darüber, daß ſie einige Stunden vor der Ubergabe Cambray Todes verblich. Ziegler Hiſtoriſch. Labyr. der Zeit p. 853.

de Monteſpan,

Madame, oder Françoiſe Athanaſie de Rochechouart, des Printzens von Mortemar Tochter, und Henry Louis de Pardaillan Marquis de Monteſpan ehemalige Gemahlin, hernachmals aber Ludwigs des XIV Königs in Franckreich Geliebte, mit welcher er drey Printzen und eben ſo viel Printzeßinnen erzeuget. Unter den Printzen ſind Ludovicus Auguſtus Hertzog von Maine und Ludovicus Alexander Graf von Toulouſe vor einigen Jahren geſtorben. Sie begab ſich wegen vermerckter Kaltſinnigkeit des Königs An. 1692 in den Convent der Jungfern von St. Joſeph, und ſtarb den 10 May 1707.

von Montfort,

Johanna Gräfin; Ludovici von Flandern, Grafens von Nevers, tapffere und ihres Heldenmuths wegen im VI Seculo ſehr berühmte Tochter. Nach dem Tode ihres Gemahls, Johannis IV Hertzogs von Bretagne und Grafens von Montfort, nahm ſie dem Grafen von Blois in Bretagne unterſchiedliche Städte wiederum weg, und beſchützte Hennebout wider dieſen Herrn mit ſonderbarer Tapfferkeit. Vornemlich wurde ihre Großmüthigkeit, die ſie einsmals bey einem Ausfalle ſehen laſſen, ſehr bewundert. Denn als der Graf von Blois die Stadt attaquirte, that dieſe tapffere Heroine, nachdem ſie zuvor ihr Volck angefriſchet, bey einem gewiſſen Orte der Stadt, ſo nicht belagert war, einen Ausfall, und ohngeachtet ſie nicht mehr als 60 Mann bey ſich hatte, verbrannte ſie doch viele feindliche Zelte. Dieſes ſonderbare Unternehmen machte der Belagerung ein Ende, und nöthigte den Grafen von Blois ſich mit ſeiner gantzen Armee zurücke zu ziehen. Alſo behielte dieſe tapffere Johanna das Feld, und eroberte das Hertzogthum Bretagne, welches eine lange Zeit hernach dem Hauſe von Montfort gehöret. Paſquier Recherches de la France.

Montleona,

Magdalena, Hieronymi Auguſti de Montleon, eines Frantzöſiſchen von Adel Gemahlin, ward von der bloſſen Einbildung in vierjähriger Abweſenheit ihres Mannes ſchwanger, und gebahr davon einen Sohn, welcher auch durch das Frantzöſiſche Parlement, nach vorher gehaltenem Rath und Uberlegung mit denen damaligen berühmten Medicis ſowol als Kinder-Müttern, An. 1637 für Stamm-Nahmens-Erb- und Lehnfähig erkläret ward. Eraſm. Franciſc. luſtige Schau-Bühne Part. II pag. 1213 ſeq.

Montnay,

Georgette von, eine gelehrte und ſinnreiche Dame von Adel, ſo in dem XVI Seculo floriret. Sie redete nicht nur gut Latein, ſondern war auch in der Philoſophie wohl verſiret, hat auch hundert geiſtliche Sinnbilder mit darbey gefügten Lateiniſchen Deviſen und Frantzöſiſcher Poetiſchen Erklärung heraus gegeben, und ſelbige der Königin von Navarra, Johannen dediciret, wodurch ſie nicht wenig berühmt worden. Vid. Verdier in Bibliothec. Gall. p. 450.

Montrouſe,

de Charpentras, eine gelehrte Frantzöſin und Poetin, ſo in der Philoſophie,

Geome-

Geometrie und Aſtronomie vortrefflich verſiret war, ſie machte einen guten Lateiniſchen und netten Frantzöſiſchen Vers, wie ſolches die 22 Ode des erſten Buchs Horatii bezeuget, ſo ſie aus dem Lateiniſchen in ihre Mutter-Sprache überſetzet. Vid. Devizeum in Mercur. Pol. 1682 Menſ. Febr. p. 141 ſeq.

Monyma,

Des Mithridatis Weib, lebte wegen Harm ihres verſtorbenen Gemahls in ſolcher Verwirrung und Verzweiffelung, daß ſie einsmals ihr Königliches Stirn-Band herunter zoge, und ſelbiges, um ſich daran zu erhencken, um den Hals ſchlunge: Als aber ſelbiges wegen der Schwere ihres Leibes zerriſſe, hat ſie ſolches aufgehoben, darauf geſpien, und geſaget: Du verfluchtes Band, haſt mir auch in dergleichen traurigen Begebenheit nicht einmal dienen wollen. Endlich hat ſie ſich von des Königs Beſchnittenen einem erwürgen laſſen.

Mooß-Schwämme, ſiehe Muſſerons.

Mora,

Margaritha, eine gelehrte und mit einem recht heroiſchen Geiſte begabte Tochter des unglückſeligen Engliſchen Cantzlers, Thomæ Mori; Sie verſtunde die Philoſophie, machte einen ſchönen Vers, ſchrieb einen ziemlichen Periodum, redete neben ihrer Mutter-Sprache gut Griechiſch und Lateiniſch, und war in der Hiſtorie ſehr bewandert. Als ihr Vater, auf Befehl Königs Henrici VIII, zu Londen enthauptet werden ſolte, tröſtete ſie ihn nicht nur mit ſonderbarer Standhafftigkeit und Großmuth, ſondern blieb auch behertzt bey ihm bis an ſein Ende. Nach deſſen Tode ſoll ſie ſein Haupt nebſt ſeinen Schrifften in Silber eingeſchloſſen bey ſich behalten haben. Weswegen ſie auch ins Gefängniß geworffen, aber auch bald wieder heraus gelaſſen worden. Vid. Juncker. Centur. Illuſtr. fœm. pag. 134, La Galerie des femmes fortes par le Moyne P. I p. 86, Thom. Stapleton. in Vita Thom. Mori, It. Ludovic. Vivem l. 1 de Chriſtiana fœmin. c. IV fol. 195 & Hoffmann. Lexic. Univerſal. T. 1 p. 993.

Mora,

Catharina, des An. 1535 enthaupteten Engelländiſchen Cantzlers Thomæ Mori zweyte Tochter, ſoll ein kluges und gelehrtes Frauenzimmer geweſen ſeyn, ſo ſehr groſſe Inclination zu denen Studiis getragen. Vid. Freher. in Theatr. Claror. Viror. P. II Sect. 4 p. 813, conf. Voſſ. l. 2 d. Philolog. p. 14.

Morata,

Fulvia Olympia, eine vortrefflich gelehrte Italiänerin, ſo zu Ferrara An. 1526 gebohren worden. Ihr Vater war Fulvius Peregrinus Moratus, ein Mantuaner und gleichfalls ſehr gelehrter Mann; Sie heyrathete D. Andream Gründlern, Medicum zu Schweinfurt, mit welchem ſie viel Ungemach ausgeſtanden, bis ſie ſich nach dem Schweinfurtiſchen Brande erſtlich gen Homburg, nachgehends aber nach Heydelberg begab, allwo er Profeſſor Medicinæ worden. Dieſe Morata war ein rechter Ausbund der Gelehrſamkeit, daher ihr Thuanus Libro XXIV p. 497, Curio de Educandis Liberis p. 61, 98 & 106, Gyraldus de Poet. noſtr. tempor. l. II, Rittershuſius Comment. in Vit. Birckhen. p. 3, Gualtherus Tom. II Chronic. p. 1276, Fabricius in Memorabilib. p. 331, Kornmannus c. 24 d. Virgin. Stat. p. 57, Lotichius P. II Bibliothec. Poet. p. 3, Scheurlius in Bibliograph. Moral. § 176, Titius im Exempel-Buche p. 3, Morhoffius p. 1 Polyhiſt. c. 34, und andre berühmte Männer, mehr billig das Lob einer vortrefflich gelehrten Perſon zueignen. Sie machte einen netten Vers und verſtunde neben der Philoſophie die Griechiſche und Lateiniſche Sprache recht gründlich, ſintemal ſie ſchon im 16 Jahre die Paradoxa Ciceronis zu Ferrara profitirte, und einen Commentarium über den Homerum machte. Ihre Griechiſchen, Lateiniſchen und Italiäniſchen Poeſien, wie auch Briefe, ſo viel deren in dem Schweinfurtiſchen Brande gerettet wurden, ſind zu Baſel von Oporino und Cælio Secundo Curione An. 1562, 1570 und 1580 in Octavo heraus gekommen und der Engelländiſchen Königin Eliſabeth dediciret worden: Zu Baſel und auch Heydelberg hat ſie die Philoſophie

in Griechiſcher und Lateiniſcher Sprache mit groſſer Verwunderung gelehret, iſt auch zu Heydelberg A. 1555 den 26 October. in dem 29 Jahre ihres Alters geſtorben. Sie iſt von vielen nach ihrem Tode mit Panegyricis und Lob-Schrifften als Gilberto Cognato Nozareno, Theodoro Zwingero, Philippo a Marnix, Hieronymo Angenoſio, Cælio Secundo Curione, Carolo Utenhofio, Chiliano Sinapio und Micyllo beehret worden. Guilielmus Raſcalonus aber hat ihr das Epitaphium zu Heydelberg, allwo ſie begraben lieget, geſetzet.

Morbona,

Die Göttin der Kranckheiten, in deren Händen und Einrichtung alle dieſelbigen beſtehen.

Morcheln, ſiehe Morgeln.

von Mordeiſen,

Johanna Friderica, auf Stenſchitz, ein gelehrtes Frauenzimmer, verſtund Frantzöſiſch, Italiäniſch, Griechiſch und Lateiniſch. M. Hanitſch hat ihr einen Lateiniſchen Panegyricum in Form einer langen Epiſtel geſchrieben, worinnen er ihre Gelehrſamkeit und Wiſſenſchafft in gelehrten Sachen der Welt kund thut, und dieſem gelehrten Frauenzimmer wegen ihrer vortrefflichen Profectuum öffentlich gratuliret. Sie iſt ohnlängſt geſtorben.

von Mordey,

Maria, aus Gräflichem Stande, war erſt eine Puritanerin, hernachmals eine eyfrige Qvackerin, und begab ſich dahero nach Graveſand in Neu-Engelland, woſelbſt ſie ihren häuslichen Gottesdienſt hielt, auch darbey allen ihren andern Glaubens-Genoſſen einen freyen Zutritt verſtattete, doch mit ſolcher Vorſichtigkeit und Klugheit, daß ſie ſich äuſſerſt hütete, andern, ſo nicht ihrer Religion waren, einigen Anſtoß und Aergerniß damit zu geben, oder ſich ſelbſt dadurch eine Verdrießlichkeit auf den Hals zu laden. Vid. Croeſ. Hiſt. Quack. p. 551, Crajum in Matæol. Mennon. p. 13.

More,

Gerdrutha, war eine Nonne zu Cammerich, von dem Geſchlechte des Engeländiſchen Cantzlers Mori, der Qvietiſtiſchen Secte zugethan; man findet ein Myſtiſches Buch von ihr, unter den Titel: Bekänntniß einer liebenden Seele. Vid. Feuſtkings Gynæc. Hæretic. Fanatic. p. 493 ſeq.

Morel,

Camilla, Lucretia und Diana, drey gelehrte Schweſtern, Jani Morel, Herrn von Grigny, welcher 1581 geſtorben, Töchter, machten in Griechiſcher und Lateiniſcher Sprache ſehr feine Verſe, die älteſte redte darbey noch die Italiäniſche und Spaniſche Sprache fertig.

Morelia,

Claudia, war eine beruffene Hexe und zauberiſches Weib.

Morelia,

Nicolæa, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Morella,

Juliana, eine gelehrte Jungfer aus Spanien, eine Nonne des Dominicaner-Ordens zu Avignon, An. 1595 zu Barcellona gebohren, hat in ihrem 12 Jahr in einem Capuciner-Habit öffentlich über etliche Philoſophiſche Theſes diſputiret, ſo ſie der Spaniſchen Königin Margaritæ Auſtriacæ dediciret. Sie verſtunde Griechiſch, Lateiniſch, Hebräiſch, und andere viele Sprachen mehr, hatte auch eine nicht geringe Wiſſenſchafft in der Jurisprudenz, und war eine groſſe Künſtlerin im Mahlen, Muſic und andern Künſten. Vid. Voſſ. de Philolog. p. 82. Henricus Kornmann hat ihr zu Ehren in ſeinem Tractat d. Virgin. Stat. & Jur. cap. 14 ein Carmen Heroicum, ſo er auf ſie verfertiget, mit eingerücket; ſonſten gedencket auch Puteanus in ſeiner 94 Epiſtol. Centur. III noch eines gelehrten Frauenzimmers dieſes Nahmens, ſo eine vortreffliche und pathetiſche Rednerin ſoll geweſen ſeyn.

Morene,

Eine Art edler Weißfiſche in der Marck Brandenburg und in Pommern, ſoll ſeinen Nahmen von dem fünff Meilen von Berlin gelegenen Städtgen Morin haben, weil er in dem daſigen See häuffig angetroffen

troffen wird. Er iſt mit der Römer Muræna nicht zu verwechſeln, welches ein Meer-Fiſch war und vermuthlich mit unſrer Lamprete einerley iſt. Von der Morene findet ſich im Oeconomiſchen Lexico eine ausführliche Beſchreibung, ihre beſondere Arten, Fang und Zurichtung.

Morgeln,

Pumiceus boletus, Morille, iſt eine Gattung von Erd-Schwämmen, die klein und bräunlich ſind. Sie werden theils grün, theils getrocknet zum Speiſen verthan. Unter den Morcheln ſind theils ſpitzig, theils rund und knorricht, dahero ſie in Spitz- und Ohren- oder Stockmorcheln eingetheilet werden, welche man aber, wenn ſie friſch ſind, wohl reinigen und an die Lufft legen muß, weil ſich gerne gifftig Ungeziefer drinnen aufhält. Unſer Koch kan ſie bey vielem Eſſen, abſonderlich bey denen Potages emploiren, auch a part zurichten, welches aus folgenden zu erſehen: 1) Friſche Morcheln zu putzen; 2) Morcheln mit Fleiſch-Brühe; 3) friſche Morcheln gehackt mit Rahm; 4) Morcheln von Kalbs-Lunge zu machen; 5) Morcheln, wie ſie ſonſt können bereitet werden.

Morgeln friſche zu putzen,

Man nehme Morcheln, und ſchneide ihnen unten die Stiele ab, werffe ſie in kalt Waſſer, waſche ſie rein aus, ſo können ſie auf folgende Art zugerichtet werden.

Morgeln mit Fleiſch-Brühe.

Die zugeputzten Morcheln wäſchet man noch etliche mal aus, damit kein Sand darinne bleibet. Hernach thut man in eine Caſſerole oder Tiegel Butter, und die Morcheln, die entweder gantz gelaſſen oder entzwey geſchnitten werden können, und paſſiret ſie ein wenig, ſchüttet alsdenn Jngber, Muſcaten-Blüten, Fleiſch-Brühe und geriebene Semmel daran, läſſet ſie kochen, bis ſie weich werden, ſo können ſie angerichtet und hingegeben werden. Solten ſie etwa noch zu dünne ſeyn, darf man ſie nur mit einem Eyerdotter abziehen.

Morgeln friſche gehackt mit Rahm,

Man läſſet geputzete und gewaſchene Morcheln im Waſſer einen Sod thun, nimmet ſie alsdenn heraus, und drucket ſie aus, ſchneidet ſolche mit einem Schneide-Meſſer gar klein, ſchüttet ſie in einen Tiegel, gieſſet ein Nöſſel Rahm drauf, ſetzet es aufs Kohl-Feuer, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und Jngber ab, und läſſet es kochen. Wenn man die Morcheln will anrichten, ſo nimmet man ein Paar Eyerdotter in ein Töpfgen, an welche der Rahm, wenn er kochet, lauffen muß, rühret aber fleißig, ſonſt läufft es zuſammen. Jnzwiſchen leget man ein Stück Butter an die Morcheln, damit ſie ſich ein wenig durchziehen, gieſſet hernach den abgerührten Rahm wieder an die Morcheln, daß die Brühe ein wenig dicke wird, und richtet ſie an.

Morgeln von Kalbs-Lunge zu machen,

Man ſetzet ein Paar Kälber-Lungen mit Waſſer in einem Topf zum Feuer, und läſſet ſie recht weich kochen. Hernach nimmet man ſie wieder heraus, kühlet ſie aus, ſchneidet das fleiſchigte, wie auch 1 Viertel-Pfund Nieren-Talg gantz klein, und menget es unter einander. Ferner ſetzet man in einer Caſſerole ein wenig Butter aufs Kohl-Feuer, ſchüttet darein das gehackte, ingleichen Jngber, Pfeffer, Muſcaten-Blüten, Cardamomen, und röſtet es ein wenig, thut alsdenn ein Paar Hände voll geriebene Semmel darzu, ſchläget vier bis fünf Eyer dran, wirffet gehackte grüne Peterſilie darauf, ſaltzet es ein wenig, rühret es ab, und ſetzet es vom Feuer, daß es ein wenig erkühle. Nach dieſem machet man aus einer Hand voll Mehl, einem Ey und aus einer Welſchen Nuß groß Butter, einen feſten Teig, treibet ihn auf, daß er gantz dünne wird, ſchneidet daraus kleine Plätzgen, einen qver Daumen breit und Finger lang, ſchläget auch auf einen Teller ein Ey, und hat bey der Hand einen Pinſel, mit dem man das Ey auf dem Teller zerſchlagen ſoll. Hierauf nimmet man ein rundes Holtz, in der Dicke als ein Morgel-Stiel, überziehet daſſelbe mit einem Stückgen von dem geſchnittenen Teig, damit es die Form eines Morgelſtiels bekomme, den überzogenen Teig aber beſtreichet man mit dem Ey. Hernach nimmet man von

der gehackten und abgerührten Kalbs-Lunge ſo viel, als groß die Morcheln werden ſollen, und kleibet es um den Teig herum, doch ſo, daß der Stiel eines halben Fingers breit heraus gehe, und formiret es wie eine Morgel, ziehet ſie vom Holtz ab, und leget ſie auf eine Schüſſel, bis deren genung ſind. Endlich machet man Schmaltz heiß, ſtreuet Mehl über die gemachten Morcheln, und backet ſie aus dem Schmaltz, ſo werden ſie naturell als wie Spitzmorgeln ausſehen. Dieſe Morcheln können entweder warm gebacken, oder in einer Soſſe, welche einem beliebet, aufgetragen werden.

Morgeln, wie ſie ſonſt können bereitet werden,

Dieſes wird man finden bey Hünern, Tauben, Kalbfleiſch, Hechten, Lamm-Fleiſch, Potagen ꝛc.

Morgen-Gabe,

Iſt ein anſehnliches Præſent, welches ein neuer Ehemann von Adel ſeiner Braut den andern Hochzeit-Tag früh Morgens nach dem erſten Beyſchlaf und beſchlagener Decke ſtat eines Lohnes und einiger Ergötzlichkeit für die verlohrne Jungferſchafft zu verehren pflegt. Dergleichen Morgen-Gabe war ſchon denen alten Völckern bekannt: Im alten Teſtament lehret uns davon Sichem, Geneſ. XXXIV, 12, Moſes Exod. XXII, 16, 17. Die Longobarden nennten ſie Morgencap, wiewol ſelbige von der heutigen in etwas unterſchieden war, die Griechen aber ein Krantz-Geld. Scaliger l. 1 c. 10 Poet. Von dieſer Morgen-Gabe iſt wohl zu unterſcheiden der Sachſen beſondere Morgen-Gabe, ſo eine Adeliche Wittbe nach ihres Ehe-Herrn Abſterben überkömmt; Sachſen-Spiegel Lib. 1 art. 20. Hierzu gehöret alles Feldgänge weibliche Vieh mit den Kälbern, Ziegen, Schweinen, alle unbeſeilte Stutten- und Mutter-Pferde, ſo auf die Weide gehen, und noch nicht eingeſpannet worden; It. Zeune und Zimmer zum Gebäude, ſo noch nicht gerichtet und gedecket iſt, Land-R. L. 1 n. 24; alle Füllen und jung Vieh, ſo vor dem 30ſten Tage nach des Mannes Tode gefallen, weiblicher und männlicher Art; Und dieſes alles gilt, es mag die Wittbe aus Adelichem oder Bürgerlichem Herkommen ſeyn, wenn nur der Ehemann Adelichen Geſchlechts iſt. Coler. Deciſ. 60.

Morian,

Anna, eine gute Holländiſche Poetin, ſo abſonderlich viel heilige Gedichte aufgeſetzet, und den 7 Jun. 1696 zu Amſterdam geſtorben iſt. A. 1698 iſt ihre Dicht-Kunſt daſelbſt heraus gekommen, worinnen man auch etliche Frantzöſiſche Pieces von ihr findet.

Morings,

Trinicke oder Catharina, war eine beruffene Zauberin und Hexe zu Brackel.

Moritzin,

Sophia Regina, des Ertz-Ketzers Peter Moritzens gleichfalls ketzeriſches und epicuriſches Weib, welches bey der Anno 1673 zu Dreßden angeſtellten Inquiſition, wegen ihrer gottesläſterlichen und ärgerlichen Lehren, nachdem man ſie vorher etliche Stunden an Pranger geſtellet, öffentlich des Landes verwieſen ward, dergleichen Ehre ihr auch in Halle vorher widerfahren war. Worauf ſie mit ihrem Mann nach Holland gegangen, allwo ſie An. 1676 und 77 allerhand ſchwärmeriſche Bücher ausgeſtreuet haben.

Morſchellen oder Morſellen,

Sind aus allerhand Gewürtze und Artzeneyen mit Zucker zuſammen gegoſſene Tafeln, die in kleine längliche Stücke zerſchnitten, und theils als ein Confect, theils als eine Artzeney zugerichtet ſind. Die Art ſolche zuzubereiten zeiget das Oecon Lexicon.

Mörſel,

Iſt ein von Meßing oder Eiſen ſtarck und hol gegoſſenes Behältniß, worinnen man die Würtze und andere bey dem Kochen nöthige und harte Sachen, mit der darein gehörigen Mörſer-Keule zermalmet und klein ſtöſſet.

Morſo, Eliſabeth, ſiehe a Paſſione Eliſabetha Maria.

Morta,

Eine von denen Parcen. Denen heutigen Poeten heiſſet ſie ſo viel als der Tod ſelbſt.

Morta-

Mortadelle,

Iſt eine Art von Italiäniſchen dicken Leber-Würſtgen; ſie beſtehen aus einem Theil Schwein- und zwey Theilen Rind-Fleiſch, ſind mit Speck untermenget, mit Saltz und Pfeffer behörig gewürtzt, und die mittlere Ochſen-Därme gefüllt. Man läßt ſie erſtlich an der Lufft trocknen, hernach aber noch neun Tage in Rauch hängen.

Moſchina,

Attica, eine gute Poetin von Samos; Ihre Tochter Hedile war gleichfalls darinnen berühmt, und ihrer Tochter Sohn, Hedylogus, war ſonderlich in Anagrammatibus ſehr glücklich. Vid. Spangenberg im Adel-Spiegel p. 427 l. 13 c. 7.

Moſchken-Weiber,

Heiſſen an etlichen Orten in Sachſen diejenigen Weiber, ſo bey dem Kind-Tauffen-Schmaus oder Eſſen noch über die Gevattern erſcheinen, und darzu vorher eingeladen worden.

Moſcowitiſcher Damaſt,

Iſt ein gewiſſer ſeidner Zeug, ſo einen Atlas-Boden und allerhand Blumen hat, deſſen ſich das Frauenzimmer bey ihrer Kleidung zu bedienen pfleget. Er iſt noch reicher und ſtärcker als ein Panciges.

Moſt,

Iſt neuer ausgepreßter Wein, davon der beſte iſt, welcher von ausgetretenen Trauben gleich zuerſt kommt, und Lixivium genennet wird. Die Kälte des Waſſers verhindert die Zehrung. Wie derſelbe gemacht wird, iſt im Oeconomiſchen Lexico weitläufftig beſchrieben.

Moſt zu erhalten, daß er nicht gleich gähret,

Wenn der Moſt in die Fäſſer gefüllet: So hänget man in einem Säckgen etwas Senf darein, oder ſo er gähren wolte, ſo wirfft man ein Stückgen alten Käſe in das Faß.

Motten,

Iſt ein kriechendes kleines Ungezieffer, welches die Kleider, Tapeten und Peltzwerck verderbet. Solche zu vertreiben, iſt der Rußiſche Juchten am beſten. Noch andere Mittel zeiget das Oeconomiſche Lexicon.

de la Mothe Guion,

Jeanne Marie Baurieres, eine gelehrte Frantzöſin, gebohren den 23 Apr. 1648, war ſchon in der Jugend in der Bibel und den Schrifften Franciſci de Sales erfahren, fing aber allmählich an, ſich mit ihrer Schönheit viel zu wiſſen, las Romainen, und heyrathete 1664 einen Mann, dem aber ſo wenig als ihrer Schwieger-Mutter ihre Reden und Aufführung gefielen; daher ſie einſt das Meſſer in der Abſicht ergriff, ſich die Zunge abzuſchneiden. Weil auch ihr Mann ſehr eiferſüchtig war, ſuchte ſie von Zeit zu Zeit ihren Leib mehr zu bezähmen, hatte oft Wermut im Munde, that Coloqvinten ins Eſſen, zerſtach ihren Leib mit Dornen, und that Steingen in die Schuhe; bis ſie ein Mönch von der innerlichen Vereinigung und Unterredung mit Gott unterrichtete, da ſie denn folgends einen ordentlichen Heyraths-Contract mit Chriſto aufgerichtet und allerhand Viſiones gehabt haben ſoll. An. 1681 verließ ſie Franckreich nebſt alle dem Ihrigen, und richtete darauf eine geiſtliche Vereinigung mit dem Pere le Combe auf. Als ſie aber 1686 mit demſelben nach Paris zurück kam, hatten ſie beyde viel Verfolgung auszuſtehen, da ſie gefangen geſetzt, aber auch wieder los gelaſſen wurde, und den 16 Jun. 1717 zu Blois ſtarb. Sie gab in Frantzöſiſcher Sprache heraus Auslegungen über das alte und neue Teſtament in 20 Tomis; geiſtliche Reden in 2 Tomis; erbauliche Briefe in 4 Tomis; andere geiſtreiche Wercke und Gedichte ꝛc. verfertigte auch ihr eigen Leben in 3 Theilen. Ihre Wercke ſind unter dem Titel: Recueil de divers traittés de Theologie myſtique, zuſammen gedruckt. Sie erzehlet von ſich ſelbſt, ſie habe die Commentarios über die Bibel, ohne Hülfe anderer Bücher, in ſolcher Entzückung, daß ſie ſelbſt nicht gewuſt, was ſie ſchriebe, und in ſolcher Hitze zu Papier gebracht, daß dasjenige, was ſie in einer Nacht verfertiget, kaum in fünf Tagen habe können abgeſchrieben werden. Es iſt 1720 zu Cölln la vie de Madame J. M. B. de la Mothe Guion in 8vo heraus gekommen.

Mouſchen oder Schminck-Pfläſterlein,

Sind klein und groſſe von ſchwartzem Taffet in allerhand Figuren ausgeſchnittene Flecklein, ſo das Frauenzimmer in das Geſichte oder auch auf die Brüſte zu kleben pfleget, um ihre Haut dadurch weiſſer und beliebter zu machen.

Mouſchen-Schachtel,

Iſt eine kleine von Silber oder lackirtem Holtz verfertigte Capſul, worinnen die Mouſchen liegen.

Mouſſeline,

Iſt ein aus weiſſer Baum-Wolle ſehr klar leicht und zart verfertigtes Gewebe, ſo dem Frauenzimmer zu Halstüchern, Engageanten, Hälsgen, Ermeln und andern Putz dienlich iſt.

Moutonnirte Nacken,

Werden alſo genannt von Mouton, einem Schöps oder Hammel, weil die Haare in Nacken alſo kurtz, wie ein Schöps-Köpfgen friſſiret ſind.

du Moy,

Claudia, Gräfin von Chaligen, eine ſehr devote Dame, ſo An. 1620 den Orden der Regular - Canoniſſen von dem Heil. Grab zu Jeruſalem geſtifftet, welche unter die Regel des Heil. Auguſtini mit gehören.

Muff,

Iſt ein rund gewölbter holer Uberzug, worein das Frauenzimmer Winters-Zeit über die Hände zu ſtecken pfleget, wird auf allerhand Art verfertiget, als: aus Zobel, Hermelin, Marter, Iltis, Federn, Flohr, ſchwartzem Crep, Tuch, Sammet, Plüſch, Tripp-Sammet, Frantzen u. d. g. In Augſpurg wird er ein Schlieffer genennet, der Trauer-Muff aber Buplin: in Nürnberg ein Staucher: in Ulm heiſt er ein Schlupffer, und wird insgemein mit Spitzen bebrämet.

Muff-Band,

Iſt eine Schleiffe von allerhand breiten Bande, ſo das Frauenzimmer in den Muff zu knüpffen pfleget; oder nach heutiger Mode gar an ein breit über die Schultern herab hangendes Band ſelbigen zu knüpffen gewohnet iſt.

Müffgen,

Sind kleine länglicht zuſammen genehete Müffe, vornher mit einer Klappen, oder auch gantz platt, von innen rauch gefüttert, um und um mit Zobel-Spitzen beſtoſſen, insgemein von Brocard oder Sammet überzogen, bisweilen auch geſtickt, werden von dem Frauenzimmer über die Hände geſtreiffelt.

Mugetta,

Von Eſſæjo, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Muhme,

Heiſſet diejenige Frau, ſo auf die Kinder im Hauſe gantz allein beſtellet iſt, ſelbige täglich warten, reinigen und waſchen, an- und ausziehen, in und aus der Schulen führen, und ſie bey Tiſche verſorgen muß.

Muhme oder Baſe,

Heiſſet auf dem Stamm-Baum ſo viel als der Mutter Schweſter.

Mühle ziehen,

Iſt ein dem Frauen-Volck gebräuchliches Spiel, ſo mit kleinen weiß und braunen Höltzgen oder Steinlein auf einem darzu abſonderlich abgetheilten Quadrat, der insgemein auf denen Bretſpielen unten gefunden wird, geſpielet und Wechſels-Weiſe von zweyen Perſonen gezogen wird, dasjenige, ſo die letzten Steinlein auf dem Bret behält, hat gewonnen.

Mulde, ſiehe Molde.

Müllerin,

Barbara Juliana, von Nürnberg, eine gute Poetin, ſie hatte einen Prediger zu Pfedelberg, Prutzel genannt, zum Manne, und war neben ihrer Poeſie in der Hiſtorie ſehr beleſen; In der Pegniſchen Blumen-Geſellſchafft hat ſie den Nahmen Daphne geführet, und ſtarb Anno 1674. Vid. Paullin. in ſeiner Zeitkürtzenden erbaulichen Luſt P. II p. 111.

Müllerin,

Gertrud, gebohrne Eiflerin, D. Peter Müllers, Medici und Profeſſoris zu Königs-

nigsberg Eheliebſte, hatte es in der Deutſchen Poeſie ſehr hoch gebracht, wie ihre gedruckte Oden zeigen.

Müllerin,

Maria Clara, eine Tochter des berühmten Mathematici Georg Chriſtoph Eimmart, gebohren den 27 May 1676 in Nürnberg, widmete ihre Nebenſtunden von Jugend auf der Lateiniſchen und Frantzöſiſchen Sprache, wie auch den mathematiſchen und aſtronomiſchen Wiſſenſchafften, ingleichen dem Zeichnen, Mahlen und Radiren. Sie hat an Zeichnungen etliche 30 wohl ausgearbeitete antique Statuen in folio; an Gemählden 15 Sorten verſchiedener raren Ranunkeln; 51 andre Blumen theils copiret, mehrentheils aber nach dem Leben gezeichnet; 6 andre groſſe Blumen in folio; 34 Stück allerley kleine und mittlere Vögel mit lebhaften Farben in 4to; 13 groſſe und mehrentheils rare Vögel verfertiget. In Kupfer hat ſie radirt und geätzet: Unterſchiedene ſchöne Stellungen von Weibsbildern, aus der Antiquität zuſammen getragen, nebſt a. d. g. In Mathematicis hat ſie hinterlaſſen: 1) Die Delineation der mehreſten Aufgaben aus Schwenders Geometrie in 8; 2) die von ihrem ſel. Vater aufgeſetzten aſtronomiſchen Problemata unter dem Titel: Problemata Sphærica in uſum filiæ conſcripta; 3) gegen die dritthalb hundert Zeichnungen allerhand phaſium Lunarium, wie ſie dieſelben vom 11 Jan. 1693 bis 8 Mertz 1698 in continua ſerie Sommer und Winter obſerviret, und ſogleich auf Papier entworfen; 4) eine beſondere kleine phaſin Lunæ falcatæ mit natürlichen Farben im Diametro etwa eines Thalers groß, im blauen etwas gröſſern ovalen Felde; 5) die nach dem Leben gemahlte danckle Geſtalt der Sonne, wie ſie 1706 in der groſſen und totalen Verfinſterung mit ihrem feurigen Annulo ausgeſehen, ſamt denen zwey darbey ſtehenden ſichtbaren Planeten, Saturno und Venere, im blauen Felde, nebſt der Uberſchrifft: Facies Solis a Luna penitus occultati 1706 d. 12 Maj. hora 10 min. 14 ante meridiem, cum mora 3 min. 40 ſecund. Norimbergæ; von welchem Gemählde unter andern ein Exemplar in der öffentlichen Bibliotheck zu Nürnberg befindlich iſt. Nachdem ſie ſich 1706 mit Johann Heinrich Müllern, damals Directore des Nürnbergiſchen Obſervatorii, und im Auditorio Ægid. Phyſic. Prof. P. hernach aber Phyſices und Matheſeos Profeſſore publico zu Altorf, verehliget, und folgendes Jahr eines Söhnleins geneſen, iſt ſie bald darauf den 28 Oct. 1707 an einem hectiſchen Fieber verſchieden.

Mummele, oder Mummel,

Iſt ein kleiner und ſchmaler von weiſſem Schleyer oder Leinwand verfertigter Umſchlag, den die Weibesbilder in Ulm bey der Trauer über das Kinn bis an den Mund ziehen, ſie führen auch groſſe Mummele, ſo nichts anders als ein langes weiſſes, gantz glatt und ebenes Für-Tuch iſt, und von dem Mund bis auf den Schooß lang herunter hänget, dergleichen allda die Geſchlechters- auch gemeine Klage-Mägde, bey denen Leichen vorzuſtecken pflegen. In Augſpurg heiſſen die kleinen Mummele Fürbinder.

Mund-Fäßlein,

Iſt ein von Zinn rund gegoſſenes Geſchirre mit einer Schnautze und Spriegel verſehen, hanget mit bey dem Handfaß, und pfleget ſich das Frauenzimmer den Mund daraus auszuſpülen.

Mund-Semmeln, ſiehe Frantz-Brote.

Murcea,

Hieſſe denen alten Römern die Göttin der Faulheit.

Mus, ſiehe Tiegelbrey.

Mus von Bier, oder Bier-Mus, ſiehe Suppe von Bier, ſo ein Bier-Mus mit Kümmel heiſſet.

Mus-Löffel,

Iſt ein kleiner ſilberner, zinnerner oder blecherner Löffel, wormit man denen kleinen Kindern das Mus in das Mäulgen zu ſchmieren pfleget.

Mus-Teller,

Iſt ein abſonderlicher zinnerner Teller, worauf das Mus iſt, ſo man den kleinen Kindern einzuſchmieren pfleget.

Mus-Tiegel,

Iſt ein kleiner irdener Tiegel, worinnen das Mus für die kleinen Kinder aufgewärmet wird.

Muſæ, oder Camœnæ,

Die neun Muſen werden von denen Poeten auch genennet: Heliconinnen, Aoninnen, Parnaßinnen, Pierinnen, Caſtalinnen u. d. g. waren des Jupiters und der Mnemoſynes Töchter. Ihr Oberhaupt iſt Apollo oder Phöbus, ihr Sitz aber der Helicon oder Pindus. Ihre Nahmen ſind Clio, Euterpe, Thalia, Melpomene, Terpſichore, Erato, Polymnia, Urania, Calliope.

Muſca,

Es werden zwey Poetinnen dieſes Nahmens, wie Gyraldus berichtet, gefunden, die erſtere heiſſet Muſca Theſpiaca, oder Lyrica, ſo nach des Luciani und Cæl. Rhodigini Bericht, ſchöne Lyriſche Verſe geſchrieben hat, die andere aber Spartiata, ſo gewiſſe Hymnos auf den Apollo und die Diana verfertiget. Dieſe zwey Poetinnen werden auch ſonſt Myja Theſpiaca, und Myja Spartana, genennet. Vid. Simler. in Bibliothec. p. 614, Menagius in ſeiner Hiſtoria Mulier. Philoſoph. pag. 52 gedencket auch einer Muſcæ oder Myjæ Pythagoricæ, it. einer Athenienſiſchen berühmten Coquete, ſo gleichfalls dieſen Nahmen geführet.

Muſcate,

Iſt die Frucht eines Baums, der unſeren Birn- und Pfirſich-Bäumen gleichet, und ſowol wild, als durch die Nuß fortgepflantzet wächſt. Die Blätter ſind lichtgrün, länglicht glatt und von gutem Geruch. Die Blüten ſind unſern Kirſch-Blüten ähnlich. Die Frucht iſt anfänglich grün und runtzlich, hernach goldgelb, und wie eine groſſe Birne geſtaltet. Wenn die Frucht reif worden, zerberſtet die äuſſerſte weiche Schaale, und alsdenn wird die Blüte abgeleſen, die darunter befindliche harte Schaale erbrochen, und die Nüſſe werden abſonderlich geſammlet. Dieſe werden von den Einwohnern alsdenn in Kalck-Waſſer gewaſchen, damit ſie friſch und vor dem Wurm bewahret bleiben. Der Baum wächſet vornemlich in den Bantamiſchen Inſeln, und weil ſie von der Holländiſchen Compagnie in Oſt-Indien beherrſchet werden, hat dieſe den allgemeinen Handel von der Blüthe und den Nüſſen. Eine ausführlichere Nachricht ſowol von den Muſcaten-Blüten als Nüſſen ertheilet das Oeconomiſche Lexicon.

Muſcheln,

Mytuli, Muſculi, Coquilles de mer, werden an denen See-Ufern im Sande ausgeheckt, und hängen viele hundert gleich als an einem Faden beyſammen; vom October an bis in Mertz hinein ſind ſie am beſten, iedoch eſſen ſich viele ein Fieber dran, weil offt krancke Muſcheln, die ſich gantz verzehret, mitgenommen und verkaufft werden. Sie haben dünne Schalen, und inwendig ein weiſſes oder auch gelblichtes Fleiſch, in deſſen Mitte ein hartes Zünglein ſitzet, um welches ein Nerve gehet, welche beyde Stücke aber man nicht eſſen kan, ſondern nur das übrige Fleiſch. ſiehe Oeconom. Lexic. Sie werden entweder aus denen Schalen rohe oder geſotten genoſſen, oder man hat ſie in Fäßgen eingeleget, deren Zubereitung der Koch in folgenden zeiget: 1) Muſcheln ſo in Schalen; 2) Muſcheln eingelegt zu putzen; 3) Muſcheln mit grüner Peterſilie; 4) Muſcheln fricaſſiret.

Muſcheln ſo in Schalen,

Man ſchüttet Muſcheln, ſo viel man will, in einen Keſſel, gieſſet Waſſer drauf, und rühret ſie mit einem neuen Beſen eine gute Weile um, damit ſie ſich reine abwaſchen mögen, ſeiget dieſes Waſſer herunter, und gieſſet wieder reines, nur kein warmes dran. Darnach ſetzet man die Muſcheln in einem Keſſel mit Waſſer auf das Feuer, und läſſet ſelbige einen Sud thun, machet unterdeſſen folgende Soſſe fertig: Man thut vier bis fünf Eyerdotter, und eine Meſſerſpitze rohes Mehl in eine Caſſerole oder Tiegel, und rühret es klar ab, gieſſet ein Glas Wein dran, würtzet es mit Citronenſchelern, Muſcatenblüten

blüten und ein wenig weiſſem Ingber, ſchüttet ferner Fleiſch-Brühe oder nur Waſſer dran, leget ein halb Pfund ausgewaſchene Butter darzu, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, und gieſſet immer ein mit einer Kelle, bis es anfångt dicke zu werden. Hierauf richtet man dieſe Soſſe a part in eine Schüſſel an, drůcket viel Citronen-Safft drein, die Muſcheln aber richtet man an, decket eine Serviette drůber, und låſſet ſie zu Tiſche tragen, daſelbſt werden ſie eintzeln mit der Brühe verzehrt.

Muſcheln eingelegte zu putzen,

Man ziehet denen Muſcheln die ſchwartzen Krångze herunter, und ſchneidet ihnen inwendig die wenigen Hare heraus, ſo ſind ſie geputzet, und kønnen auf folgende Art gebrauchet werden.

Muſcheln mit grüner Peterſilie,

Man wåſchet ein Stůck Butter aus, und leget ſie in eine Caſſerole, ſchůttet gehackte grüne Peterſilie, Citronenſchalen, Muſcaten-Blüten, weiſſen Ingber und geriebene Semmel dran, gieſſet ſo viel Peterſilien-Waſſer drauf, als man dencket Brühe genung zu haben, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, und låſſet es kochen, bis die Brühe anfångt dicke zu werden. Wenn dieſes geſchehen, ſo leget man die geputzten Muſcheln drein, welche auch eine Weile kochen můſſen, richtet ſie hernach an, drůcket Citronen-Safft drein, und giebet ſie hin.

Muſcheln fricaſſiret,

Man ſchüttet in eine Caſſerole oder Tiegel vier bis fünf Eyerdotter, eine Meſſerſpitze rohes Mehl, ein Stůck gewaſchene Butter, Citronenſchalen, Muſcatenblůten, Ingber, ein Glåsgen Wein, und rühret dieſes alles durch einander klar ab. Ferner gieſſet man Fleiſchbrůhe oder Waſſer darzu, ſo viel als Brühe haben will, ſetzet es aufs Kohlfeuer und rühret es ſtets, bis es anhebt dicke zu werden. Hernach paſſiret man Muſcheln, viel oder wenig, in einer Caſſerole mit Butter ab, und wenn ſie durchwårmet ſind, ſo gieſſet man die abgerührte Brůhe darauf, und richtet an. Wie die Muſcheln ferner gebraucht werden, wird bey denen Hechten, Hůnern, Kalb- und Lammfleiſch ꝛc. zu ſehen ſeyn.

Muſchel-Bund,

Heiſſet dem Nürnbergiſchen Frauenzimmer ein gewiſſer nicht allzu hoher Aufſatz von ſchwartzen Spitzen friſiret, und hinten um das Neſt herum mit gøldenen gezieret.

Muſchel-Farben,

Sind allerhand bunte, mit Waſſer abgeriebene Farben, in Muſcheln eingeſetzet, deren ſich das Frauenzimmer bey ihrer Mahlerey und Reiß-Kunſt zu bedienen pfleget.

Muſchen, ſiehe Mouſches.

Muſcowat, ſiehe Farin und Maſcovad.

Muſſerons,

Sind kleine weiſſe Erdſchwåmme, die im Majo unter dem Mooß gefunden werden, dahero ſie auch die Teutſchen Mooßſchwåmme nennen. Man zeuget ſie in Franckreich in eben dem Erdreich, worinnen man daſelbſt die weiſſen Endivien Winters über conſerviret, und pflegen ihre Køche ſie in einer kurtzen Brühe mit Wein, viel Gewůrtz, guten Kråutern ꝛc. zuzurichten, oder auch zu fricaſſiren, und als ein gutes Gericht bey jungen Hůnern aufzuſetzen.

Muſtheil,

Heiſſen diejenigen Eß-Waaren, ſo eine adeliche Witbe nach ihres Mannes Tode, nach dem dreyßigſten Tag von ſeinen Gütern zur Helfte mit ſich nimmt. Hierzu gehøret 1) allerley Getråncke an Wein, Bier, Koffend u. d. g. ſo bey Lebzeiten des Mannes in Keller gebracht worden; 2) Fleiſchwerck, als Maſtſchweine, ſo zum wenigſten binnen dem dreyßigſten geſchlachtet worden, item ander Fleiſch, geråuchert, geſaltzen oder ungeſaltzen, als Schincken, Speck-Seiten, Schmaltz, Würſte u. d. g. 3) Fiſche, als Karpffen, Hechte, Heringe und dergleichen, ſie møgen ſeyn geſaltzen oder ungeſaltzen, die Fiſche in den Teichen ausgeſchloſſen; 4) allerhand Getreidig an Korn, Weitzen, Hirſen, gemaltzte Gerſte, und zwar das Getreidig gedroſchen, oder in Banſen oder in Gemenge; Nicht weniger Flachs, Hanf, Lein, dafern er nach des Mannes Tode annoch

auf

auf dem Felde ſtehet, denn wenn er gehauen oder geſchnitten, ob er gleich noch nicht geröſtet oder gehechelt, ſo gehöret er zur Gerade: Ferner wird darzu gerechnet Linſen, Bohnen, Erbſen, Mohn, Rübſaat, ſo wohl betagte Korn-Pächte und Getreidig-Zinſen, welches letztere zwar von einigen noch in Zweiffel gezogen werden will; 5) was ſonſt zur Haushaltung und Hof-Speiſe vorhanden an Butter, Graupen, Grütze, Käſe, Qvarck, Saltz. Coler. d'Aliment. L. I c. 11. Doch darf ſich die adeliche Wittbe dieſer Hof-Speiſe nicht für ſich allein anmaſſen, ſondern ſie muß ſelbige von denen Erben fodern und erwarten, auch ſolches Mustheil binnen Jahr und Tag fodern, angeſehen bey Unterlaſſung deſſen, dergleichen Foderung nach Sachſen-Recht verjähret wird.

Muſter,

Iſt ein Vorriß und Entwurf derjenigen Blumen, Gänge und Zierathen, ſo man in das weiſſe Zeug zu nähen willens iſt, auf blau oder weiß Papier mit der Feder entworffen und eingetheilet.

Muſter-Buch,

Iſt eine Sammlung ſchöner Muſter, welche das Frauenzimmer zum Nehen und Stricken in ein beſonders Buch träget, um bedürfenden Falles ſich einigen Raths daraus zu erholen. In das zum Nehen gehörige Buch tragen ſie die Muſter nach der Ordnung der Sachen, welche pflegen genehet zu werden, ein, z. E. die Krauſen- und Manchetten-Muſter, Halstücher- und Schürtzen-Muſter, verſchiedene Arten von Bindgen, Hauben- und Schleppen-Riſſe, gantze Zeichnungen und Abtheilungen zu Lätzen, Camiſolen, Decken über Betten, Tiſche und zu Stülen ꝛc. Das Muſter-Buch zum Stricken beſtehet aus ſolchen Blättern, daran die eine Seite über und über ein reguläres Gitter vorſtellet, welches lauter kleine viereckigte ausmachen, und gemeiniglich roth iſt: In dieſe kleine Räume werden ſchwartze Puncte mit der Feder in ſolcher Ordnung geſetzet, wie es das Muſter, ſo geſtrickt werden ſoll, erfodert. In dem Oeconomiſchen Lexico kan man eine Probe davon auf der 8ten Kupfer-Platte ſehen.

Mutiæ,

Waren des Q. Mutii zwey gelehrte Töchter, ſo von groſſer Eloquenz ſollen geweſen ſeyn, und die Oratorie treflich verſtanden habe. Baldhov. in Catal. doct. Fœm. & Virg. p. 7 Lotich. d. Nobilitat. & Perfect. Sex. Fœm. § 36, Rav. Textor. Offic. l. 4 C. 12 pag. 344.

Mutter,

Heiſſet derjenige gemeine Stamm, von dem die abſteigende Linie weibliches Geſchlechtes ſich anhebet, und von welcher man auf dem Stamm-Baum, wenn nach weiblichem Grad gefraget wird, zu zehlen anfänget.

Mutter-Bein,

Heiſſet dem Weibesvolck dasjenige Knöchlein oder Gelencke, ſo an allen Keulen des Viehes allda gefunden wird, wo Keule und Bein ſich ſchlieſſen.

Mutterbeſchwerung, oder Mutterplage, Mutter-Colica,

Denen Medicis Paſſio hyſterica genannt, ſind continuirliche und unordentliche Zuckungen derer kleinen nervöſen Theilen im Ober- und Unterleibe, ſie entſtehen aus der Bär-Mutter, und kommen gemeiniglich mit Mattigkeit, Hertzklopffen, Eckel, kaltem Schweiß, und Ohnmachten an. Die Medici mercken bey der Mutter viel Zufälle an, als da iſt 1) die Mutter-Austretung, oder Procidentia uteri, ſo von vielen heftigen Bewegungen oder ſchwerer Geburt herkömmt, und die Mutter oder Mutterſcheide aus ihrem natürlichen Lager und zum Vorſchein bringet; 2) Entzündung der Mutter, oder Inflammationes Uteri, ſo von einem allzu hefftigen Zufluß der Lebens-Geiſter herrühret; 3) Mutter-Geſchwüre, oder Ulcera Uteri, ſo durch Entzündungen, Qvetſchungen und andern Urſachen erreget werden; 4) Mutter-Wind- und Waſſerſucht, ſo eine Sammlung iſt, nicht nur derer windichten Blehungen, ſondern auch derer aus ihren Gefäſſen getretenen wäſſerichten Theile, ſowohl zwiſchen denen Mutter-Häutgen, als in der Mutter Subſtanz und dero Höhle ſelbſt ſich befindend. Die damit Behafftete

mögen

mögen ſich vor rauher kalten Lufft, vor ſtarckem Geruch von ausgelöſchtem Lichte, von Biſam, Zibet ꝛc. vor herben, saltzigen, harten Speiſen, vor ſtarckem Wein und dickem Bier, vor übrigem Schlafen und Wachen, und vor hefftigen Gemüths-Regungen hüten. Ein bewährtes Mittel dafür iſt folgendes: Man nehme Meliſſen-Kraut und Camillen, eines ſo viel als des andern, ſchneide es klein, thue es in ein Säcklein und koche es in Wein, den Topff wohl verklebet, und wenn es wohl geſotten, ſo laſſe man es von ſich ſelbſt kühlen, lege es unter den Nabel, ſo warm als man es leiden kan, wenn es kalt iſt, wieder warm gemacht und aufgelegt.

Mutter-Colica, ſiehe Mutter-Beſchwerung.

Mutter-Kalb,

Oder Mola carnea, auch Monden-Kind und Monden-Kalb, iſt ein Fehler der Natur, in der Generation eines Kindes, da an deſſen ſtat ein unförmliches ädriges Stück Fleiſch, ohne Bein und Eingeweide, das kein vollkommen Leben in ſich hat, welches auch zuweilen zwey, drey oder mehr Jahr bey der Mutter bleibet, auch offt ſo groß wächſt, daß das Weib ſterben muß, gezeuget wird; Aus Mangel des Spiritus vitalis genitalis, wenn nemlich dieſer kräncklich, oder ſchlecht, oder auch zu unvermögend iſt, nach der ihm zugeeigneten Idea einen Menſchen zu bilden. Die Medici theilen dergleichen Mondenkalb in ein rechtes und ein falſches ein.

Muttermähler, oder Geburtsmähler,

Sind diejenigen Zeichen, welche einem annoch in Mutterleibe verborgenen Kinde durch der Mutter Einbildung, Phantaſie, Furcht und Schrecken, auch ſo gar die Geſtalt und Abbildung desjenigen Dinges, worüber die Mutter erſchrocken, oder deſſen, was ſie ſich einbildet, mit lebendigen Farben an dem Leibe ausgedrucket und abgebildet, und von dem Kindlein mit auf die Welt gebracht werden, als Feuermähler, und andre dergleichen mehr.

Mutterplage, ſiehe Mutterbeſchwerung.

Mutz,

Heiſſet denen Schwäbiſchen Bäuerinnen ihr Mieder und Wams, ſo weite gefaltene Ermel hat, die wieder um die Hände ſpitzig zugehen, iſt insgemein von ſchwartzem Barchet gemacht.

Mützgen,

Iſt ein viertheiliger von Sammet, Stoff oder Brocard zuſammen geſtickter, und in die Höhe gethürmter Auffsatz, mit Falbuln auf vielerley Art abgeſetzet, und um und um mit einem runden, ſpitzigen oder viereckten Zobel-Gebräme verſehen, wird meiſtens zu Winters-Zeit getragen. Das Leipziger Frauenzimmer nennet auch die aus Brocard, Eſtoff, Damaſt oder Taffet auf vielerley Art und Façon gezierte, und unter dem Neſt zuſammen gezogenen Auffsätze, Mützgen, ſo das Haupt gantz knapp bedecken, und ein erhöhetes, zuſammen geſitztes Neſt haben.

Mycale, oder Michale,

Eine berühmte Hexe und Zauberin, doch darbey gelehrt, ſie ſoll öffters nach des Ovidii Zeugniß Lib. 12 Metamorph. durch ihre Lieder den verſteckten Mond hervor gelocket haben.

Myja,

Eine Tochter des Pythagoræ und Theano, und Eheweib des Milonis Crotoniatæ, hat ſich durch ihre vortreffliche Wiſſenſchafft in der Philoſophie ſehr vorgethan. Uberdiß ſoll ſie eine vortreffliche Sängerin geweſen ſeyn. Jamblich. in Vita Pythagor. L. I c. 3. Henricus Stephanus hat eine Epiſtel in monumentis Pythagoricis unter ihrem Nahmen bekannt gemacht, und iſt deren Inhalt: de optima nutrice eligenda. Clem. Alex. L. IV Strom. p. 108 Edit. Heinſ. Lucianus gedencket noch ihrer dreyen dieſes Nahmens, nemlich der Myjæ Theſpiacæ und Myjæ Spartanæ, zweyer gelehrten und artigen Poetinnen, und der Myjæ, einer berühmten Athenienſiſchen Huren.

Myro,

Byzantina, des berühmten Homeri

Tragici

Tragici Mutter, (oder, wie Simlerus in Bibliothec. pag. 614 will) Tochter. Eine vortreffliche Poetin, ſo Epica, Elegiaca und Lyrica geſchrieben. Es iſt auch noch ein Buch von ihr unter dem Titel: Anemoſyne bekandt, wie auch ein anders de Dialectis. Ihre Carmina ſind Griechiſch zu Antwerpen 1568 heraus gekommen. Vid. Voſſium d. Poet. Græc. p. 17, it. Athenæum Lib. IX Cap. 12, Euſtach. in Homer. ad. Iliad. Verſ. 310.

Myro,

Rhodia, war eine gelehrte und treffliche Philoſopha, ſo nicht alleine Chrias Mulierum Reginarum, ſondern auch Fabulas geſchrieben. Ihre Gedichte findet man bey des Fulvii Urſini publicirten Carminibus neun berühmter Poetinnen. Vid. Simler. Bibliothec. p. 614, & Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſophar. p. 13 n. 20.

Myrrha,

Eine Tochter des Cypriſchen Königs Cynaræ; hatte ſich in ihren eigenen Vater verliebet, der ſie auch durch Liſt und Betrug ihrer Amme, nicht wiſſend, daß es ſeine eigene Tochter ſey, beſchlaffen. Nachdem aber der Vater dieſen Betrug wahrgenommen, verfolgte er dieſe Myrrham mit dem Schwerte, die Tochter aber flohe durch Arabien, und nachdem ſie die Götter um Hülffe angeruffen, ward ſie endlich aus Erbarmung in einen Baum ihres Nahmens verwandelt, das Kind aber, ſo ſie aus ſolchem Beyſchlaff bekommen, hat Adonis geheiſſen.

Myrtis, oder Myſtis,

Wie ſie einige nennen, eine Lyriſche Poetin, ſo den vortrefflichen Poeten Pindarum ſoll informiret haben, wiewol auch einige dieſe Ehre der Corinnæ Thebanæ, oder Tanagrææ zuſchreiben. Fulvius Urſinus hat der Myrtis ihr Gedichte in denen An. 1568 zu Antwerpen publicirten Carminibus gleichfalls mit inſeriret. Plutarch. in Quæſtion. Græc. & Tatian. in Orat. contr. Græc. p. 168. Es iſt ihr zu Ehren eine Säule aufgeſetzet worden, ſo Ariſtodotus ſoll verfertiget haben.

N.

Nabel,

Iſt der mitten auf den Bauch befindliche Knoten oder Narben, von den ſo genannten Nabel-Gefäſſen, welche in zwey Schlag-Adern, einer Blut-Ader und einer Harn-Ader beſtehen, durch welche das Kind im Mutter-Leibe an der Bär-Mutter hänget, und die reineſte Nahrung von der Mutter an ſich ziehet, die aber bey der Geburt abgeſchnitten und zugebunden werden, nachmals vertrocknen und abfallen. Dieſes heiſſet die Nabel-Schnur.

Nabel-Binde,

Iſt ein von weiſſer Leinwand lang und ſchmal geſchnittener Streiff, womit bey Einwindelung und Beſchickung des Kindes der Nabel eingebunden und angedrucket wird.

Nabelbruch,

So ſich insgemein bey denen kleinen und neugebohrnen Kindern findet, iſt eine Ausdehnung und Heraustretung der Nabelſchnure, ſo nicht recht verwahret oder zu lang verknüpffet worden.

Nabelſchnure,

Iſt ein zuſammen gedreheter häutichter Gang, drey Spannen lang, eines Fingers dicke, wodurch eine Blut- und zwey Puls-Adern gehen, an dem einen Ende hänget bey dem Gebähren der Mutter-Kuchen, an dem andern das Kind.

Nabeltüchlein,

Iſt ein kleines von weicher Leinwand über einander geſchlagenes Tüchlein, ſo den kleinen Kinderlein auf den eingedruckten Nabel geſchlagen, und bey dem Einwindeln unter die Nabel-Binde geleget wird.

Nach-Eſſen,

Heiſſet in denen Küchen dasjenige Gerichte, ſo nach dem Fiſch und Braten, noch vor der Zugemüſe auf die Tafel geſetzet wird, es beſtehe nun ſolches, woraus es wolle, als Schincken, geräucherten Zungen, Krebſen und dergleichen.

Nachge-

Nachgeburt, Afterbürde, oder Secundinæ,

Heiſſet alles dasjenige, was gleich nach der Geburt von der Kindbetterin zu gehen pfleget, als da iſt: die Nabelſchnur, das Aderhäutlein, das Schafhäutlein ſamt dem Mutterkuchen, Gewäſſer, und dergleichen. Sie wird deswegen die Nachgeburt genennet, weil ſie nach der Geburt gleichſam in der andern Geburt ans Tagelicht gebracht wird, bisweilen pfleget ſie ſich auch zu verhalten, und zurücke zu bleiben.

Nach-Hochzeit,

Heiſſet man dasjenige Gaſt-Gebot oder Mahlzeit, ſo man den Tag nach der Hochzeit, oder kurtz darauf hält und anſtellt; zu ſolcher Nach-Hochzeit werden insgemein diejenigen Perſonen mit gezogen, ſo wegen ihrer aufgetragenen Verrichtungen dem rechten Hochzeit-Mahl nicht beywohnen können, als diejenigen Weiber, ſo in der Kuchenkammer geweſen, einige weitläufftige Freundinnen von Seiten Braut und Bräutigams, ſo man bey dem erſtern Hochzeit-Schmaus nicht füglich ſetzen können, und andre dergleichen Perſonen.

Nach-Nifftel, oder Urur-Enckelin,

Heiſſet der Unter-Nifftel, oder Urenckelin Tochter.

Nachtbecken, oder Cammerbecken,

Iſt ein von Zinn gegoſſenes und ausgedrehetes Geſchirr mit einer Handhabe, auch insgemein mit einem freyen Deckel verſehen, ſo man unter das Bette in das Schlaffgemach zu ſtellen pfleget.

Nacht-Camiſol,

Heiſſet dem Frauenzimmer derjenige gantze Uberzug über den Ober-Leib, worinnen ſie ſich zu Bette legen. Sie ſind entweder weiß, von Stangen-Leinwand, Zwillig, Damaſt oder Cannevas, oder auch bunt von Caton, oder ſeidenen und andern Zeugen.

Nacht-Halstuch,

Sind diejenigen ſchlechten und geringen Tücher, ſo das Frauenzimmer, wenn es zu Bette gehet, um den Hals zu ſchlagen pfleget. Sie ſind entweder bunt oder weiß, Baum-Wollen, Leinen, oder auch bey Vornehmen Seiden.

Nachtigall,

Iſt ein Vöglein, in der Gröſſe eines Sperlings, graulich auf dem Rücken, weißlich auf den Bauch, mit einem röthlichen Schwantz. Sie lebt von Gewürm und allerhand Beeren. Sie zeucht am erſten weg, und kommt nicht wieder, bis es recht Sommer werden will. Sie niſtet an der Erden in Sträuchern und Hecken. Ihr Geſang iſt das Vornehmſte an ihr, als womit ſie alle andre Vögel übertrifft und um deßwillen vor allen geliebet wird. Die bis zur Mitte des Aprils gefangen werden, geben die beſten Sang-Vögel ab. Wenn ſie in vier Wochen nicht anfängt zu ſingen, iſt es ein Zeichen, daß es kein Männlein, weiln dieſe allein ſingen, und dann muß man ſie nur wieder fliegen laſſen. Von ihrem Fange, Wartung, Fütterung und andern kan das Oeconomiſche Lexicon nachgeſehen werden.

Nacht-Kappe für die Kinder,

Sind insgemein von buntem Caton platt und göricht gemachte lange Käpplein, ſo man denen Kindern, wenn ſie zu Bette gehen, anzuziehen pfleget.

Nacht-Lampe,

Iſt entweder ein von Wachs dick und rund gegoſſener Stock von innen mit einem zarten Tocht verſehen, oder ein von Baum-Wolle kleiner zugeſpitzter Tocht auf einen mit Baum-Oel übergoſſenen zinnernen Teller geſetzet, deren man ſich in den Wochen-oder Patienten-Stuben des Nachts über zu bedienen pfleget.

Nacht-Leuchter,

Iſt ein von Zinn oder Blech hoch-und holgetriebener Leuchter, mit einer weiten und tieffen Tille obenher verwahret, welche, ehe das Nacht-Licht hinein geſetzet wird, mit Waſſer angefüllet werden muß.

Nacht-Licht,

Sind ſchmale lange von Unſchlitt gezogene Lichter, mit zarten und dünnen Baumwollenen Tochten verſehen, werden des Nachts über in einem abſonderlich

darzu

darzu verfertigten Leuchter in der Cammer angebrannt.

Nacht-Mantel, ſiehe Haar-Mantel.

Nacht-Männlein, ſiehe Alp.

Nachtreten,

Iſt ein Amt und Verrichtung der Mägde, die nemlich ihre Jungfern und Frauen von Condition in die Kirche, auf den Marckt, bey den Leichen, und andern Ausgängen begleiten, und hinter ihnen hergehen müſſen.

Nacht-Schleppen,

Heiſſen dem Frauenzimmer diejenigen gantz platten Schleppen und Mützen ſonder Streiff und Bekräuſelung, ſo ſie des Nachts im Bette auf haben; ſie ſind entweder weiß oder bunt.

Nacht-Tiſch,

Heiſſet insgemein derjenige ſaubere, auch öffters mit einem weiſſen Tuch oder andern Teppichte bedeckte Tiſch, in denen Frauenzimmer-Kammern, worauf ſie ihr täglich gebräuchliches Geſchirr und Geräthe, auch andere darauf gehörige Galanterien ſtehen haben. Auf einem Nacht-Tiſch findet man insgemein nachfolgende Stücken: Einen ſilbernen Aufſetze-Spiegel, Leuchter, Licht-Putze und Käſtlein von Silber, ſilberne Pouder-Schachtel, Mouſchen-Schächtlein oder Capſul, Kamm, Bürſte, Hand-Leuchter, ſilberne Wachs-Stock-Scheere, ſilbern Neh-Geſtöcke, L'ombre-Teller, Marquen-Schachtel, allerhand kleine ſilberne Schälgen, worein ſie des Nachts über ihr tägliches Geſchmeide zu legen pflegen, Nadel-Schächtlein, Haar- und Schleiff-Nadel, Favoretten- und Augenbraun-Kämmlein, ziervergoldete oder andere ſaubere Käſtlein u. a. d. g. Bisweilen auch ein Gebet-Buch, oder ſauberes Crucifix.

Nacht-Tuch, ſiehe Toilette.

Nacht-Zeug,

Iſt eine gantz beſondere Art eines Aufſatzes, deſſen ſich das Frauenzimmer nach ietziger Frantzöſiſcher Mode, zu Bedeckung des Haupts, bedienet. Es wird insgemein von weiſſem Flohr oder auch klarem Schleyer geſtecket, und iſt von denen andern Fontangen darinnen unterſchieden, daß es nicht an denen Backen abgeſchlagen, ſondern tieff und rund in das Geſichte hinein gehet; ſie ſind entweder doppelt oder einfach, ſo nur einmal aufgeſetzet ſind, mit hervorgeſchlagenen oder auch hinten herabhangenden doppelten oder einfachen, glatten oder friſirten Flügeln, mit oder auch ohne Band geſtecket, ſchlecht oder mit Canten und Spitzen beſetzet, aufgeſetzet oder niedergelegt, welche letztern insgemein von Cammer-Tuch oder zartem Schleyer gantz niedrig und ſonder Drat und Band geſtecket, und von dem Frauenzimmer meiſtens im Hauſe getragen werden. Die Neſter an denen Nacht-Zeugen ſtehen hoch auf dem Kopffe, und ſind nach ietziger Façon ſehr klein. Man findet auch eine Art von Nacht-Zeugen, ſo man Cornetten nennet. Desgleichen nennet man diejenigen Nacht-Zeuge Batenellen, ſo ſonder Commode ſind, und nur über den bloſſen Drat aufgeſtecket werden. Man nennet auch eine andre Art derſelben Negligés oder Dormeuſen, Battues en l'oeil ajouſtés, ſo tieff in das Geſichte gehen, Demi-jour, wenn ſolche zurücke geſtecket werden, daß man ein wenig die Haare ſiehet. In der Trauer träget das Frauenzimmer Kopff-Zeuge von ſchwartzem Krepp-Flohr, und da die Trauer bald zu Ende, von weiſſem Milch-Flohr, mit zwirnen Fräntzgen, Effilets, womit bis zum Spitzen-Tragen continuiret wird. Die Garnirung geſchiehet mit reichem oder ſchlechtem Band, ruban uni, oder à gros grain genannt, oder auch mit Ponpons oder Saucis d' Haneton. Der Teller oder die Commode zu obigen Kopff-Zeugen beſtehet in weiß leinwandnen geſteppten Häubgen, oder auch in Gold und Silber geſtreifftem Zindel mit Papier gefüttert.

Nacht-Zeug, oder Nacht-Habit,

Heiſſet diejenige Einkleidung, deren ſich das Frauenzimmer, wenn es ſchlaffen gehen will, bedienet, als da iſt, das Nacht-Camiſol, Rammelhäubgen oder Nacht-Schleppe, Nacht-Halstuch, Nacht-Handſchuh u. d. g.

Nachwe-

Nachwehen,

Oder Dolores poſt Partum, heiſſen bey denen gebährenden Weibern diejenigen Schmertzen, ſo ſich nach der Geburt äuſſern, und von vielen Zufällen und Umſtänden herzurühren pflegen. Hierwider wiſſen die Weh-Mütter den beſten Rath. Unter den Haus-Mitteln kan ein Abſod von wildem Beyfuß, oder weiſſem Kümmel, oder Liebſtöckel-Waſſer dienen.

Nadeln,

Heiſſen die Blätter an den Tängel-Holtz, als Tannen, Fichten, Wacholdern u. ſ. f.

Nadeln, ſiehe Stecke-Nadeln.

Nadel-Büchſe,

Iſt ein von Silber, Stahl, Elfenbein, Meßing, Zinn, oder Holtz mit Drat überſponnenes länglicht rund und holes Behältniß mit einem Schraube-Deckel verſehen, worinnen das Frauenzimmer ihre Nadeln und Nehe-Nadeln zu verwahren pfleget.

Nadel-Küßgen,

Iſt ein kleines rundes derb geſtopfftes, von Sammet, Brocard, oder Stoff verfertigtes und mit Gold oder Silber umſetztes Küßgen, welches das Frauenzimmer an einem ſchönen Bande an der Schürtze herunter zum Staat hängen hat; wofern ſie es aber zu denen Nadeln brauchen, pflegen ſie es an die Wand zu hängen, und wird ſelbiges auf allerhand Art und Figuren verfertiget.

Naema,

Eine Ammonitin, des Rehabeams Mutter, 1 Reg. 14, 21. War ein verführiſches und abgöttiſches Weib, ſo ihren Sohn zu allerhand Abgötterey verleitete.

Naemi,

Eine fromme Wittib Elimelechs, ſo ſich nicht mehr Naemi, ſondern Mara nennen laſſen wolte, weil ſie der HErr betrübet hatte. Ruth. I, 20. Sie gab der Ruth ihrer Schnur Einſchläge, wie ſie den Boas, einen anſehnlichen Moabitiſchen Mann, an ſich ziehen und zur Liebe bewegen könte. Ruth. III, 1 bis 4.

Nägelein, ſiehe Negelein.

Nähterin,

Iſt eine geſchickte und künſtliche Frau, welche dem jungen Frauenzimmer, ſo ihrer Unterricht und Anführung anvertrauet worden, auf allerhand Art zu nehen lernet, und ſelbiges in ſolcher Kunſt um das veraccordirte Lehr-Geld, treulich und fleißig unterweiſet, oder auch ſonſten andern Leuten um das Lohn nehet. Es wird aber von einer guten Nähterin erfodert, daß ſie das zuſammenzunehende Gewand, auch ſelbſt geſchickt zu ſchneiden weiß, zu ſolchem Ende muß man erſtlich einen Schnitt von Papier machen, nach der Dicke und Länge der Perſonen, für welche z. E. das Hemde u. ſ. f. gehöre. Dieſer papierne Schnitt wird ſodann auf Leinwand geleget, mit Röthel oder Bleyweiß umriſſen, und darauf mit der Scheere abgeſchnitten, dieſe Schnitte werden ſodann mit einer überwendlichen oder Unter-und Ober-Naht zuſammen genehet.

Najades, oder Naides,

Wurden die Nymphen und Göttinnen der Flüſſe und Brunnen benennet.

Nancejana,

War eine beruffene Zauberin und Hexe.

Nannini,

Livia, detta la Polacchina. Eine virtuoſe und berühmte Sängerin in Italien.

de Nantes Barrera,

Oliva Sabuco, ein gelehrtes Frauenzimmer von Alcaraz in Spanien, lebte im 16 Seculo, brachte es ſehr weit in der Medicin und Philoſophie, und ſchrieb verſchiedene Mediciniſche und Philoſophiſche Bücher, ſo zu Madrit An. 1588 zuſammen heraus gekommen.

Napeæ oder Napeen,

Hieſſen die Nymphen und Göttinnen der Wälder und Fluhren.

Napff, ſiehe Aſch.

Näpffgen-Tiegel,

Iſt ein irdener dreyeckigter und mit vielen ausgehölerten runden Löchern abgetheil-

theilter Tiegel, worinnen man iedes Ey abſonderlich ſauer aufſchlagen, ſtürtzen oder auf andere Art zurichten kan.

Napff-Kuchen,

Hierzu wird genommen acht Eyer und von deren Helffte das weiſſe, das andre thut man weg, ein halb Pfund Butter, ſechs Löffel voll Hefen und eine halb Känngen gute Butter.

Naſen-Tuch,

Heiſt dem Leipziger Frauenzimmer derjenige Uberſchlag, ſo oben an dem Maul-Schleyer zu finden, und welchen ſie bey denen Leichen, wenn ſie mit im Leid gehen, über den Mund und Naſe herauf zu ziehen pflegen.

Natürliche Kinder,

Oder Naturales Liberi, heiſſen diejenigen Kinder, ſo ein Vater mit einer Concubine gantz allein auſſer dem Eheſtande erzeuget, und welche von denen ehelichen und rechtmäßigen Kindern zu unterſcheiden. Was die Succeſſion der natürlichen Kinder betrifft, ſo wird in denen Rechten gefraget, ob der Vater eines ſolchen unehelichen Kindes eine rechte Frau und rechtmäßige Kinder verlaſſe oder nicht? In dem erſtern Fall ſuccediren die Naturales ihm nicht, ſondern bekommen nur Alimenta; In dem andern Caſu aber bekommt die Mutter mit ihren natürlichen Kindern ein Sechstheil von des verſtorbenen Vaters Erbſchafft. Diejenigen Kinder, ſo eine unverheyrathete Manns-Perſon mit einem ledigen Weibes-Bild erzeuget, werden heute zu Tage denen ſo genannten natürlichen Kindern in dieſem Stücke gleich geachtet. J. P. Würtenberg. P. III Tit. 18 § Wann von zweyen Perſonen ꝛc. ꝛc. In denen Lehns-Rechten werden dergleichen natürliche Kinder von der Succeſſion gäntzlich ausgeſchloſſen. Struv. Jurisprud. Feudal. c. 9. Sie kommen auch nicht einmal darzu, wenn gleich keine rechtmäßige Kinder da ſind. In Spanien dürffen die natürlichen Kinder mit denen andern ehelichen und rechtmäßigen zugleich erben.

Nauſicaa,

Des Königs Alcinoi und der Aretes Tochter, welche, als ſie mit ihren Mägden auſſer der Stadt gienge, um ihre Kleider im Fluß abzuwaſchen, den Ulyſſem, ſo wegen des gehabten Schiff-Bruchs gantz nackend und bloß am Ufer ſaß, von ohngefehr antraf, und ihm auf ſeine Bitte Kleider zuwarff, auch ſelbigen mit ſich in die Königl. Burg nacher Hauſe nahm.

Nazaria,

Eunoma, des berühmten Redners Nazarii, deſſen Orationes unter denen Panegyricis minoribus zu finden, gelehrte Tochter, ſie ſoll es in der Oratorie und Beredſamkeit ihrem Vater gleich gethan haben. Vid. Johann Frauenlob in der Lob-würdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 16.

Neæra,

Eine Nymphe, ſo der Sonnen zwey Töchter zur Welt gebohren, nemlich die Phaetuſam und Lampetiam.

Neben-Buhlerin,

Heiſſet ein Frauenzimmer, das auf des andern Frauenzimmers ihren Galan zugleich mit ein Auge geworffen, und ihm ſolchen abſpenſtig zu machen ſich bemühet.

Nebriſſenſis,

Franciſca, eine gelehrte Tochter, des vortrefflich gelehrten Spaniers Helii Antonii Nebriſſenſis, verſtund unterſchiedliche Sprachen, und las öffters an ihres Vaters Stelle die Rhetoric auf der Univerſität zu Alcala.

Nedderſtedt,

Auguſta. Eine geſchickte teutſche Poetin, ſo A. 1685 ihrer Kunſt wegen den Poetiſchen Lorbeer-Krantz erhalten.

Neffe, ſiehe Enckelin.

Neglein, oder Nelcken,

Caryophylli, Cloux des Girofles, ſind ein herrliches Gewürtz, ſo in denen Oſt-Indiſchen Inſeln Pegu, Java und Sumatra auf Bäumen wachſen, und die ohne alle Pflantzung ſich ſelbſt vermehren. Der Baum iſt wie unſer Birn-Baum und wird Manns dicke. An den Spitzen der Zweige gehen dünne Stengel hervor, an welchen

chen die Näglein Hauffenweiſe zu 20 bis 30gen ſitzen. Oben im Kopff derſelben erwächſt die Blüte, die erſt weißlich, dann graulich, folgends röthlich und letzthin ſchwartz iſt. In trocknen Jahren trägt der Baum reichlich, und offt mehr Früchte als Blätter, daß man von theils Bäumen 1250 Pfund Holländiſchen Gewichts ſammlen kan, und zwar von October bis Februarium. Sie werden an der Sonne getrocknet, eine Zeit in Saltz oder See-Waſſer geweichet und wiederum an der Sonne getrocknet; da ſie denn dauren und verführet werden können. Die Nelcken dienen als eine Haupt- Hertz- und Magenſtärckung. Man hat davon das Oel, ein Waſſer und einen Balſam; das Oel vor dem Antritt des Fiebers genommen, oder auf die Hertz-Grube geſchmieret lindert den Schauer. Mit Campher-Oel vermiſcht und mit Baumwolle in einen holen Zahn gelegt, ſtillet die Schmertzen; das Waſſer iſt eine kräfftige Hertz-Stärckung; der Balſam unter die Naſe geſtrichen, iſt gut vor den Schwindel, auf den Nabel geſchmieret, lindert er die Colic, auf dem Magen, ſtärcket er denſelben und lindert das Erbrechen.

Neglein, oder Blumen-Nelcken,

Sind theils wilde, theils Garten-Nelcken. Die wilden ſind mancherley; Grüne Feld-Nelcken mit bunten Blumen, mit breiten und ſchmalen Blättern, Feder-Nelcken mit weiſſen Leibfarbenen Blumen, Berg-Nelcken u. d. g. Die Garten-Nelcken ſind wieder mancherley: Einfache und volle, die theils in Beeten, theils in Töpffen behalten werden. Ihrer Gröſſe, Farben und unterſchiedenen Arten nach, ſind ſie ſo vielerley, daß man deren etliche hundert Sorten zehlet. Von ihrer Vermehrung und Vergröſſerung ertheilet das Oeconomiſche Lexicon ausführliche Nachricht.

Nehen,

Iſt eine Kunſt und weibliche Wiſſenſchafft in allerhand weiß Zeug, als Leinwand, Catton, Neſtel-Tuch, Cammer-Tuch, Tarlatenck ꝛc. entweder ſchlecht weg beſtechen, umſchlingen, durchziehen, auszäcken, ſäumen, holnädeln, ſteppen, mit Knöpfflein zu beſetzen, oder darein nach der Mahler-Naht allerhand Blumen und Gänge mit klarem weiſſen Zwirn zu ſticken, und mit der Nehe-Nadel einzuverleiben. Iſt dahero das Nehen zweyerley: nemlich, eine Haus-Naht oder ein zierliches Genehe.

Nehe-Körblein,

Iſt ein kleines ſauberes von zartem Holtz geflochtenes und mit einem Deckel verſehenes Körbgen, worinnen das Frauenzimmer ihre Nähterey zu haben pfleget.

Nehe-Küſſen, ſiehe Sand-Küſſen.

Nehe-Nadel,

Iſt eine von Stahl ſcharff zugeſpitzte Nadel mit einem Oer (oder auch zuweilen zweyen) verſehen, ſo das Frauenzimmer bey ihrer Nähterey nöthig hat.

Nehenadel-Oer,

Iſt dasjenige kleine Löchlein, ſo oben in der Nehe-Nadel gefunden wird, und worein bey dem Nehen der Zwirn-Faden gezogen wird. Iſt an etlichen Nehe-Nadeln gedoppelt; lang oder rund, wie an den Spaniſchen Nehe-Nadeln.

Nehe-Pult,

Iſt ein von ſauberm Holtz ſchieff verfertigtes kleines Käſtlein, mit einem gepolſterten Deckel von auſſen, von innen aber mit etlichen kleinen Schub-Fächlein verſehen, und mit einem Schloß befeſtiget, worinnen das Frauenzimmer ihre Nähterey zu verwahren, an deſſen gepolſterten Deckel aber dasjenige Stück Leinwand, ſo ſie zu ſäumen willens, im Nehen mit der Stecke-Nadel anzuſtecken und zu befeſtigen pfleget.

Nehe-Rahm, ſiehe Rahm.

Nehe-Schule,

Iſt derjenige Ort und Verſammlung, allwo das Frauenzimmer von ihrer Lehrmeiſterin in allerhand Art und Kunſt zu nehen angeführet wird.

Nehe-Zeug, oder Geſtecke,

Iſt ein mit Schildkröt, Sammet, Fiſch-Otter-Haut, Chagrin, Frantzöſiſchem Leder

Leder, Corduan oder anderer Materie überzogenes holes Futteral in allerhand Form, worinnen die zum Nehen gehörigen Inſtrumenta ſtecken, als da ſind: ein Scheerlein, ſo manchmal zuſammen geleget werden kan, ein ſilberner Finger-Hut, ein Finger-Futteral, Zänglein zun Nadeln, Nadel-Schächtlein, Trennemeſſer, Pfriemlein, ein kleines ſilbernes Creutze, worauf man Zwirn winden kan.

von Neidhart,

Fräulein, eine galante Poetin aus Schleſien von Breßlau, deren Geſchicklichkeit und netten Verſe der von Roſenroth in ſeinen Gedichten ſehr rühmet.

Neigen,

Heiſſet der überbliebene Reſt von denen auf Tiſch und Tafel geweſenen und ſchon einmal wieder aufgewärmten Speiſen, ſo die Köchin denen armen Weibern, die ihr mit Holtz- und Kohlentragen, auch Aufwaſchen in der Küchen an die Hand gehen, zu geben und zuzuſtecken pfleget.

Neigen, oder Verneigen,

Heiſt, wenn das Frauenzimmer einander ſelbſt oder eine ihr begegnete Manns-Perſon mit einer tieffen Verbeugung grüſſet, oder ſelbigen im Grüſſen dancket, dergleichen auch bey dem Tantzen geſchiehet.

Nelcken, ſiehe Neglein.

Nemeſis,

Die Göttin der Rache, des Jupiters Tochter, wurde auch ſonſt Adraſtia, it. Rhamnuſia genennet. Ihr Amt und Verrichtung iſt, daß ſie das Böſe beſtraffet.

Neobule,

Eine Tochter des Thebaners Lycambis; dieſe ward von ihrem Vater dem Archilocho, einem gewiſſen Poeten verſprochen: nachdem aber der Lycambes ſolches bereuete, und auf die Hinter-Beine treten wolte, machte der betrogene Archilochus ein ſolches ſpitzfinniges und Satyriſches Carmen auf ihn, daß er vor Schaam und Harm ſich ſelbſt erhenckte.

Nephele,

Des Athamantis Weib und Mutter des Phryxi und Helles.

Nereides,

Die Waſſer-Nymphen und Kinder des Nereus, deren an der Zahl zuſammen 50 waren, ſie ſollen grüne lange Haare auf den Köpffen gehabt haben, dennoch aber darbey von ſonderbarer Schönheit, weßwegen ſie auch der Caſſiope, ſo ſich noch ſchöner als ſie zu ſeyn rühmete, keinen Vorzug laſſen wolten.

Nerio, oder Neria, auch Neriene,

War des Krieges-Gott Martis Eheweib.

Neſt,

Heiſt eigentlich diejenigen in Haarbänder eingeflochtenen und um die Schleiffnadel herumgeſchlungenen langen weiblichen Haare, welche nach heutiger Mode gantz oben auf dem Wirbel hoch aufgebauet werden; zuweilen aber bedeutet es auch an denen Fontangen und Hauben denjenigen mit Flohr oder anderm Zeuge überzogenen und zuſammen geſitzten Drat, der dieſes Haar-Neſt bedecket und über ſolches geſetzet wird.

Neſt zur Hauben,

Iſt ein von Drat rund und hol zuſammen geflochtener, mit Seide überwundener, und auf vielerley Art ausgebogener Umfang, ſo hinten an die ſogenannte Commode der Hauben und Fontangen angehefftet, und mit einem Flohr oder andern Zeller bekleidet und umleget wird.

Neſtel knüpffen,

Heiſt einem Paar neuen Eheleuten durch Knüpffung eines Neſtels, Verſchlieſſung eines Schloſſes bey der Trauung, oder andere unzuläßliche und abergläubiſche Tändeleyen, etwas aus Haß und Feindſchafft in Weg legen und ſie dadurch boshaffter Weiſe verhindern, daß ſie die gehörige eheliche Pflicht einander nicht abſtatten können. Bodin. in Dæmon. Lib. II cap. 1.

Neſtel-Tuch,

Iſt ein zartes, aus Baumwolle weiß verfertigtes Gewebe, von unterſchiedener Breite und Güte, ſo dem Frauenzimmer

zu

zu allerhand nöthigem Putz und Geräthe dienlich iſt.

Neſtheaduſa Lacæna,

Ein gelehrtes Weib und kluge Philoſopha, ſo der Pythagoriſchen Secte zugethan war. Vid. Menagium in Hiſt. Mulier. Philoſophant. p. 6 n. 106.

Netz-Schwämmlein,

Iſt ein kleines rundes an einen Drat gebundenes, und an dem Spinnrad hangendes, mit Waſſer angefeuchtetes Stücklein Schwamm, wormit das Weibesvolck an ſtatt des Leckens bey dem Spinnen den Faden anzufeuchten pfleget.

Netzwürſtlein, ſiehe Fricandelle.

Neveu,

Magdalena, ſonſt Frau von Roches genannt, von Poictiers aus Franckreich, ſoll nach des Scævolæ Samartani Zeugniß eine ſehr gelehrte Dame, um das 16 Seculum, geweſen ſeyn, derer Wohnung die gelehrteſten Männer als eine Academie beſuchet haben. Sie war nicht nur wegen ihrer Gelehrſamkeit, ſondern auch Aufrichtigkeit und andern Qvalitäten berühmt, und hat einige Schrifften ſowol in gebundener als ungebundener Rede verfertiget, und ſtarb mit ihrer gleichfalls gelehrten Tochter Catharina von Roches an der Peſt. Paſch. in Gynæceo Docto pag. 49.

Neumannin,

Des Appellations-Raths D. Neumanns in Prag gelehrte Gemahlin, ſo nicht nur Lateiniſch, Frantzöſiſch, Italiäniſch und Böhmiſch vollkommen verſtehet, ſondern auch in der Poeſie und andern ſchönen Künſten und Wiſſenſchafften treflich gelehrt iſt.

Neun-Augen,

Sollen eine Art von Lampreten ſeyn, daher ſie etliche Murænulas, andere aber Muſtelas Oculatas nennen, von denen 9 ſchwartzen Pünctlein, die faſt wie kleine Augen ſehen ſollen. Ingemein heiſſen ſie marinirte Bricken, davon oben nachzuſchlagen. Es iſt dieſer Fiſch in Geſtalt eines Aals, wird über einen Fuß lang, oder eines Daumens dicke, hält ſich in Flüſſen und Strömen auf, wird von Martini bis Oſtern häuffig gefangen; das Fleiſch iſt von gutem Geſchmack, aber ſchwer zu verdauen. Sie kommen aus Liefland, Pommern, Mecklenburg, und Lüneburg, das Fäßlein zu 3 bis 4 Thaler. Sie werden auf mancherley Art zubereitet, davon folgende die beſten: 1) Neunaugen zu ſchleimen; 2) Neunaugen geſotten; 3) Neunaugen gebraten; 4) Neunaugen mariniret.

Neunaugen zu ſchleimen,

Man thut die Neunaugen in einen Keſſel, gieſſet ſiedend Waſſer drauf und durcharbeitet ſie mit einem neuen Beſem, daß es recht ſchäumet, ſo wird ſich die ſchlierichte Haut alle herunter laſſen, leget ſie darnach in ein rein Waſſer, alsdenn ſind ſie geſchleimt, und können wie folgende zugerichtet werden.

Neunaugen geſotten,

Wenn ſie geſchleimet worden, ſo reiſſet man ſie als einen Aal, nur daß ſie nicht zerſtücket werden, wäſchet ſie aus, und gieſſet Eßig drauf. Darnach ſchüttet man in einen Fiſch-Keſſel Waſſer, Wein und Eßig, ſaltzet ſolches, doch nicht ſo ſtarck als einen Karpfen, wirfet Zwiebeln, Citronſchalen und Lorbeer-Blätter darzu, und ſo bald es kochet, ſo leget man die Neunaugen drein und läſſet ſie auch kochen. Weil aber dieſe Fiſche nicht gerne weich werden, muß man ein Stückgen Butter eines Tauben-Eyes groß darzu werfen, und wenn ſie genug geſotten haben, können ſie vom Feuer genommen, ein wenig kaltes Waſſer drauf geſprenget, und ein Bogen Papier drüber gedecket werden. Bey dem Anrichten leget man ſie in eine Serviette, giebet guten Wein-Eßig oder Citronen darzu, und läſſet ſie auftragen.

Neunaugen gebraten,

Sind die Neunaugen abgeſchleimet und geriſſen, ſo ſaltzet man ſie ein, und läſſet ſie eine Weile im Saltz liegen. Hernach ſtreichet man ſie ab, und beſtreichet ſie mit zerlaſſener Butter, leget ſie auf einen Roſt und bratet ſie gantz gemählich. Wenn ſie nun gebraten ſind, ſo machet man

man braune Butter drüber, ſetzet Citronen darzu und giebet ſie hin.

Neunaugen marinirt,

Dieſe bratet man wie vorige ab, und nimmet ſtat der Butter Baumöl, leget ſie hernach in Fäßgen, wie bey dem mariniren der Forellen gelehret worden, ſo ſind alsdenn Bricken daraus worden.

Nicarete,

Eine Maitreſſe des Megariſchen Philoſophi Stilponis, war zugleich ſeine Schülerin, und in der Philoſophie wohl erfahren.

Nicaula, ſiehe Marqueda.

Nicerata,

Ein in der Artzney-Kunſt ſehr erfahrnes Weibes-Bild, ſo zu Zeiten Kayſers Arcadii in Conſtantinopel gelebet, viel glückliche Curen gethan, und von der Römiſchen Kirche unter die Heiligen mit gerechnet wird.

Nickel,

Iſt eine Art eines Schimpf- und Schelt-worts, mit welchem diejenigen liederlichen Weibes-Bilder beleget werden, ſo ein verdächtiges Leben führen, und ſich durch allerhand unzuläßige Profeſſion Geld machen; daher pfleget man von ihnen zu ſagen, ſie haben ſich diß oder jenes ernickelt. Es ſoll dieſe Redens-Art von einer berühmten Hure, Nicolea, herſtammen.

Nicken,

Heiſt bey dem Frauenzimmer, wenn es in der Kirchen oder über einer andern ſtillen Arbeit einſchlummert und mit dem Kopf von einer Seite zur andern wancket.

Nicoſtrata,

Eine Arcadiſche Königin und Mutter des Evandri, war eine vollkommene Wahrſagerin, wurde auch Carmentis oder Carmenta genennet, weil ſie viel Carmina und wahrſageriſche Gedichte geſchrieben. Dieſe gelehrte Dame ward von denen Griechen eine Mutter der Eloquenz und Wiſſenſchafft genennet, weil ſie nicht allein die Griechiſche und Lateiniſche Sprache, ſondern auch die Poeſie völlig verſtund. Von denen Latiern, denen ſie die Lateiniſche Sprache gelernet, ward unter ihr Bild geſetzet: Nicoſtrata Latinarum Literarum Inventrix. Die Römiſchen Dames ſollen ihr zu Ehren einen Tempel erbauet, und gewiſſe Feſttage, mit Nahmen Carmentales angeſtellet haben. Voiés le Grand Dictionaire per Ms. Moreri T. II pag. 606.

Niebelſchütz,

Maria Eliſabeth von, ein Schleſiſches Fräulein, beſaß nebſt einer beſondern Frömmigkeit viele Wiſſenſchafften; wie ſie denn Anmerckungen aus Lutheri, Arndts, Speners und Scrivers Schrifften zuſammen getragen, auch ihre eigene guten Gedancken über die Bibel aufgeſetzt, welche bey dieſer Adelichen Familie im MScto aufgehoben werden. Sie iſt den 16 Jan. 1700, im 19 Jahre ihres Alters geſtorben.

Niedel,

Alſo nennen die Schweitzer die Sahne oder den Rahm der Milch.

Niedel-Pathe,

Heiſſet an etlichen Orten diejenige Gevatter und Vice-Pathe, ſo für eine abweſende Perſon, ſo dieſes Werck verrichten ſollen, das neugebohrne Kindlein aus der Heil. Tauffe hebt.

Niedergelaſſen Kleid,

Heiſſet dem Frauenzimmer ein aus Damaſt, Eſtoff, Chagrin oder andern ſeidenen auch halb-ſeidnen Zeugen geſchnittenes und verfertigtes langes Ober-Kleid, mit einem Manteau-Ermel, hat entweder einen geſteifften oder ſchlappen Leib, und wird der Schurtz daran nicht aufgeſteckt, auſſer daß der Schweiff davon an die eine Seite des Rockes geheftet wird: bey denen gemeinen Weibesbildern aber geſchiehet ſolches nicht, weil keine langen Schweiffe oder Schleppen daran zu finden.

Nieren,

Sind fleiſchige röthliche Theile, ſo zu beyden Seiten unter die Leber und Miltz inwendig auf den Lenden-Mäuslein liegen. Die von Kälbern und Lämmern werden für ein ſonderbar Lecker-Bißlein gehalten.

Nieren-Braten,

Heiſt das Stück von dem Hinter-Viertel eines ſtarcken Kalbes, welches zwiſchen der Keule und den langen Ribben ausgehauen, und mit der daran ſitzenden Niere gebraten wird.

Nierenſchnitten, ſiehe Poſſeſen,

Sind dünne Semmelſchnitten, ſo mit einer Farce von Kälber-Braten, geriebener Semmel, Eyern, Gewürtz ꝛc. eines Fingers dick beſtrichen, und hernach aus heiſſem Schmaltz gebacken werden. Welches die beygeſetzten Beſchreibungen deutlicher zeigen. 1) Nierenſchnitten oder Poſſeſen zu machen; 2) dito anders; 3) dito noch anders.

Nierenſchnitten oder Poſſeſen zu machen,

Man ſchneidet ein Paar Nieren von abgebratenen Kalbs-Braten mit einem Schneidemeſſer gantz klein, thut geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, Jngber und klein geſchnittene Citronſchalen darzu, und ſchläget ein Paar Eyer drein. Nach dieſen läßt man Butter in einer Caſſerole auf dem Feuer zergehen, ſchüttet das gehackte in ſelbige, gieſſet ein wenig Milch-Rahm dran, und rühret es ab, ſaltzet es auch ein bißgen und ſetzet ſolches vom Feuer. Hernach ſchneidet man dünne Semmelſchnitten, beſtreichet dieſelbigen unten mit zerklopften Eyern, und oben drauf ſtreichet man das abgerührte, etwa eines guten Daumes dick, formiret es fein, und machet derſelben ſo viel als man abgerühret hat. Wenn dieſes geſchehen, ſo läſſet man in einer Pfanne Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, zerklopfet inzwiſchen vier Eyer mit gehackter grüner Peterſilie und ein wenig Saltz, ziehet die Nierenſchnitten darinnen herum, leget ſie ins heiſſe Schmaltz, backet ſie fein gemählich heraus, und richtet ſie hernach an, ſie müſſen aber warm zu Tiſche kommen und warm gegeſſen werden.

Nierenſchnitten anders,

Die Nieren hacket man klein, und ſchläget zwey bis drey Eyer drein. Ferner miſchet man drunter geriebene Semmel, kleine Roſinen, ein wenig Rahm, Saltz und zerlaſſene Butter, welches gemengte auf Semmeln, wie bey vorigen gelehret worden, geſtrichen werden ſoll. Nun machet man eine Klare von Bier oder ſchlechter Milch, qvirlt Mehl und drey Eyer drein, daß es ein dünner Brey wird, und ſaltzet es auch ein wenig. Alsdenn läſſet man Schmaltz in einer Pfanne auf dem Feuer heiß werden, gieſſet aber erſt von dem Schmaltz einen Eß-Löffel voll in die Klare, ziehet hernach die Nierenſchnitten in dem heiſſen Schmaltz herum, backet ſie aus, und giebet ſie recht warm auf die Tafel.

Nierenſchnitten noch anders,

Man hacket Kälber-Nieren und ein Viertel-Pfund Nierenſtollen gantz klein unter einander, thut eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, ingleichen 3 Eyer, Muſcatenblüten, Roſinen, Saltz und ein wenig Rahm daran, rühret es durch einander, und ſchmieret es auf Semmelſchnitten nach voriger Manier. Hierauf ſchmieret man eine Tortenpfanne mit Butter an, und leget die Nierenſchnitten ordentlich hinein, beſtreichet ſelbige mit zerklopften Eyern, gieſſet zerlaßne Butter drüber, beſtreuet ſie mit geriebener Semmel, ſetzet ſie in einen Backofen, und läſſet ſie gar backen. Zuletzt richtet man ſie an, und können auch Brühen darzu erwehlet werden, welche man will.

Nierenſtollen,

Heiſſet bey denen Köchen der abgekochte Talg von Rindern.

Nieſen,

Jſt eine Gattung gewaltſamer Zückung, wodurch, nachdem das Einziehen des Athems ein wenig aufgehalten worden, endlich die Lufft, ſamt allem, was ſie antrifft, aus dem Munde und der Naſe gewaltig mit einem ſtarcken Laut auf ein oder mehrmal ausgeſtoſſen wird.

Nieſen frühe Morgens,

Jſt eine ungegründete und abergläubiſche Meinung etlicher Weiber, ſo ſich einbilden, daß, wenn ſie früh Morgens nüchtern nieſeten, ſie ohnfehlbar ſolchen Tag über etwas geſchencket bekämen.

Nifftel-Gerade,

Sind etliche Gerade-Stücken, die ein Witt-

Wittwer ſeiner verſtorbenen Frauen (ſo keine Töchter hinterläſt) nechſten Anverwandtin, worunter auch die Mutter der Verſtorbenen gerechnet wird, von der nach dem Leipziger Statuto ihm anheim gefallenen Gerade aushändigen muß; z.E. die zwey beſten Kleider der verſtorbenen Frau, das nechſte Bette nach dem beſten, zwey Haupt-Küſſen, zwey Pfühle mit dem Deck-Bette. Goldbeck de Succeſ. Gerad. Sax.

Nigra Jacoba,

Ein wunderns-würdiges Weib aus Novellara, ſo in dem 50 Jahr ihres Alters, nachdem ſie vorher etliche Kinder gezeuget, einen Bart bekam. Vid. M Anton. Ulmum in Phyſiolog. Barb. Human. Sect. III Cap. 11.

Nigra,

Jona, war eine berühmte Hexe und Zauberin.

Niobe,

Eine Tochter des Tantali, Schweſter der Pelopis, und Eheweib des Amphionis der Thebaner Königs. Dieſe weil ſie ihrem Manne ſechs Söhne und eben ſo viel Töchter zur Welt gebohren, erhob ſich ſo hoch, daß ſie auch den Vorzug vor der Latona haben wolte, welche ſolches übel empfand, und deßwegen dem Apollo und der Diana ſo lange in Ohren lag, bis der Niobe Kinder alle in einem Tag mit Pfeilen erſchoſſen worden, worüber ſich die Mutter Niobe dermaſſen gegrämet, daß ſie endlich nach Anruffung der Götter in einen Stein verwandelt ward. Eben dergleichen Nahmen führte auch die Tochter des Phoronei und Mutter des Pelasgi.

Niphe,

War eine mit von denen Nymphen, ſo die Dianam zu begleiten pflegten; ſoll von vortreflicher weiſſer Haut geweſen ſeyn.

Nitocris,

Eine Babyloniſche Königin, und Weib des Nabuchodonoſors. Soll den Fluß Euphrates, ſo mitten durch Babylonien vorbey floß, in einen gantz andern Gang gebracht und eine entſetzliche Brücke darüber gebauet haben.

Nitzwitzin,

Barbara, war An. 1501 Priorin in dem im XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig, Beinhardiner-Ordens.

Nixe, ſiehe Waſſer-Nixe,

Nobitzin,

Felicitas, ein geſchicktes und gelehrtes Frauenzimmer, ſo ein Jungfern-Gebet-Buch auf allerhand Fälle und Anliegen unter dem Titel: Perlen-Krone; in 8 geſchrieben und heraus gegeben.

Nocken,

Sind ein Böhmiſches Eſſen aus Mehl, Eyern, Butter, Gewürtz ꝛc. beſtehend, ſo faſt wie die Schneeballen formiret, und hernach im Backofen gebacken wird, wie ſolches nachſtehende Beſchreibung deutlich bezeuget.

Nocken in Milch zu backen,

Man nimmet ein halb Pfund geſchmeltzte Butter in einer Caſſerole oder Tiegel, treibet dieſe mit einem Rühr-Löffel ab, daß ſie recht qvillet, ſchläget ein Ey dran und rühret es wieder klar ab. Hernach ſchläget man wieder ein Ey hinein, und machet es wieder alſo, auf welche Art man auch mit dem dritten und vierten Ey verfahren muß. Nach dieſen ſchüttet man ſo viel ſchön Weitzen-Mehl darein, daß man den Teig mit Rühren bezwingen könne, thut ein wenig geſtoſſene Muſcatenblüten drunter, und rühret den Teig ab. Wenn dieſes geſchehen, ſo hat man auf dem Feuer Milch in einer Caſſerole oder Tiegel ſtehen, nimmet eine Schlüſſel, machet denſelben mit der Milch warm, und ſtöſſet kleine Stückgen von dem Teig ab, faſt auf die Art, als wie man Schneeballen machet, leget ſolche in die ſiedende Milch und läſſet ſie eine Weile kochen. Inzwiſchen verfertiget man auf diejenige Schüſſel, drauf angerichtet werden ſoll, einen Krantz von Teig, beſchmieret aber erſt die Schüſſel mit Butter, und richtet hernach die Nocken drein, gieſſet die Milch, darinne ſie gekochet, drüber, ſtreuet aber klar geriebene Semmel drauf, ſetzet es in einen Backofen und läſſet es dämpfen, damit es auch oben braun werde, ſo iſt es fertig.

Nodra,

Nodra,

War eine mit von den Böhmiſchen Amazonen, ſo unter der tapffern Anführung der heroiſchen Valaska An. 735 den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Nogarola Angela, ſiehe Angela Nugarola.

Nogarola Antonia,

Ein berühmtes und vortreflich gelehrtes Weibes-Bild aus Verona, ſo im XV Seculo gelebet. Sie hat Noten über das neue Teſtament verfertiget, und des Auguſtini und Hieronymi Opera wohl ausgeleget. Ihre beyden Schweſtern Genoveva und Laura waren gleichfals treflich gelehrt, ihre Tochter aber Angela oder Angelica genannt, eine galante Poetin. Vid. Petuſium d. fœmin. Illuſtr. & Cæſ. Capacium d. Mulier. Illuſtr.

Nogarola Iſora, ſiehe Iſora Nuarola.

Nompareille,

Heiſſet gantz ſchmal und zäckigtes Bändlein oder Börtlein, ſo das Frauenzimmer auf allerhand zu brämen pfleget; ſind von ein oder mehr Farben, auch von Gold oder Silber.

Nona,

War eine mit von denen Parcen.

Nonne, oder Kloſter-Jungfrau,

Iſt eine andächtige Jungfer, ſo aus Verdruß der weltlichen Eitelkeit unter dem abgelegten und zugeſagten dreyfachen Voto, des Gehorſams, Armut und Keuſchheit ſich in ein Kloſter begiebet, und in den gewöhnlichen geiſtlichen Habit nach vorher geſchehener Beraubung ihrer Haare Pracht einkleiden läſt.

Nonnen-Brot zu machen,

Machet einen Teig von Marzipan Maſſa, darunter Pfeffer, Zimmet, Nägelein, Cardamomen, Muſcaten-Blüt gemiſchet, deßgleichen Citronat, Citronen-Schalen, eingemachter Ingber, alles gröblich geſchnitten, und mit eingemenget, dann runde Kugeln daraus formiret, ſo groß als man will; alsdann in den Teig eingeſchlagen, mit einem Back-Rädlein abgeſchnitten, und in der Torten-Pfanne ſo lange abgebacken, bis es gelblicht wird.

Nonnen-Teich,

Iſt von Nonnen-Brot gantz unterſchieden, indem die Verfertigung deſſelben aus bloſſem Mehl beſtehet, mit welchem Käſe, Milch, weiſſer Wein, Eyer, wie auch etwas Saltz wohl gemenget wird, bis es die Conſiſtenz eines dicken Breyes, der ſehr nahrhafft iſt, bekommet. Es ſollen daher die Nonnen ſo qvatſchlich davon werden.

Nönngen, ſiehe Seſſel.

de Noronha,

Eleonora, ein vornehmes und gelehrtes Frauenzimmer in Portugall. Ihr Vater war Meneſius Noronha, Marquis von Villareal. Sie verſtund viel Sprachen und Wiſſenſchafften, blieb unverheyrathet, continuirte ihr Studieren, und überſetzte in ihrer Mutter-Sprache: As decadas de Marco Antonio Sabellico.

Nöſſel,

Iſt bey uns ein kleines Maaß, nach welchem flüßige Dinge ausgemeſſen werden: Anderswo heiſſet es ein Seidel.

Noſſis,

Eine gute Lyriſche Poetin, deren Gedichte von Fulvio Urſino nebenſt andern 8 gelehrter Poetinnen ihren publiciret worden; Antipater gedencket ihrer in einem Epigrammate gar rühmlich, und Voſſius gleichfalls. Vid. Voſſium d. Poetis Græcis p. 92.

Noſtorffin,

Eliſabeth Catharina, ein geſchicktes und ſcharffſinniges Frauenzimmer, ſie hat allerhand Fabeln geſchrieben, worinnen viel Moralité ſtecken ſoll.

Noten-Buch, ſie Clavier-Buch.

Noth-Tauffe,

Heiſſet, wenn das neugebohrne Kindlein, wegen allzugroſſer Schwachheit oder zugeſtoſſenen jähen Kranckheit, im Hauſe entweder von dem ordentlichen Prie-

ſter, oder im Fall der Noth von der Kinder-Mutter getauffet wird.

Nothzüchtigen,

Heiſſet eine Jungfer mit Gewaltthätigkeit und Zwang um ihre Ehre und Jungferſchafft bringen. Dergleichen Nothzüchtigung ward ſchon im Alten Teſtamente ſcharff gerochen, wegen Dinæ Nothzüchtigung wurden die Sichemiter erwürget und ihre Stadt geplündert, Geneſ. XXXIV, 14 bis 25. Vid. Judic. XIX & XX, 2 Samuel. XIII, 1 bis 28.

Novella,

Des gelehrten Juriſten Johannis Andreæ berühmte und gelehrte Tochter, ſo die Jura vortrefflich inne hatte, auch in der Philoſophie nicht unerfahren hieß. Sie pflegte öffters für ihren Vater zu leſen, welcher ſeinen Commentarium in Decretales ihr zu Ehren Novellam genannt. Sie lebte im 14 Jahrhundert, und war an Johannem Calderinum, einen Jureconſultum, verheyrathet. Chriſtina Piſana erzehlet in ihrer Civitat. Mulier. P. II c. 36 artige Dinge von ihr. Vid. Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſ. pag. 25 & 26 n. 43. Ihre Schweſter hieß Bettina. Siehe Andreæ Bettina.

Nour-Mahal,

Die Schöne, eine Perſianerin, ſo zwar anfangs von geringem Herkommen war, darbey aber nebſt ihrer Schönheit viel Qualitäten beſaß, angeſehen ſie die Perſianiſche, Indianiſche und Arabiſche Sprache vollkommen verſtunde. Dieſe ihre Qualitäten und aufferordentliche Schönheit verleiteten den damaligen groſſen Mogol Jehan Guir, daß erſelbige in das Königliche Braut-Bette erhob. Nach ſolcher Vermählung wurde ihr wegen ihrer unvergleichlichen und ſchönen Geſtalt anfangs der Nahme Nour - Jehanbegum, das iſt: das Licht der Welt, hernachmals aber Nour-Mahal, das iſt das Licht des Serrails, beygeleget. Weil nun dieſe ſchöne Perſianerin ſich auf den Indianiſchen Thron wider alles Vermuthen erhoben ſahe, gab ihr der Ehrgeitz nunmehr ein, ein Mittel auszufinden, wodurch ſie ihr Andencken bey der Nachwelt verewigen möchte. Solches zu bewerckſtelligen ſuchte ſie ihren Gemahl durch die allerzärtlichſten und erſinnlichſten Careſſen dahin zu vermögen, daß er ihr nur auf 24 Stunden lang das völlige Scepter überlaſſen möchte: dieſes unvermuthete Begehren beſtürtzte den groſſen Mogol zu anfangs nicht wenig, indem er derſelben zu willfahren nicht ohne Gefahr zu ſeyn erachtete. Allein ihre unaufhörliche Schmeicheleyen und ſonderbaren Liebkoſungen vermochten ihn endlich doch noch dahin, daß er ihr verſprach, ſich 24 Stunden lang vom Hofe zu entfernen, und ihr das Scepter und die völlige Gewalt zu überlaſſen. Zu dem Ende er in ihrer Gegenwart alle Groſſen des Reichs vor ſich kommen ließ, und ſie auf 24 Stunden lang an die Königin verwieſe. Als nun dieſer Regierungs-Tag heran nahete, ordnete dieſe liſtige Nour - Mahal eilends Couriers in alle Müntz-Oerter des Königreichs ab, mit Befehl, zwey Millionen güldene und ſilberne Rupien zu müntzen, auf deren einer Seite eines von denen zwölff himmliſchen Zeichen, auf der andern aber den Nahmen des groſſen Mogols nebſt dem ihrigen Nour-Mahal (ſo noch niemals in ſolchem Reiche geſchehen) zu prägen. Welche Verordnung, weil die liſtige Regentin vorher ingeheim eine groſſe Menge Gold und Silber in die Müntzen geſchafft, ſo unverzüglich bewerckſtelliget ward, daß ſie ſchon nach 2 Stunden ihrer Regierung eine groſſe Menge ſolcher von ihr geſchlagener göldner und ſilberner Müntze vor ſich ſahe, welche ſie hernachmals unter das Volck warf, um ihren Nahmen auf eine in ſolchem Reiche noch nie erhörte Art bey der Nachwelt zu verewigen, und konte dieſe kluge Regentin in ihrer 24ſtündigen Regierung in der That nichts prächtigers ausſinnen, das ihren Nahmen vor der Welt groß machte. Als aber ihr Gemahl ſtarb, und ſein Sohn Kourom das Scepter überkam, ließ ſelbiger, weil er ohne dieß dieſer Nour-Mahal nicht gewogen war, dieſe Müntzen alle wieder umprägen, ſo, daß gar wenig darvon in geheim zurücke blieben. Taverniers Reiſe-Beſchreibung von Indien.

Nudeln,

Werden insgemein von einem aus Mehl und Eyern bereiteten Teig gantz klar geſchnit-

ſchnitten, und entweder an andere Eſſen gekochet, oder à part zubereitet nach folgender Vorſchrifft: 1) Nudeln zu machen: 2) Nudel-Kuchen, oder auf Oeſterreichiſch Nudeln-Pfantzel; 3) dito anders; 4) Nudeln in Milch im Backofen; 5) dito anders; 6) Nudeln mit brauner Butter; 7) dito anders.

Nudeln zu machen,

Man ſchüttet Mehl auf einen Tiſch und ſchläget 2, 3, 4, auch wol 5 Eyer drein, nachdem man viel machen will, bereitet einen Teig dermaſſen feſte, daß man ſolchen kaum waltzen könne. Wenn man nun dieſen genug gewircket hat, ſo treibet man ihn mit einem Walger oder Treibe-Holtz, welches zwar ſchwer hergehet. Iſt nun ſolcher getrieben worden, ſo ſtreuet man Mehl drauf, leget den Teig zuſammen und treibet ihn doppelt, ziehet ſolchen hernach wieder aus einander, ſtreuet abermals Mehl an und leget ihn aufs neue zuſammen, ſo kan man ihn ſo dünne treiben, daß man Nudeln daraus als einen Zwirnfaden ſchneiden kan. Nachdem er dünne genug getrieben worden, muß man ihn aufhengen, damit er ein wenig ſtarr werde, alsdenn rollet man ihn zuſammen und ſchneidet mit einem ſcharffen Meſſer Nudeln ſo klar, als man es gelernet hat, ſchüttet ſie nach dieſen fein aus einander, daß ſie nicht zuſammen kleben, ſo ſind ſie fertig und können auf folgende Art gebrauchet werden.

Nudel-Kuchen oder auf Oeſterreichiſch Nudeln-Pfantzel,

Man läſſet Milch in einem Tiegel oder Caſſerole auf dem Feuer ſieden, leget darnach auf vorbeſchriebene Art gemachte Nudeln hinein, und rühret in währendem Hineinthun mit einem Rühr-Löffel fleißig um, damit die Nudeln nicht zuſammen kleben; daß ſie auch trocken werden, müſſen ſie recht einkochen. Nach dieſem nimmet man ſie vom Feuer, und machet in einem andern Tiegel oder Caſſerole auf dem Kohlfeuer Butter braun, ſchüttet die Nudeln drein, räumet das Feuer unter dem Tiegel weg, daß nur die Hitze von der Seite kömmt, und läſſet ſie unten braun werden, man ſoll es aber öffters beſehen und mit einem Eyer-Schäuffelgen los machen. Wenn es nun unten als ein Eyer-Kuchen braun worden, ſo kehret man das Pfantzel um, und machet es auf der andern Seite auch alſo, ſo kan es darnach angerichtet und hingegeben werden.

Nudel-Kuchen oder Pfantzel anders,

Man ſetzet in einem Keſſel Waſſer aufs Feuer, ſaltzet es ein wenig, und wenn es kochet, ſo thut man die gemachten Nudeln hinein, rühret aber unter währendem Hineinthun fleißig mit einem Rühr-Löffel die Nudeln um, daß ſie nicht zuſammen backen. Haben ſelbige nun einen Sud gethan, ſo nimmt man ſie vom Feuer und gieſſet kalt Waſſer drauf, fänget ſie mit einem Durchſchlag oder mit denen Händen heraus, und läſſet alles Waſſer herunter lauffen, damit ſie gantz trocken werden. Hernach ſtreuet man geriebene Semmel, aber nicht gar zu viel drunter, machet Butter oder Schmaltz in einer Caſſerole auf dem Kohlfeuer braun, ſchüttet die Nudeln hinein, und läſſet ſie wie vorige, unten und oben braun werden.

Nudeln in Milch im Backofen,

Man läſſet Milch in einem Topf oder Caſſerole auf dem Feuer kochen, rühret Nudeln, ſo viel man deren bedarff, hinein, welche auch eine Weile kochen müſſen, doch alſo, daß nicht viel lautere Milch mehr zu ſehen ſey. Hernach rühret man ein ziemlich Stück Butter drein, machet auch um eine Schüſſel, die man erſt mit Butter anſchmieren ſoll, ein Kräntzgen, ſchüttet die Nudeln drein und ſetzet ſie in einen Backofen, woſelbſt ſie fein ſauber backen müſſen. Sind ſie fertig, können ſie wieder heraus genommen und hingegeben werden.

Nudeln in Milch anders,

Dieſe verfertiget man wie vorige, nur dürffen ſie nicht gebacken werden.

Nudeln mit brauner Butter,

Man ſetzet Waſſer in einen Keſſel aufs Feuer, und wenn ſolches kochet, ſo wirffet man ein wenig Saltz hinein, ſchüttet die Nudeln auch darzu, rühret ſie um, daß ſie nicht zuſammen kleben, und läſſet ſie ein

wenig ſieden. Hernach thut man ſie vom Feuer, ſeiget ſie durch einen Durchſchlag, ſchüttet ſie auf eine Schüſſel, brennet Butter drüber, und beſtreuet ſie mit geriebener Semmel.

Nudeln anders mit brauner Butter,

Dieſe ſiedet man eben wie vorige ab. Inzwiſchen ſiedet man 2 bis 3 Eyer hart, ſchälet und hacket ſie gantz klein, ſtreuet von dieſen auf die Schüſſel, richtet die Nudeln drauf an, beſtreuet wieder gehackte Eyer, und continuiret Wechſelsweiſe mit denen Nudeln und Eyern, bis ſie alle ſeyn. Zuletzt brennet man braune Butter drüber und giebt ſie hin.

Nudeln, oder Wolgern für Gänſe,

Sind ein von Mehl und Waſſer derb vermiſchter Teig, in lange ſchmale Stücklein zertheilet, rund gewolgert, und auf dem Ofen gedörret, wormit man die Gänſe zu ſtopfen und zu mäſten pfleget.

Nuel,

Heiſſet gebackene Milch.

Nulles,

Iſt ein angenehmes Gerichte, ſo der Koch folgender Geſtalt zuzubereiten lehret: Man zerreibe Eyer-Dotter mit Roſen-Waſſer, Zucker und etwas Saltz, laſſe dieſes zuſammen in einer zinnernen Schüſſel auf einem Kohlfeuer ſieden, und rühre es offt um, bis ſich ſelbiges zu ſetzen beginnet. Hernach laſſe man ſelbiges wieder ſo lange ſieden, bis es einem dicken Brey gleich iſt, iedoch, daß es nicht zu harte werde. Sodann ſtreue man ein wenig Puder Zucker mit Ambra und Muſc vermiſchet darüber, ſtecke auch etliche Citronen-Schalen und Piſtacien drauf, und eſſe es alſo warm. Dieſes Gerichte ſoll ein gewiſſer Italiäner, Nahmens Nullo, der eines groſſen Herrn Küchen-Meiſter geweſen, erfunden haben; daher es auch nach ſeinem Nahmen, Nulles benennet worden.

Numeria,

Hieß bey denen alten Römern die Göttin, ſo über die Zahlen und Rechnungen geſetzet war.

Nürnbergiſche Gräuplein, ſiehe Graupen.

Nürnbergiſch Schminck-Waſſer,

Iſt ein aus Bleyweiß, Frauen-Glas, Bley-Zucker, Magiſterio Marcaſitæ Froſchlaich, weiſſen Lilien-Seeblumen- und Roſen-Waſſer, Eyerweiß, Campfer, Citronen-Safft und Pomerantzen-Blüt-Waſſer vermiſchtes und an der Sonnen deſtillirtes Waſſer, deſſen ſich das Frauenzimmer, um das Geſichte ſchön und weiß zu erhalten, zu bedienen pfleget.

Nuß,

Nux, Noix, iſt eine Baumfrucht, ſo iederman bekannt. Unter denen Baum-Nüſſen ſind ſonderlich bekannt die Haſel-Nüſſe, und die Wall-oder Welſchen Nüſſe. Von dieſen giebt es die gemeinen, die Blut-Nüſſe, deren Kern inwendig röthlich oder Pfirſichblüt-Farb, die kleinen Stein-Nüſſe, die dünnſchälgen, ſo ſich gantz leicht mit den Fingern aufdrucken laſſen, und die groſſen Pferde-Nüſſe. Aus den Nüſſen wird ein nützliches Oel gepreſſet, welches an vielen Orten zum Speiſen, und zum Färben gebraucht wird. Etliche trockene Nüſſe des Morgens eingenommen, bewahren in Peſt-Zeiten für der Anſteckung. Der Safft iſt ein bewehrtes Mittel wider den kalten Brand, mit Eßig eingenommen, und alle zehn Stunden wiederholet. Auſſer den Baum-Nüſſen haben wir die Stachel-oder Waſſer-Nüſſe, die in Seen und andern ſtillen Waſſer häufſig wachſen; die Erd-Nüſſe wachſen unter der Erden, haben eine ſchwartze Rinde, und weiſſes Fleiſch, die wie Caſtanien gekocht und genoſſen werden. Ein mehrers von den Nüſſen ſehe man im Oeconomiſchen Lexico, woſelbſt gewieſen wird, wie man Nüſſe einmachen ſolle. In der Küche haben ſie keinen ſonderlichen Nutzen, auſſer die Welſchen Nüſſe, welche bey denen Capaunen angebracht werden, und die man auch in Suppen nehmen kan. Desgleichen machet man auch eine gewiſſe Nuß-Milch.

Nüſſe lange friſch zu behalten,

Man nimmet einen neuen Topf, ſtreuet eine Schicht dürre Wein-Blätter darein, darauf

darauf leget man Nüſſe und wieder Weinblätter u. ſ. f. bis der Topff voll. Oder man gräbet die Nüſſe in friſchen Sand eines Kellers.

Nützelin,

Anna Maria, gebohrne Baumgärtnerin von Nürnberg, Herrn Johann Paul Baumgärtners von Holenſtein und Loneſtadt in Grünsberg älteſte Tochter, und eines Raths-Herrn daſelbſt, Carl Benedicti Nützels genannt, Eheliebſte. Eine in denen galanten Studiis wohlerfahrne Poetin, ſo ſchöne Carmina geſchrieben, unter den Pegniſchen Blumen-Hirten Amarillis genannt. Sie ſtarb An. 1685 den 30 Octobr. Der Altdorffiſche Profeſſor und P. L. C. Omeiſs in ſeinem nützlichen Baum-Garten p. 70 giebet ihr ein herrliches Lob, und nennet ſie gar die zehnde Muſe. Vid. Henr. Witte in Spicileg. poſt Meſſ. T. 2 Diarii Biograph.

Nybe,

Catharina Eleonora, eine geſchickte und gute Poetin, ſo D. Meyfarteus hölliſches Sodom und himmliſches Jeruſalem in artige Verſe gebracht.

Nyctimene,

Eine Tochter des Nycteus, hatte ſich in ihren eigenen Vater verliebet, und brachte es auch durch Liſt und Hülffe ihrer geweſenen Amme ſo weit, daß er unwiſſender Weiſe mit ihr ſich vermiſchte. Nachdem aber ſolches entdecket ward, und er ſelbige ermorden wolte, ward ſie durch Erbarmung der Minervæ in eine Eule verwandelt.

Nymphæ,

Die Tochter des Oceani und der Thetis, werden in allerhand Claſſen eingetheilet: Als da ſind Waſſer-und Meer-Nymphen, Jagd-Nymphen, Berg-Nymphen u. d. g. Heut zu Tage heiſſet eine Nymphe ſo viel als eine junge Dirne.

Nymphea, ſiehe Hochzeit-Haus.

de Nys,

Tenneken, war eine Ertz-Verführerin, ſo in Holland, Engelland, Schottland und Nieder-Sachſen herum geſchwärmet und mit ihren Babeliſchen Schrifften viele unſchuldige Menſchen bezaubert. Sie hat eine Auslegung über das hohe Lied Salomonis, wie auch Chriſtliche Lilien-Blumen zu Amſterdam An. 1662, 63 und 64 ausfliegen laſſen, aus welchen ihre Schwärmeriſchen Lehren ſattſam zu erſehen, ſtarb endlich unvermuthet im Haag und hinterließ viel ungedruckte Bücher.

Nyſis,

Eine Griechiſche Poetin, deren Lilius Gregorius Gyraldus in ſeiner Hiſtoria Poetarum p. 375, und Tiraquellus ad Leg. Connub. XI p. 190 erwehnet.

Nyſterin,

Sophia Eliſabeth, ein devotes und gelehrtes Weibes-Bild, hat ein Buch unter dem Titel: Gottſeliges Andacht-volles Rauch-Faß, heraus gegeben.

O.

Ober-Baſe,

Heiſſet auf dem Stamm-Baum des Ober-Elter-Vaters Schweſter.

Ober-Bette, ſiehe Deck-Bette.

Oberbettzügen, oder Deckbettzügen,

Sind groſſe, von weiſſem oder blauem Damaſt, Zwillig, Stangen-oder anderer weiſſer Leinwand verfertigte Zügen, womit die Ober-oder Deckbetten bekleidet und überzogen werden.

Ober-Elter-Mutter, oder Uran-Frau,

Heiſſet der Elter-oder Groſſe-Mutter ihre Mutter.

von Oberfeldt,

Suſanna, gebohrne Ruſcheplattin, und hernachmals vermählte von Nannexen, eine in der Lateiniſchen Poeſie erfahrne Dame, ſo von dem Rehebockiſchen Wappen ein artiges und ſinnreiches Lateiniſches Epigramma verfertiget. Vid. Lezner. in Hiſtor. Ludovici Pii c. 61.

Ober-Hofmeiſterin,

Iſt die erſte und vornehmſte Dame vom

Range

Range, unter denen Hof-Dames und Cammer-Frauen, zu einer Kayſerin, Königin oder Fürſtin Staat und Bedienung beſtimmet; heiſſet die erſte Ehren-Dame, oder Dame d'honneur.

Ober-Muhme,

Heiſſet der Ober-Elter-Mutter ihre Schweſter.

Oberſchale,

Heiſſet dem Weibesvolck bey dem Fleiſch-Einkauff das oberſte Stück Ziem ſo von der Keule des Rindes gehacket wird.

Oberta,

Jana, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Oblaten,

Sind ein gantz dünnes Gebackens, das aus einem Teig von Mehl, Milch, Eyern und etwas Gewürtz vermiſchet, in einem gelinden Oblaten-Eiſen bey gelindem Feuer gebacken wird. Deren Zubereitung wird im Oeconomiſchen Lexico angewieſen.

Oblat-Eiſen,

Iſt ein aus Eiſen verfertigtes Inſtrument, aus zwey breiten auf einander paſſenden Theilen beſtehend, worinnen die Oblaten gebacken und zubereitet werden.

Obſt,

Heiſſen alle Baum-Früchte, Aepffel, Birnen, Nüſſe, Kirſchen, Pflaumen ꝛc. Es wird in Winter- und Sommer-Obſt eingetheilet: Dieſes ſind Aepffel, Birnen, Qvitten, Miſpeln, Mandeln, Welſche Nüſſe, Haſel-Nüſſe, Caſtanien ꝛc. Jenes begreiffet in ſich: Kirſchen, Cornelius-Kirſchen, Pflaumen, Pfirſchen, Aprico-ſen, Feigen, Maulbeeren, Hinbeer, Stachelbeere, Johannis-Beere, Berbisbeere, Hanbutten ꝛc. Vor allen Dingen leſe man hier das Oeconomiſche Lexicon, woſelbſt nicht nur eine ausführlichere Nachricht vom Obſte ſelbſt gegeben, ſondern auch die Obſt-Bäume, Obſt-Darre, Obſt-Hamen, Obſt-Kammer beſchrieben werden.

Obſt anreihen,

Heiſſet das geſchälte und zerſchnittene Obſt, mit der Anreihe-Nadel an Bindfaden reihen, und ſelbiges entweder an die Sonne Reihenweiſe herunterhängen, oder in höltzerne Rahmen und Reiffe ſpannen.

Obſt backen,

Heiſſet das geſchälte oder ungeſchälte Obſt in Backofen ſchieben, und darinnen dürre werden laſſen.

Obſt-Moſt, Obſt-Wein oder Cidre,

Iſt dasjenige Geträncke, welches aus Aepffel oder Birnen zubereitet wird, und durch die Gährung faſt gantz und gar einen Wein-Geſchmack bekömmt.

Obſt ſchälen,

Heiſſet, wenn das Frauenzimmer zur Herbſt-Zeit von allerhand Obſt, als Aepfel, Birn, Pflaumen u. d. g. die Schalen mit einem Meſſer dünne herum ablöſet, ſelbiges gantz läßt, oder in vier Theile zerſchneidet, anreihet und an der Sonnen treuget.

Obſt ſchneiden,

Heiſſet mit einem ſubtilen Meſſer allerhand Sterne und Figuren in das Obſt ſchneiden, ſo das Frauenzimmer insgemein zugleich mit bey den Trenchiren und Serviettenbrechen erlernet.

Obſt treugen,

Heiſſet das geſchälte Obſt an langen Fäden und Reihen an die Lufft und Sonne aushängen, oder auch um den warmen Ofen herum ſtellen.

Ocella, oder Ocello Lucana,

Des berühmten alten Ocelli Lucani, ſo ein vortrefflicher Philoſophus zu ſeiner Zeit war, gleichfalls gelehrte Tochter; dieſe weil ſie ſchon in ihrer Jugend eine nicht geringe Begierde und Inclination zu denen Studiis, abſonderlich zu der Welt-Weisheit an ſich ſpüren lieſſe, ward von ihrem eigenen Vater zu Erlernung ſelbiger angeführet und unterwieſen, durch welche gute Unterweiſung ſie es hernachmals vermittelſt ihres eigenen Fleiſſes ſo weit in der Philoſophie gebracht, daß ſie von iedermann für eine gute Philoſopha gehalten ward, und ihrem Vater in dieſem Stücke vortrefflich nachahmete. Vid. Menagium

gium in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 58 & 59. Conf. Vita Pythagoræ Jamblichi.

Ochſe,

Iſt insgemein das Männlein unter dem Rind-Vieh, ins beſondere, wenn es geſchnitten worden. Ein guter Ochſe ſoll ſtarck, wohlgeſetzt, mit einer breiten Bruſt, kurtzen Schenckeln, ſchwartzen fein zugeſpitzten, gleich einem Bogen gekrümmten Hörnern verſehen ſeyn. Von ihrer Erziehung und Maſtung ſchlage man das Oeconomiſche Lexicon nach.

Ochſen-Augen, ſiehe Eyer gebacken.

Ochſenfleiſch,

Caro bovina, Chair de bœuf, nemlich von geſchnittenen Ochſen, es mögen ſeyn Land-, Ungariſche, Schweitzeriſche, Jütländiſche oder Polniſche Ochſen: dieſe alle geben diejenige Speiſe, welche zu Erhaltung des Menſchen mehr als ander Fleiſch gebraucht wird, weil man ſich deſſen wie des Brots nicht überdrüßig iſſet. Es iſt geſund, giebt gute Nahrung, und kan man ſolches auf vielerley Art zurichten, davon unter dem Wort Rindfleiſch mehrere Nachricht zu finden.

Ocriſia,

War die Mutter des Römiſchen Königs Tulli, wiewol ſie einige Ocreſiam ſchreiben.

Octavia,

Eine Tochter des Kayſers Claudii, und Eheweib des Neronis, von welchem Tyrannen ſie auch umgebracht worden. Seneca hat ſolche Tragödie und Trauerſpiel wohl beſchrieben.

Octavia,

Des Kayſers Octavii Schweſter, und Eheweib des M. Antonii, von welcher er ſich hernach geſchieden.

Ocypete,

Eine von denen Harpijen und Raubgeſinde. Ihre Schweſtern hieſſen Aello und Celæno.

Ocyroe,

Eine Nymphe, und Tochter des Centauren Chirons, und der Nymphe Chariclus. Sie ſoll die Wahrſager-Kunſt wohl verſtanden haben, zuletzt aber in ein Mutter-Pferd ſeyn verwandelt worden.

de Oegnies,

Maria, eine Schwärmerin, und zugleich auch Zauberin, ſo ſich um das Jahr 1280 hervorgethan. Ihr Abſehen war, daß ſie ſich ſelbſten zu einer Göttin in Franckreich machen, und dadurch dem Volck einen richtigen Weg zum Aberglauben bähnen wolte. Sie rühmte ſich zugleich eines Wahrſager-Geiſts; daher auch groſſe Herren von entfernten Orten zu ihr kamen, und ſie als ein Oraculum um Rath fragten, ſchützete auch viel göttliche Erleuchtungen und Offenbarungen vor. Vid. Centur. Magdeburg. 13 p. 587, 640 & 642.

Oel,

Iſt eigentlich das, zum Unterſchied der andern alſo benannte Baumöl, oder der fette Safft von reiffen Oliven. Die Bereitung deſſelben geſchiehet durch Preſſen, Kochen oder Diſtilliren und durch Aufgieſſen. Ein mehrers iſt im Oeconomiſchen Lexico nachzuſehen. Man ſehe auch oben Baum-Oel.

Oel-Pulle, oder Oel-Flaſche,

Iſt eine kleine irdene Flaſche, worinnen das Baum- und anders Oel, ſo in der Küche verbrauchet wird, verwahret ſtehet.

Oeno,

Eine von denen Töchtern des Anii und der Dorippes, welche Schweſtern insgeſamt von dem Dionyſio die Kunſt erlernet hatten, daß alles dasjenige, was ſie nur mit der Hand anrühreten, in Wein, Oel oder Weitzen verwandelt ward.

Oenone,

Eine Phrygiſche Nymphe, lag mit dem Paride in Liebe, als er aber die ſchöne Helenam erblickte, ließ er ſeine alte Geliebte fahren. Sie ſoll die Wahrſager-Kunſt, Muſic und Medicin verſtanden haben, und ihrem Paris, ehe er nach Griechenland geſchifft, den gantzen Verlauf des Krieges-Feuers vorher propheceyet haben. Dieſe Oenone, als ſie wider alles

les Vermuthen, ihres alten Liebhabers des Paridis Cörper zu Geſichte bekam, und an die vorigen Zeiten gedacht, iſt gleich todt auf ſelbigen gefallen, und zugleich mit ihm eingeſcharret worden.

Ofen,

Iſt überhaupt ein verſchloſſener Ort, in welchem Feuer angemachet wird. Die Stuben-Ofen, ſo die Zimmer bey der Winter-Kälte erwärmen müſſen, werden entweder von eiſernen gegoſſenen Platten, oder von viereckigen inwendig holen Stücken Töpffer-Arbeit, ſo man Kacheln, und die Ofen daher Kachel-Ofen nennet, oder auch von beyden zugleich aufgeſetzet. Insgemein wird von einem guten Ofen erfodert, daß er, bis auf das Ofenloch, gantz frey, und von der Wand abſtehe; daß das Ofenloch mit einem Thürlein verſehen ſey, damit wenn das Feuer ausgerauchet, durch deſſen Zumachen die Wärme zurücke gehalten werde; daß er wohl verwahret ſey, damit er keine Riſſe gewinne und Rauch in die Stube laſſe. In dem Oeconomiſchen Lexico werden mehrere Arten der Oefen erzehlet, und auch eine Beſchreibung nebſt der Zeichnung und dem Grund-Riſſe eines nützlichen Stuben-Ofens von beſonderer Invention mitgetheilet.

Ofen-Gabel,

Iſt ein zwey-zackigtes Eiſen an einem langen höltzernen Stiel befeſtiget, wormit man das Holtz in den Ofen ſchiebet.

Ofen-Lac oder Spaniſche Maſſa,

Rc. Benzoe und trockenen Storax, aa. drey Loth, Ladanum acht Loth, dieſes alles klein geſtoſſen, alsdenn in Mörſel warm gemacht, und ſechs Qventlein ausgepreßt Muſcaten-Oel drinnen zergehen laſſen, und darinne die Gummata mit der Mörſel-Keule wohl zerrieben, hernach fünf Qventlein Indianiſchen Balſam dazu gethan, und wohl durcharbeitet. Wenn dieſes alles geſchehen, ſo thue man den Mörſel vom Feuer und laſſe die Hitze ein wenig verkühlen; alsdenn thue man noch darein Roſen-Oel, Citronen-Oel, Nelcken-Oel, aa. 12 Tropffen, Majoran-Oel 8 Tropffen, dieſen in Mörſel zerrieben, Ambra iedes ſechs Gran, Zibet ſieben Gran, miſche es nochmals aufs fleiſſigſte, und dann mache man nach Belieben kleine Stengel daraus, ſtreiche ſie an Ofen oder ſonſt was heiſſem.

In das Ofenloch gucken,

Iſt eine dem Geſinde lächerliche und abergläubiſche Gewohnheit, wenn ſie bey ihrem Anzuge in den neuen Dienſt, ſtracks in das Ofenloch gucken, damit ſie in dem Hauſe bald gewohnt würden.

Offenhertziges, oder aufgelegtes Piquet,

Iſt ein dem Frauenzimmer wohl bekanntes Spiel in Teutſcher Karte; die Karte wird unter die zwey ſpielenden Perſonen gleich getheilet, acht Blätter bekommt iedes in die Hand, die andern ſechzehen Brieffe aber werden in vier aufgelegte Häufflein, vor eines ieden Ort zwey geleget, das letzte aufgedeckte Blatt iſt Trumph, iede Farbe muß im ſpielen entweder bekannt, oder mit Trumph abgeſtochen werden, die Augen werden durch die gantze Karte gezehlet, wer die meiſten zuſammen bringet, der gewinnet.

Ohrendrat,

Iſt ein von Gold oder Silber nach dem Ohr eingebogner Drat, mit einem halben Ringlein und Gehencke verſehen, deſſen ſich das Frauenzimmer zu bedienen pfleget, wenn ſich ſelbiges die Ohren nicht durchlöchern läßt.

Ohrgehencke,

Sind Gold- und ſchwartz-geätzte Zierathen, mit Diamanten, Perlen und andern Edelgeſteinen verſetzet, zuweilen auch aus einem Stücke, als rothen groſſen Corallen und andern Flüſſen beſtehend, ſo das Frauenzimmer in die Ohren-Ringe mit einſchlieſſet. In Braſilien henget das Frauenzimmer ein von vielen Schneckenhäuſern zuſammen geſetztes Kleinod, an ſtat der Ohrengehencke in die Ohren. Heutiges Tages ſind die von Schilt-Kröte mit eingelegtem Gold, auch die von Perlenmutter-Glas und Fluß in Form drey kleiner Glocken die aller-façonnirſten, welche unten breit ſind, oben aber ſchmal zulauffen, in Geſtalt einer Birne.

das

das Ohr klinget,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung des Frauenvolcks, ſo in denen wunderlichen Gedancken ſtehet, ob würde ſelbiges von iemand belogen, wenn ihnen das Ohr klinget, dergleichen einfältige Muthmaſſung ſie auch hegen, wenn ſie Blaſen auf der Zunge bekommen.

Ohren-Lappen,

Iſt ein von ſchwartzem Sammet geſchnittener, und nach dem Kopff eingerichteter Streiff, mit einem ſpitzigen Schnäpflein über die Stirne, und zwey rund hervorgehenden kleinen Theilen über die Ohren, deſſen ſich das Ulmeriſche Frauenzimmer unter ihre ſo genannten Böhmiſchen und Boden-Hauben, Umgeſchläge und Kappen von Rauchwerck zu bedienen pfleget.

Ohrenmorgeln, ſiehe Morgeln.

Ohren-Ringe,

Sind kleine goldne, ſchwartz-geätzte mit Diamanten, Perlen und andern Jubelen ausgeſetzte Ringlein, ſo das Frauenzimmer in den Ohren zu tragen pfleget.

Olha oder Olga,

Des Moſcowitiſchen Fürſtens Igoris Gemahlin, eine behertzte und heroiſche Dame, darbey von groſſer Liſt und Klugheit. Denn als Maledittus Fürſt der Drevulianer ihren Gemahl umgebracht, und nach ſolchem Mord 20 Geſandten an ſie ſchickte, mit aufgetragener Werbung, ob ſie ihn zum Gemahl haben wolte, hat ſie alle dieſe Werber niedermachen laſſen, und hingegen ihre Abgeordneten an den Maledittum geſchicket, mit dem Vermelden, daß wenn er um ſie werben wolte, er vornehmere Abgeſandten, als die vorigen geweſen, ſchicken ſolte. Hierauf haben ſich 50 vornehmere Abgeordnete bey ihr gemeldet, welche ſie aber alle zuſammen in einer Badſtube verbrennen laſſen. Nach dieſen hat ſie ihre endliche Ankunfft melden laſſen, ſich auch in der That eingeſtellet, aber ſo gleich wider den Maledittum eine Belagerung formiret, bey welcher es ſo weit durch Tractaten kam, daß ihr von einem iedweden Hauſe ein Tribut von drey Tauben und drey Sperlingen abgeſtattet werden muſte, welchen, als ſie ſelbige erhalten, ſie eine gewiſſe anbrennende Materie unter die Flügel gebunden, wodurch die nach ihrem alten Lager eilende Vögel die Häuſer auf einmal in Brand gebracht, und bey ſolchem unverhofft entſtandenen Unglück und Unordnung, ihre Feinde theils in die Flucht gerathen, theils auch ihr in die Hände gefallen, auf welche Art ſie ihre Rache wegen ihres Gemahls Mord und Tod liſtig ausgeübet. Vid. Sigism. Bar. d. Herberſtein l. 1 Rerum Moſcovvitic.

Oliven,

Olivæ, Olives, ſind Früchte des Oelbaums, die in Spanien und Italien häufig wachſen, daſelbſt eingemachet, und zu uns in Fäſſern gebracht werden; einige Nachricht davon iſt unter dem Wort Baumöl, eine weitläufftigere aber im Oeconomiſchen Lexico zu finden. Die Oliven refraiſchiren und öffnen den Leib, deßwegen ſetzet man ſie nicht nur bey dem Gebratens auf, ſondern ſie können auch an gewiſſe Eſſen gebraucht werden, ſo hin und wieder in dieſem Buch wird zu ſehen ſeyn.

Ollapatrida, oder Olypodrigo,

Heiſt ein gemachtes Eſſen von allerhand Fleiſch und Früchten, da man gutes Fleiſch mit Geflügel als Hünern, Tauben u. ſ. f. mit klein geſchnittenem Speck, unterſchiedlichen wohlſchmeckenden Küchen-Kräutern, auch grünen Erbſen, Spargel, Artiſchocken u. ſ. f. in einem Topff beyſammen ſiedet.

Olympia,

Donna, eine kluge, gelehrte und verſtändige Römerin, ſo zu Zeiten des Pabſt Innocentii X, deſſen Bruders Weib ſie war, und mit welcher er ſehr familiar gelebet, und ſeines Nachfolgers Innocentii des XI, mit ihrer Klugheit und herrlichen Conſiliis den gantzen Römiſchen Hof gubernirete. Dieſer Dame zu Ehren und groſſen Vortheil hielt Innocentius X An. 1650 ein Jubel-Jahr. Vid. Erneſti in ſeinen Gemüths-Ergötzligkeiten Colloq. 30 p. 558.

Olympias,

Hieß die Mutter des Alexandri Magni, und

und Gemahlin des Königs Philippi in Macedonien. Das Alterthum hat von ihr fabuliret, ſie hätte ſich von einem Gott, der ihr in Schlangen-Geſtalt im Bette erſchienen, ſchwängern laſſen, wovon ſie das Wunder der Welt, den Alexandrum Magnum, gezeuget.

Omeiſin,

Diana, von Cadix aus Spanien, des Altdorffiſchen Profeſſoris Magni Davidis Omeis, gelehrte Eheliebſte, ſo ſich auf viele Wiſſenſchafften geleget, und in der Pegniſchen Blumen-Zunfft mit war. Vid. Paullin. in der Zeit-kürtzenden erbaulichen Luſt P. 2 p. 111.

Omelotte, ſiehe Aumelette.

Omphale,

Königin aus Lydien, in welche Hercules ſo entzündet und verliebet war, daß er ihr in Mägde-Kleidern, gleich einer Aufwärterin, gedienet und zur Hand gegangen; ja er ſcheuete ſich nicht aus Liebe gegen ſie, die Spindel und den Rocken in die Hand zu nehmen, und in ihrem Zimmer zu ſpinnen.

Ontkommera, ſiehe Liberata S.

Opera, ſiehe Patrone.

Opern-Buch,

Iſt ein zuſammen geheefftetes Exemplar von derjenigen Opera, ſo auf dem Theatro præſentiret und abgeſungen wird, deſſen ſich das Frauenzimmer, bey Anſehung dergleichen Singe-Spiels zu bedienen, und in ſelbiges hinein zu ſehen pfleget.

Opis,

War eine von denen Jagd-Nymphen, ſo die Dianam in die Wälder zu begleiten pflegte.

Oppermannin,

Maria, war eine nette Teutſche Poetin, ſo ſich durch ihre Kunſt ſehr beliebt gemacht.

Oppia,

War eine von denen Veſtaliſchen Jungfrauen, welche, weil man ſie einiger Unzucht überführete, lebendig eingemauert ward.

Ops,

Eine Tochter des Himmels und der Veſtæ, die Schweſter und Weib des Saturni, wird auch ſonſten Rhea und Cybele genannt. Siehe Rhea.

Orange, ſiehe Pomerantzen.

Orangerie,

Heiſſet der von allerhand ausländiſchen Bäumen und Gewächſen bey einem Garten verhandene Vorrath. ſiehe Oeconomiſches Lexicon.

Orbana,

Hieſſe bey den alten Römern diejenige Göttin, ſo über die Vater- und Mutter-loſen Wayſen beſtellet war. Sie hatte ihren Altar in dem Hauſe Larius. Plin. l. 2 c. 7.

Orden
Geiſtlicher und weltlicher
Frauenzimmer
nach Alphabetiſcher Ordnung.

A.

Orden der Aebtißin von Abralds-Brunnen in Franckreich,

Die erſte Aebtißin dieſes Ordens iſt An. 1100 eine Frantzöſiſche Jungfrau, Petronelle de Chemille, geweſen. Sie war durchaus in ſchwartz Tuch gekleidet und trug eine weiſſe Weyhel.

Orden der reformirten Aebtißin von Abralds-Brunnen,

Ob zwar einige vorgeben wollen, ob hätte die H. Brigitta, als ſie nach Rom durch

Franck-

Franckreich reiſete, den Orden FontEvrald oder Ebralds-Brunnen geſtifftet, ſo ſcheinet es doch, daß da dieſer Brunnen 200 Jahr älter iſt, ſie ſelbigen Orden nur verbeſſert und reformiret. Die Mutter Maria von Bretagne iſt An. 1464 Aebtiſſin dieſes Ordens geweſen; ſie gehen in einem Aſchengrauen Mantel und einem ſchwartzen Rock gekleidet, den Mantel haben ſie von der Heil. Brigittæ Orden angenommen.

Orden der Acöemeter oder Studter-Kloſter-Frauen,

Die Stifftung von dieſem Orden hat Anno 459 zu Conſtantinopel ihren Anfang genommen. Ihre Kleidung beſtund in einem Unter-Rock, breiten Scapulier, auf welchen ein rothes Creutz geſticket, und einem weiten Mantel, (welches alles von grünem Tuch war) nebſt einer weiſſen Hauben und ſchwartzen Weyhel auf dem Haupt; es ſind aber dieſe Kloſter-Frauen, ſeither die Türcken ſelbiger Orten Meiſter ſpielen, gantz ausgerottet worden.

Orden der Aegyptiſchen Kloſter-Frauen,

Die Heil. Aebtißin Syncletica hat um das Jahr 318 gelebet, und in der Aegyptiſchen Wüſten Thebais die Frauen unter denen Regeln des H. Antonii und Athanaſii zu einer Kloſter-Wohnung gebracht. Sie giengen auf Einſiedler-Art in Lausgrauem Habit mit einem ſchwartzen Mantel bekleidet.

Orden der Aethiopiſchen Kloſter-Frauen,

Dieſer Orden iſt in Aethiopien Anno 1325 von der Mutter Jmata geſtifftet worden. Dieſe Kloſter-Frauen ſind der Regel des H. Antonii zugethan; ſie tragen nach ihrer Landes-Art einen aus geſteiffter Leinwand geflochtenen Tulband auf dem Haupte, und ein rauhes Mäntelein von gelben Geißfellen. Das übrige der Kleidung iſt entweder gelb oder weiß, inmaſſen ſie ſich an keine gewiſſe beſtändige Farbe binden. Im übrigen erbetteln ſie ihre Koſt, und erwerben ſolche mit ihrer Hand-Arbeit, geben aber wiederum den Armen ſehr viel Almoſen: ſie kommen, gleich wie auch andere Frauen, niemalen in die Kirche, ſondern die H. Sacramente werden ihnen von den Prieſtern oder Mönchen auſſerhalb mitgetheilet. Sonſten leben ſie meiſtentheils in trefflicher Keuſchheit.

Orden der regulirten Kloſter-Frauen der H. Agnes zu Dortrecht,

Dieſes Kloſter iſt Anno 1326 geſtifftet und Anno 1419 vom Heil. Gerhard von Hembskirchen, An. 1430 von Frau Walburg von Nervede und An. 1491 von Reinier, des Dordrechtiſchen Schatz-Meiſters Sohne mit groſſen Einkommen verſehen und begabet worden, die Kirche dieſes Kloſters iſt An. 1494 geſtifftet worden. Im beſagten Kloſter ſind viel adeliche Frauen und Jungfrauen. Die Schweſtern tragen auf dem Haupt eine ſchwartze Weyhel, weiſſe leinene Schleyer und Hauben, um den Hals aber einen weiſſen und gefaltenen Kragen, und ferner einen weiſſen wollenen Rock und Scapulier. Sie müſſen eine ewige Keuſchheit und Verlaſſung eigener Güter und Gehorſam, gleich wie alle, ſo der Regel des H. Auguſtini zugethan ſind, geloben.

Orden der Kloſter-Frauen des H. Ambroſii,

Dieſer Orden iſt auch eine Art der Benedictinerinnen in dem Mayländiſchen Gebiete, ſo Jungfrauen des H. Ambroſii genennet werden. Sie gehören mit unter die Ciſtercienſer, und ſind der Regel des H. Benedicti unterworffen. Zu Zeiten des H. Ambroſii trugen ſie einen grauen Habit; ietzo aber tragen ſie eine ſchwartze Weyhel auf dem Haupt, im übrigen aber gantz weiſſe Kleider. An. 360 wurden ſie der H. Marcellina untergeben.

Orden der Annunciaten, ſiehe Orden der Kloſter-Frauen der zehen Tugenden Mariä.

Orden der Annunciatinnen oder Kloſter-Frauen der himmliſchen Botſchafft Maria,

Dieſer Orden floriret zu Genua, den daſelbſt eine Genueſiſche Jungfrau, Nahmens Maria Baptiſta Fornari, ſo A. 1617 geſtorben,

geſtorben, geſtifftet, und die Kloſter-Frauen Religioſas oder Geiſtliche der himmliſchen Botſchafft Mariä genennet. Sie tragen ein rothes Scapulier nebſt einer ſchwartzen Weyhel, und gehen in einem himmelblauen Rock und Mantel, weilen ſie himmliſche Annunciatinnen genennet werden.

Orden der Kloſter-Frauen des H. Auguſtini,

Die H. Perpetua, des H. Auguſtini Schweſter, wird für die Mutter und Stiffterin aller Kloſterfrauen und Orden, die unter ihres Bruders Regeln ſich beqvemt, gehalten. Selbige hat, da ſie ihre Stifftung aufgerichtet, um das Jahr Chriſti 390 gelebet. Ihre Kleidung iſt ein ſchwartzer Unter- und weiſſer leinener Ober-Rock, nebſt einem weiſſen von dem Haupt bis auf die Füſſe reichenden Mantel, der mit lauter rothen Creutzlein über und über geſticket iſt, geweſen.

Orden der regulirten Canoniſſen des H. Auguſtini,

Iſt von der H. Brigitta 1365 geſtifftet worden; ſie waren vor dieſem in Engelland, Schottland, Irrland und Niederland mit einem ſchwartzen Unter-und leinenen Ober-Rock, nächſt einem über der ſchwartzen Weyhel ſelbſten angezogenen ſchwartzen Mantel bekleidet gegangen. Es wurde aber nachgehends bey denen Niederländiſchen Canoniſſen dieſe Kleider in etwas verändert.

Orden der Damen von der Axt oder dem Beil,

Zu Tortoſa in Arragonien geſtifftet An. 1148 von Raymundo Berengario, dem letzten Grafen von Barcelona, als er das Königreich Arragonien mit Petronella Königs Ramiri Tochter erheyrathet, und durch der Frauen Tapfferkeit die Stadt Tortoſa von der Mohriſchen Belagerung befreyet ward. Sie trugen einen langen Rock und auf dem Haupte ein Mützgen faſt auf die Art derer Capuciner, worinnen eine Carmeſinrothe Axt zu ſchauen war. Ihre Privilegia waren, daß ſie von allen Contributionen frey ſeyn, und nach ihres Mannes Tode alle Juwelen und andern weiblichen Hausrath, wenn er auch noch ſo koſtbar wäre, alleine erben, und iedesmal, wenn ein öffentlich Gepränge vorfiele, den Vorzug vor denen Männern haben ſolten.

B.

Orden der Canoniſſen des Heil. Baſilii,

Dieſer Orden iſt von dem H. Baſilio, ſo um das Jahr Chriſti 300 gelebet, von Mönchen und Kloſter-Frauen, ſo eine Zeit lang ſonder einige Regeln, nur nach ihrem Gutdüncken, in Wildniſſen, Klöſtern und andern abgeſonderten Oertern gewohnet, zum erſten geſtifftet worden; die erſte Kloſterfrau dieſes Ordens iſt die H. Theodora An. 340 geweſen. Dieſe Canoniſſen gehen in einem ſchwartzen weiten Rock, und tragen eine ſchwartze Weyhel auf dem Haupte.

Orden der Baſilianer-Kloſter-Frauen,

Die Stiffterin dieſes Ordens iſt die H. Macrina, des groſſen Baſilii Schweſter geweſen, ſo dem Exempel ihres Bruders gefolget, nach ſeiner Regeln Anleitung Klöſter erbauet, und Verſammlungen von geiſtlichen Jungfrauen angeordnet, welche ſich abſonderlich zu dem Gelübde der Keuſchheit und Armut verbinden müſſen. Sie lebten ſehr ſtreng, dann ſie trugen kein Hembde, ſchlieffen auf dem Stroh, aſſen niemalen kein Fleiſch und hielten beynahe eine immerwährende Faſten.

Orden der Barmhertzigen Kloſter-Frauen zu Erlöſung der Gefangenen,

Dieſer Orden war zu einer Auslöſung der gefangenen aus der Türckiſchen Sclaverey zu Barcelona von Jacobo, König von Arragonien aufgerichtet, und von Pabſt Gregorio IX An. 1230 unter der Regel des H. Auguſtini confirmiret worden. Einige Zeit hernach hat Maria Sacors einen Kloſter-Frauen-Orden zu eben ſolchem Abſehen geſtifftet. Sie, die Stiffterin, ſtarb An. 1288 zu Barcelona. Die Kloſter-Frauen dieſes Ordens ſind gantz weiß gekleidet, und tragen eine ſchwartze

Weyhel,

Weyhel benebenſt des Königs Wappen auf der Bruſt.

Orden der Amſterdammiſchen Begginnen oder Kloſter-Jungfrauen,

Dieſer Orden iſt um das Jahr Chriſti 698 von der Heil. Begga, Pipins des erſtern Hertzogs von Brabant Tochter, und der H. Gertrud Schweſter geſtifftet worden. Nach Ermordung ihres Gemahles Anſegiſt, des H. Arnolds Sohn, hat ſie in ihrem Wittwen-Stande ein Kloſter für geiſtliche Jungfrauen angeleget, und ſelbiges Sieben-Kirchen genennet. Worzu ſie von ihrer Schweſter der H. Gertraud eine gute Anzahl Kloſter-Frauen überkommen. Dieſes Kloſter iſt in zwey Theile, nemlich in geiſt-und weltliche Canoniſſen getheilet, welche Lebens-Art in denen meiſten Niederländiſchen Städten gebräuchlich und im Schwange geweſen. Zu Amſterdam iſt das allerſchönſte und ſauberſte davon anzutreffen, ſo An. 1572 renoviret worden. Vor dieſen waren die Jungfrauen dieſes Kloſters verpflichtet die Krancken zu beſuchen, nunmehro aber ſind ſie durch ein allgemeines Capitel, ſo An. 1500 zu Harlem gehalten, davon freygeſprochen worden, und leben anietzo in ſtiller Ruhe, unter der Regel des H. Auguſtini. Die Regen-Tücher, ſo ſie ſonſten über ihre Kleider getragen, haben ſie nunmehro abgeleget, und wenn ſie auſſer ihrer Wohnungen ſind, gehen ſie gantz erbar nach der heutigen Mode in ſchwartz, zu Hauſe hergegen in weiß gekleidet; und tragen in der Kirche eine ſchwartze Weyhel auf dem Haupte. Sie wohnen in ihrem Kloſter in beſondern Häuslein, zwey, drey oder mehr bey einander, und wenn eine [illegible], wird ſie von denen andern Schweſtern begraben. Gregorius XI, Bonifacius X, Martinus II, Eugenius IV, Nicolaus V und Pius III haben ſie confirmiret und beſtätiget.

Orden der Antwerpiſchen Begginnen,

Dieſe Kloſter-Jungfrauen gehen in ſchwartz gekleidet, tragen auf dem Haupt einen Regen-Mantel und vorn an dem Leib ein ſchwartz Tuch: ſie ſind an keine ewige Keuſchheit verbunden, ſondern können heyrathen, wenn es ihnen beliebet. Auf ſolchen Fall aber müſſen ſie ihr Haus, ſo ſie in dem Kloſter-Hof innen gehabt, räumen, und denen armen Begginnen, ſo daraus unterhalten werden, überlaſſen.

Orden der Benedictiner-Kloſter-Frauen,

Die H. Scholaſtica, des H. Benedicti Schweſter, hat um das Jahr Chriſti 530, nach ihres Brudern Exempel, etliche Kloſter-Frauen zum Kloſter-Leben, Keuſchheit und Armut angeführet, ihres Bruders Regel angenommen, und ſich in gantz ſchwartz gekleidet. Der Grund ihres Ordens iſt auf dem Berg Caſſin, ſo gleichſam eine Pflantz-Schule geweſen, geleget worden, wodurch faſt die gantze Welt hernach iſt angefüllet worden. Die Frantzöſiſchen Kloſter-Frauen ſind durch ein allgemein Concilium mit dieſen Benedictinern vereiniget worden. Die eingezogene Abtey zu Cleinsburg auſſerhalb Leyden iſt auch dieſes Ordens geweſen.

Orden der Benedictiner-Kloſter-Frauen des Bergs Calvariæ,

Die Stifterin dieſes Ordens iſt geweſen Mutter Antonia von Orleans, Marckgräfin in Bellviſte, zugenannt St. Scholaſtica, eine Frantzöſiſche Princeßin, ſo dieſes Kloſter der Benedictiner-Kloſter-Frauen des Bergs Calvariæ zu Poictiers angelegt, worinnen ſie auch Anno 1618 geſtorben. Die Kloſter-Frauen tragen ſchwartze Weyhel und weiſſe Kleider.

Orden der Benedictiner-Kloſter-Frauen zu Cluny,

Der Urſprung dieſes Ordens wird dem Odo, ſo anfangs Canonicus zu Tours geweſen, beygemeſſen. Denn, nachdem er Abt zu Cluny worden, hat er daſelbſt den Orden des H. Benedicti, der faſt gantz ins Abnehmen kommen war, auf das Jahr Chriſti 940, wieder in voriges Aufnehmen gebracht, ſo, daß ihme in kurtzer Zeit mehr denn 2000 Klöſter nachgefolget. Nicht weniger reformirte er auch die Kloſter-Frauen dieſes Ordens, welche anietzo eine ſchwartze Weyhel auf dem Haupt, einen ſchwartzen weiten Rock und

 weiſſe

weiſſe Unterkleider tragen, auch von vielen Päbſten und Concilien confirmiret worden.

Orden der Reformirten Benedictiner-Kloſter-Frauen,

In Franckreich wird noch eine Art von Benedictinerinnen der Verſammlung Calſalis Benedicti, ſo der Mutter von Touars, Aebtißin des Kloſters St. Mariæ zu Charenton, um das Jahr Chriſti 1520 refomiret, angetroffen. Sie tragen über ihren ſchwartzen Kleidern noch einen Mantel.

Orden der Brigittinerinnen,

Die Stiffterin dieſes Ordens iſt die H. Brigitta, eine Schwediſche Fürſtin, ehemalige Gemahlin des Fürſten von Nericien, Ulfo genannt, geweſen. Sie hat ſolchen Orden ſowol für Männer als Frauen An. 1344 geſtifftet, welcher hernach vom Pabſt Urbano V, auf Anhalten ihrer Tochter Anno 1360 confirmiret worden. Die geiſtlichen Männer und Weiber wohnen in einem Kloſter, iedoch ein Theil von dem andern abgeſondert, und haben die Aebtißinnen denen Mönchen ſowol als denen Kloſter-Frauen zu befehlen. Die Weiber gehen in Aſchgrauer Kleidung mit einer ſchwartzen Weyhel, und tragen auf dem Haupt ein Band, ſo ihnen Creutz-weis über den Kopf gehet, und bey einem ieden Eck, wie auch auf der Mitte des Creutzes einen Knopf hat. In Schweden und in andern Nordiſchen Ländern, wie nicht weniger in Engelland, wohin ſie An. 1414 gekommen, werden viel Klöſter dieſes Ordens gefunden, ſind aber meiſtentheils verändert worden. Jedoch ſind derſelben noch in Teutſchland, Franckreich und Niederland nach ihrer rechten Art anzutreffen.

C.

Orden der Kloſter-Frauen des H. Cæſarei,

Der Stiffter dieſes Kloſters zu Arles, nahe an der Kirchen gelegen, iſt der H. Cæſareus, worein er ſeine Schweſter, die H. Cæſariam, als Aebtißin, geſetzet, ſo einen groſſen Zulauf von vornehmen Jungfrauen überkommen. Pabſt Symmachus hat An. 478 dieſe Ordens-Stifftung bekräftiget. Die Kloſter-Frauen dieſes Ordens tragen eine Weyhel und einen weiſſen um den Leib gegürteten Rock.

Orden der Ritter und Ritterinnen von Calatrava,

Der männliche Orden davon iſt Anno 1158 von Gomeſio Ferdinando König von Caſtilien wider die Mohren geſtifftet worden. Er führet zum Ritterlichen Zeichen ein rothes Creutz, an deſſen Ende vier Lilien ſtehen nebſt zwey Fuß-Banden. Der König von Spanien iſt ſelbſt ihr Groß-Meiſter, ſie beobachten die Ciſtercienſer-Regel, und dürffen nur einmal heyrathen. Die Kloſter-Frauen aber dieſes Ritterlichen Ordens wurden Anno 1219 unter der Regel der Ciſtercienſer von Eleonora Gonzales eingeführet, ſie tragen einen rothen Rock und Scapulier, wie auch auf der Bruſt das Ritterliche Ordens-Zeichen von Calatrava, und unter der Weyhel eine Ritterliche Haupt-Decke, ſo ihnen Pabſt Benedictus zu führen vergönnet. Die Groß-Meiſterin davon hat zu Almagro in Neu-Caſtilien ihren Sitz.

Orden der Camaldulenſer Kloſter-Frauen,

Der H. Romualdus von Ravenna gebürtig, ſo 120 Jahr alt worden, und von Clemente VIII An. 1593 in die Zahl der Heiligen geſetzet worden, iſt der Stiffter dieſes Ordens, ſowol männlichen als weiblichen Geſchlechts, geweſen, und hat beyderſeits Ordens-Leuten, welche ſonſt nach der Regel des H. Benedicti, als worunter ſie zuvor gehörten, in ſchwartzen Habit gegangen, ſich weiß einzukleiden anbefohlen.

Orden der Niederländiſchen, Teutſchen und Lothringiſchen Canoniſſen,

Die H. Walbrud, ehemals des Fürſten Magoldus, Grafen von Hennegau Gemahlin, ſo um das Jahr Chriſti 650 gelebet, hat dieſen Orden geſtifftet durch Erbauung eines Jungfräulichen Kloſters in Hennegau, worinnen ſie Aebtißin geweſen, und von welchem Orden ſich viel hernach durch gantz Niederland, Teutſchland

land und Lothringen ausgebreitet. Die Canoniſſen hiervon tragen eine ſchwartze Weyhel, nebſt einem weiſſen Mantel und gegürteten weiſſen Leib-Rock.

Orden der Capucinerinnen,

Die Capucinerinnen, ſo ihren Urſprung von dem Heil. Franciſco herführen, ſind An. 1530 von der H. Maria Longa angeordnet worden, deren Exempel die Mutter Poſthea Trogia eine Senenſiſche Jungfrau, ſo viel Klöſter zu Siena, Piombino und Paris aufgerichtet hat, gefolget. Sie dürffen nichts eigenthümliches beſitzen, und haben vor ſich nichts anders als ein Buch, ein Creutz, und eine Geiſſel. Inzwiſchen führen ſie ein übermäßig ſtrenges und faſt unerträgliches Leben, gehen in grauer Kleidung, ſo in einem mit einem Strick gegürteten Rock und einem kurtzen Mäntelein, von ſehr ſchlechten Zeug beſtehet: wenn ſie ein neues Kleid haben, nehen ſie alte Lappen drauf, weil ſie verbunden ſind zerlumpte Kleider zu tragen. Sie gehen barfuß, und bedienen ſich keines Scapuliers. Urbanus VIII hat ihnen alle ihre vorigen Päbſtlichen Freyheiten und Privilegia An. 1629 confirmiret.

Orden der Carmeliter-Kloſter-Frauen,

Die Europäiſchen Carmeliter-Kloſter-Frauen, ſo in einem weiſſen Mantel und grauen Rock gekleidet gehen, ſind um das Jahr 1238, da die Chriſtlichen Printzen von dem Türcken wieder aus Palæſtina vertrieben worden, in Europa übergekommen, und haben ſich auf Vergönſtigung Honorii III an unterſchiedenen Orten, als Italien, Franckreich, Spanien und gantz Teutſchland, niedergelaſſen.

Orden der Frantzöſiſchen Carmeliter-Kloſter-Frauen,

Dieſe führen ihren Urſprung her von Franciſca d'Amboiſe, Hertzogin zu Bretagne, ſo An. 1461 dieſe Kloſter-Frauen in Franckreich angeordnet. Man findet ſie mit einer grauen Patience und Rock, einer ſchwartzen Weyhel, und mit einem Hertzoglichen bunten Mantel über ihre Kleider umgeben.

Orden der Carthäuſer Kloſter-Frauen,

Dieſer Orden, ſo ſich ſtarck in Franckreich, Teutſchland und Niederland ausgebreitet, iſt um das Jahr Chriſti 1100 von dem Heil. Bruno von Cölln gebürtig, geſtifftet worden. Die Kloſter-Frauen kleiden ſich in eine ſchwartze Weyhel, weiſſen Rock, Patience und Scapulier. Dieſer Orden iſt der allerſtrengſte, denn ſie tragen ein hårin Kleid, eſſen kein Fleiſch, und ſind ſo genau eingeſchloſſen, daß ihnen nicht einmal vergönnet wird mit ihren Bluts-Freunden zu ſprechen. Die Heil. Beatrix aus Franckreich gebürtig, ſo um das Jahr Chriſti 1309 gelebet, iſt zu ietziger Zeit dieſer Kloſter-Frauen Patronin.

Orden der Kloſter-Frauen des H. Caſſiani,

Der H. Caſſianus von Alexandrien gebürtig, hat dieſen Orden in Eypten aufgerichtet. Die Aebtißinnen gehen in weiſſer Wolle gekleidet, worüber ſie eine zarte Leinwand und auf dem Kopf eine ſchwartze Weyhel tragen, und ſind unter der Regel des H. Auguſtini auf Päbſtliche Verordnung beſtätiget worden.

Orden St. Catharina,

Ward Anno 1714 von Peter Alexewitz, Moſcowitiſchen Czaar, zum Andencken der bey dem Fluß Pruth Anno 1711 gehaltenen Action, geſtifftet. Er iſt das allererſte mal der Princeßin Natalia gegeben worden. Selbiger führet zum Sinnbilde dieſe Worte: Pro Fide & Patria, und wird nur dem fürnehmſten Frauenzimmer gegeben. Das Ordens-Zeichen iſt ein rothes Creutz, welches nebſt dem Nahmen St. Catharina in der Mitten ſtehet, und von der rechten Hand zur Lincken, wie der Däniſche Orden von Dannenbrog herab henget. Das Band iſt weiß, doch nicht allzu breit.

Orden der Ciſtercienſer-Kloſter-Frauen,

Hambelina, die Schweſter des Heil. Bernhardi, ſo der erſte Abt zu Clareval geweſen, hat dieſen Orden unter Anführung und Direction des Heil. Bernhardi um

um das Jahr Chriſti 1118 zu Citeaux aufzurichten begonnen. Sie gehen gantz weiß gekleidet, ausgenommen die Weyhel und Scapulier, ſo ſie von ſchwartzer Farbe zu tragen pflegen.

Orden der Clariſſen,

Die Stiffterin dieſes Ordens iſt die Heil. Clara, von Aſſiſien in Umbrien, einem gewiſſen Strich in Italien, gebürtig, geweſen, ſo An. 1210 dieſen Convent angefangen. Ihre Regeln waren ſehr ſtreng, ſo daß Pabſt Innocentius IV ſelbige vor das weibliche Geſchlechte ſelbſt zu hart erachtete, und ſie ſolcher ſtrengen Gelübde erlaſſen wolte. Nichts deſtoweniger bliebe ſie darbey beſtändig, und ſtarb An. 1263, nachdem ſie ihrem Kloſter 24 Jahr vorgeſtanden. Zwey Jahr nach ihrem Tode ſetzte ſie Pabſt Alexander IV im erſten Jahr ſeiner Päbſtlichen Regierung unter die Zahl der Heiligen. Dieſer Orden beſitzet durch die gantze Chriſtenheit in der Welt eine unglaubliche Menge Klöſter; Sie müſſen auſſer ihrer ungemeiner Strengheit ihren Unterhalt zu leben erbetteln; tragen ein Cameel-härnes Unterkleid und einen ſehr ſchlechten grauen Rock, nebſt einem Scapulier von gelber Farbe, und einer ſchwartzen Weyhel. Den Rock aber gürten ſie mit dem Strick des Franciſcaner-Ordens.

Orden der Kloſter-Frauen des H. Columbani,

Der Stiffter dieſes Ordens iſt geweſen der H. Columbanus, ein Irrländer von Geblüte, welcher das trefliche Kloſter zu Luxen in dem Vogeſiſchen Gebirge geſtifftet. Das Concilium zu Maſcon hat An. 627 ſeine Regeln vertheidiget, worauf dieſer Orden durch gantz Franckreich und Italien ſich ausgebreitet. Die Kloſter-Frauen, ſo er eingeſetzet, führen ihren Urſprung her von der Schweſter des Biſchoffs Faron oder auf Burgundiſch Fare genannt, ſie giengen gantz weiß gekleidet, und gehörten unter die Regel des Heil. Benedicti.

Orden der Creutzträgerinnen,

Anno 1668 von der Römiſchen Kayſerin Eleonora, Ferdinandi III Gemahlin, geſtifftet, als bey Abbrennung der neuen Burg zu Wien ein goldnes Creutz, worinnen ein Stück von dem Creutz Chriſti eingefaſt war, mitten unter den Flammen unverletzt blieb. Sie tragen auf der lincken Bruſt an einem ſchwartzen Bande ein viereckigtes Creutz, an deſſen vier Ecken vier Sterne funckeln, welche auf das Creutz-Geſtirne ihr Abſehen haben. Mitten durch das Creutz gehen zwey holtzfarbene in Creutzes Geſtalt formirte Linien, rings herum ſtehen vier ſchwartze Adler, und um das gantze Zeichen dieſe Worte: Salus & Gloria. Die Dames von ſolchem Orden, ſo man Crociere nennet, müſſen alle Tage das Officium vom Heil. Creutz und einen Roſen-Krantz von den Heil. fünf Wunden ſprechen. Dieſer Orden wird von der Römiſchen Kayſerin (welche allezeit Großmeiſterin oder Präſidentin dieſes Frauen-Ordens iſt, und welche Stelle anitzo die Kayſerl. Frau Wittbe, Amalia Wilhelmina vertritt,) zweymal des Jahres, nemlich den 3 May und 14 Septemb. bey den Obern - Jeſuiten durch die Hand eines Cardinals ausgetheilet.

D.

Orden de la Dame blanche, oder vom grünen Schilde,

Ward von Johanne de Boucicaut, Grafen von Beaufort, Vicomte von Turenne, und Marſchall von Franckreich, den Dames und Matronen zu Ehren geſtifftet; worzu vierzehn Ritter genommen wurden, ſo ſich die an Ehre und Vermögen gekränckten Matronen zu vertheidigen verpflichten muſten; die Ritter trugen ein güldenes grün emaillirtes Schild um den Arm, worinnen ein weiß gekleidetes Frauenzimmer ſtande.

Orden der Kloſter-Frauen der erſten Regel des H. Dominici,

Der Heil. Dominicus in Languedoc hat dieſen Orden den Kloſter-Frauen unter der Regel des Heil. Auguſtini Anno 1206 eingeführet. Sie müſſen drey Gelübde, des Gehorſams, Keuſchheit und Armut thun, tragen eine ſchwartze Weyhel, und ſind in gantz weiß gekleidet, werden

den auch Kloſter-Frauen der erſten Regel oder Schlüſſel des Heil. Dominici genennet. Dieſer Orden hat ſich durch die gantze Chriſten-Welt ausgebreitet, und beſitzen ſie viel reiche und herrliche Klöſter.

Orden der Kloſter-Frauen der zweyten Regel des Heil. Dominici,

Pabſt Honorius III hatte ſich vorgenommen, alle Kloſter-Frauen, ſo in kleinen abgeſonderten Geſellſchafften gewohnet, unter eine Regel zuſammen zu bringen. Weil er nun niemand beqvemer darzu, als den H. Dominicum erachtete, hat er ihm ſolches aufgetragen, welcher auch An. 1218 ſolche Reformation vorgenommen. Die erſtere Kloſter-Frau darvon iſt eine Römiſche Jungfrau von 17 Jahren, Cecilia genannt, geweſen. Sie gehen weiß gekleidet, und haben einen ſchwartzen Mantel drüber.

Orden der Kloſter-Frauen der dritten Regel der Bußfertigkeit des Heil. Dominici,

Nachdem faſt die gantze Grafſchafft Toulouſe und das Unter-Alpiſche Franckreich durch die Lehre der Albigenſer verführet worden, hat der H. Dominicus gegen diejenigen, ſo ſich nicht wieder bekehren laſſen wollen, einen Ritterlichen Orden aufgerichtet, ſo das Werck mit dem Schwerte ſolten wider die Hartnäckigten ausführen, da er dann ihnen ſolche Regeln vorgeſchrieben, die das gemeine Leben zwar übertroffen, aber doch denen verbundenen Geiſtlichen nicht gleich zu achten geweſen; und wurden ſelbige insgemein Brüder und Schweſtern des Krieges-Ordens des Heil. Dominici genennet. Und ob gleich die Albigenſer völlig ausgerottet worden, ſo begaben ſich doch nach der Zeit ſowol Männer als Weiber in die Klöſter, und nahmen die Prediger-Kleidung an; die Ordens-Weiber gehen wie andere Kloſter-Frauen, in weiß gekleidet, mit einem leinenen Kragen um den Hals, und einem halb ſchwartz und weiſſen Mantel, wodurch ſie ihren vorigen weltlichen und ietzigen geiſtl. Stand vorgebildet. Pabſt Innocentius VI hat An. 1360 ihre Regeln confirmiret.

Orden der verſchloſſenen Kloſter-Frauen, der Regel des H. Dominici,

Anno 1368 hat die H. Catharina von Siena, dem Orden der erſten und andern Regel des Heil. Dominici noch mehr Strengheit beygeleget, indem ſie die Kloſter-Frauen ſolches Ordens zu einem groſſen Stillſchweigen, Keuſchheit und Gehorſam verbunden, auch ſie ſo hart eingeſchloſſen, daß, wenn ſie einmal in das Kloſter gegangen, ſie gar nicht wieder daraus kommen können. Sie kleiden ſich in weiß mit einer ſchwartzen Weyhel auf dem Haupt, werden in Italien, Nürnberg, Augſpurg und unterſchiedenen Orten in Niederland gefunden.

E.

Orden der Einſiedlerinnen des H. Auguſtini,

Der Stiffter dieſes Ordens iſt Pabſt Alexander IV geweſen, welcher die von dem Heil. Auguſtino durch viele Reformationen in unterſchiedene Brüder- und Schweſterſchafften abgetheilten Geiſtliche wiederum An. 1256 unter einen reformirten Orden und Verſammlung gebracht, indem er denen Frauen den Nahmen der Einſiedlerinnen des H. Auguſtini gegeben, und einerley Tracht zu halten befohlen, nemlich, daß die Unter-Kleider weiß, und die oberen ſchwartz, wie auch mit einem ledernen Riemen und elffenbeinernen Stifft gegürtet ſeyn ſollen. Zu gegenwärtiger Zeit haben ſie ſich durch die gantze Chriſtenheit ſehr ausgebreitet.

Orden der Einſiedlerinnen des H. Hieronymi,

Die H. Paula von Rom gebürtig, ſtifftete ein Kloſter zu Bethlehem, deme der Heil. Hieronymus eine lange Zeit vorgeſtanden, erbauete auch in denen Egyptiſchen Wüſteneyen viel Klöſter, die nach der Ermahnung des H. Hieronymi ihren Lebens-Wandel anſtellen muſten. Sie ſtarb An. 404 im Kloſter zu Bethlehem. Ihr Orden iſt An. 1374 vom Pabſt Gregorio XI unter der Regel des H. Auguſtini confirmiret, und ihnen der Nahme der Einſiedlerinnen des Heil. Hieronymi beygeleget worden. Sie haben einen

grauen Rock mit einem ledernen Riemen umgürtet, nebſt einem gleichfärbigen Mantel und einer ſchwartzen Weyhel getragen.

S.

Orden der Foliantinnin,

Margaretha de Paleſtran, hat zu Toulouſe in Franckreich das erſte Kloſter dieſer Ordens-Frauen An. 1588 aufgerichtet. Sie führen ein ſehr ſtrenges Leben, denn ſie eſſen kein Fleiſch, Fiſch noch Eyer, trincken auch keinen Wein, es wäre denn im äuſſerſten Nothfall: und ſind in gantz ſchlecht weiſſes Tuch gekleidet, und tragen eine ſchwartze Weyhel.

Orden der Recollecten-Kloſter-Frauen, ſo der Regel des Heil. Franciſci zugethan,

Um das Jahr 648 hat eine Spanierin, Benedicta genannt, eine Art Kloſter-Frauen unter Anführung des Heil. Fluctuoſi, Ertz-Biſchoffen zu Brocharn, geſtifftet. Dieſer Orden iſt nachgehends von denen Päbſten der Regel des Heil. Franciſci untergeben worden. Sie gehen gantz grau, gürten den Rock mit einem ledernen Riemen, tragen einen Kappen-Mantel, wie die Mönche, und zwar alles von groben Tuch, gehen barfuß, und bedienen ſich nur groſſer Holtz-Schuhe.

Orden der bußfertigen Kloſter-Frauen, der dritten Regel des H. Franciſci in Teutſchland,

In Hoch-Teutſchland wird noch eine Art gewiſſer Kloſter-Frauen des Heil. Franciſci gefunden, welche ſich aus dem Kloſter in Büſch und Wälder begeben, um daſelbſt ihrer Buß und Strengheit deſto mehrer obzuliegen. Sie halten ſich als die älteſten Einſiedlerinnen in einem von denen Städten weit abgelegenen Ort in kleinen Hüttlein auf, und leben von Kräutern und Wurtzeln. Ihre Kleidung iſt ein grauer Rock, den ſie mit einem Strick umgürten, und tragen groſſe hohe höltzerne Schuhe an denen bloſſen Füſſen.

Orden der bußfertigen Kloſter-Frauen der dritten Regel des H. Franciſci, anderer Art,

In dieſen Orden werden allerhand Weibs-Bilder, ſo wol ehrliche als unehrliche, Jungfern und Frauen, eingenommen. Der Urſprung wird der Mutter Franciſca von Beſance, ſo An. 1627 zu Paris geſtorben, zugeſchrieben. Er iſt eine Art von Capucinerinnen, ſo von Honorio III, Innocentio IV und Nicolao IV beſtätiget worden. Sie tragen einen grauen Rock, Scapulier, einen bis zu den Füſſen abhangenden Mantel, und eine ſchwartze Weyhel auf dem Haupt.

Orden der Kloſter-Frauen, der dritten Regel des Heil. Franciſci,

Der H. Franciſcus als Stiffter dieſes Ordens, nachdem er durch gantz Aſien ſeine Lehre und Regeln ausgebreitet, brachte eine groſſe Menge Volcks von allerhand Stand an ſich, dahero er genöthiget ward eine geringere Regel, als die vorhergehende, aufzurichten, die er die dritte Regel genennet, worinnen allerhand Art von Leuten, ja ſelbſt verehligte Perſonen, die mit Bewilligung ihrer Männer in das Kloſter ſich begeben wolten, eingenommen, auch dieſe dritte Regel oder Stifftung Anno 1225 von Honorio dem III wie auch Nicolao confirmiret wurde. Sie tragen einen Mantel ohngefehr ſo lang als die Capucinerinnen, welcher unten herum mit einem Stück Tuch, von anderer Farbe, belegt war. Ihre Kleider ſind grau, ſie aber gehen barfuß. Nechſt dem H. Franciſco wird die H. Eliſabeth, Andreæ, Königs in Ungarn Tochter, auch für die Stiffterin und Patronin gehalten, ſo An. 1235 von Gregorio IX unter die Zahl der Heiligen geſetzet worden. Man findet viel Klöſter und Spitäle ihres Nahmens zu Cölln und Antwerpen.

Orden der Reformirten Kloſter-Frauen, der dritten Regel des Heil. Franciſci,

Dieſer Orden iſt eine Art von den Clariſſen, und An. 1410 von der Heil. Jungfrau Coleta aus Corpie in Picardien gebürtig, eingeführet worden. Denn nachdem ſie die eingeſchlichenen Unachtſamkeiten des Frauen-Ordens des H. Franciſci angemercket, hat ſie ſich entſchloſ-

ſen,

ſen, eine Reformation darinnen zu vollführen, welches ihr nicht nur der Pabſt zu Rom vergönſtiget, ſondern ſie auch zur Mutter und Aebtißin ſolcher Reformation ernennet. Und ob ſie gleich bey Vollführung ſolches Werckes vielerley Verdruß und Verhinderung erfahren müſſen, hat ſie ſelbiges doch, nachdem ihr der Pabſt das Kloſter von Biſantine darzu verehret, die Gräfin Blanche auch ihr redlich beygeſtanden, bewerckſtelliget. Ihr ſtrenger Orden hat ſich in kurtzen durch gantz Teutſchland, Franckreich, Burgund und Spanien ausgebreitet. Sie ſchlafen auf dem bloſſen Stroh, gehen barfuß, und tragen einen grauen Rock mit einem Strick umgürtet, beſtehen auch meiſtens aus Weibes-Bildern, ſo ein liederlich Leben verführet.

Orden der verſchloſſenen Kloſter-Frauen der dritten Regel des Heil. Franciſci,

Dieſer Orden iſt Anno 1405 von einer Italiäniſchen Gräfin von Civitella de Fernis genannt, geſtifftet worden. Sie bleiben die Zeit ihres Lebens eingeſchloſſen, führen ein ſehr ſtrenges Leben, reden nichts, und gehen wie die andern Franciſcaner-Kloſter-Frauen gekleidet, in einem Mantel, grauen Kleid, und ſchwartzen Weyhel.

Orden der Frauen, ſo denen Krancken dienen,

Dieſen Orden hat die H. Fabiola, ſo um das Jahr Chriſti 390 gelebet, zuerſt aufgerichtet, und ihn mit allerhand krancken wartenden Frauen, ſo mit allen darzu gehörigen Nothwendigkeiten verſehen, beſetzet. Ihr Habit, den dieſe Weiber tragen, iſt gantz ſchwartz.

G.

Orden der Gaſtalanen, ſiehe Orden der Paulinen.

Orden der gegürteten Damen,

Geſtifftet von Annen, gebohrner Hertzogin von Bretagne Caroli VIII von Franckreich Gemahlin. Sie trugen einen auf der Franciſcaner Art formirten Strick um den Leib, und ward keine in den Orden genommen, welche nicht die Reinigkeit ihrer Sitten und zugleich ihren Adel beweiſen konte. Von welcher Stifftung die Gewohnheit entſtanden, daß noch heutiges Tages in Franckreich unverheyrathete Damen um ihre Wappen einen ſolchen Strick, eben auf die Art, wie die Mannsbilder die Federn zu tragen pflegen.

Orden der Kloſter-Frauen des H. Gregorii,

Pabſt Gregorius der Groſſe hat im Jahr Chriſti 594 in Sicilien dieſes Frauen-Kloſter aufgebauet, und über ſelbiges ſeine Baſe, die H. Tharſilla geſetzet, auch mit überflüßigen Einkommen aus ſeinen eigenen Gütern verſehen. Sie gehen gantz in weiß gekleidet, und gehören unter die Regel des H. Benedicti, führten auch zu Folge der Päbſtlichen Verordnung ein ſtrenges Leben.

Orden vom grünen Schilde, ſiehe Orden de la Dame blanche.

H.

Orden der Hodendagſiſchen Canoniſſen von Bergen,

Die Canoniſſen dieſes Ordens ſind von der Gelübde der ewigen Keuſchheit abgewichen, dergeſtalt, daß wenn ſie des Morgens geiſtlich ſind, und als Kloſter-Jungfrauen ſich aufführen, des Nachmittags hingegen ſich weltlich erzeigen. Sie dürffen ſich nach Belieben und ſonder Verletzung ihrer Reputation verheyrathen; und beſtehen ſämtlich aus den fürnehmſten und edelſten Damen, ſind gekleidet in einen ſchwartzen Unter-Rock, worüber ſie noch einen kurtzen weiſſen leinenen Rock, nebſt einer Weyhel auf dem Haupt tragen.

Orden der Gaſt-Haus-Kloſter-Frauen zum Heil. Geiſt,

Das Gaſthaus zum H. Geiſt St. Maria in Sapia, hat Innocentius III An. 1201 erbauet. In daſſelbe ſetzte er geiſtliche Männer und Frauen; um die armen Wandersleute zu bewirthen. Caſtellus von Aquileja, ein Lehrer dieſes Ordens, hat ſelbigen Orden einiger maſſen reformiret

miret und gebeſſert. Die Brüder und Schweſtern müſſen vermöge ihrer Regel, einen genauen Gehorſam, Keuſchheit, Verlaſſung eigener Güter, und fleißige Wartung der Krancken geloben. Ihr Merckzeichen iſt eine weiſſe, mit einem Scheine umgebene Taube, ſo den H. Geiſt vorbilden ſoll. Die Kloſter-Frauen ſind in ſchwartze Röcke gekleidet, und tragen auf der Bruſt ein zwölff-eckigtes weiſſes Creutz, auf dem Haupt aber eine weiſſe Haube oder Weyhel.

Orden der Regular-Canoniſſen von dem Heil. Grab zu Jeruſalem,

Wird in Franckreich gefunden, allwo er 1620 von einer Gräfin von Chaligen, Claudia du Moy ſonſt genannt, geſtifftet worden. Dieſe Canoniſſen tragen eine ſchwartze Weyhel über die weiſſen Hauben, und ſind in einen ſchwartzen Rock und Mantel gekleidet, auf deſſen lincker Seite ein roth ſechseckigtes Creutz, gleichwie auch auf dem leinenen Ober-Rocke zu finden iſt, auf der rechten Seiten aber des Mantels hengt ein doppelter Strick mit zerſchnittenen Knöpffen. Sie gehören ſonſten unter die Regel des H. Auguſtini.

Orden der Jeruſalemitaniſchen Kloſter-Frauen des H. Hilarions,

Die H. Maria, ſo eine Aebtißin über 55 geiſtliche Jungfrauen geweſen, hat nach des H. Hilarions Exempel und Regel zu Jeruſalem um das Jahr Chriſti 325 eine Kloſter-Frauen-Verſammlung geſtifftet, die nach Ausweiſung ihrer Conterfaiten, ſo noch hier und dar gefunden werden, auf dem Haupt eine ſchwartze jungfräuliche Weyhel, ſo ſie mit einem gewundenen leinen Band umgebunden, ingleichen ein kurtzes graues Mäntelein, und einen Leib-Rock von gleicher Farbe getragen haben.

Orden der Jungfrauen, von der Heimſuchung Mariä,

Dieſer Orden iſt von dem Heil. Franciſco de Sales, Biſchoff und Printzen von Geneve um das Jahr Chriſti 1610 geſtifftet, der die Regeln ſolcher Stifftung ſelbſt entworffen, und von denen Päbſten confirmiren laſſen. Doch hat ſelbigen Orden in Franckreich am allermeiſten in groſſes Aufnehmen gebracht, die Ehrwürdige Mutter Johanna Franciſca Fremior, Frau von Chantail. Die Jungfrauen dieſes Ordens ſind in ſchwartz Tuch, nebſt einem leinenen Ober-Rock gekleidet.

J.

Orden der ritterlichen Krieges-Kloſter-Frauen von St. Jacob mit dem Schwert in Spanien,

Die erſte Commenthurin und Befehlshaberin dieſer geiſtlichen Ritter-Frauen, ſoll eine gewiſſe Aebtißin aus dem Kloſter des H. Geiſtes zu Salamanca, ſo um das Jahr Chriſti 1030 gelebet, geweſen ſeyn, obgleich einige dieſen Orden dem König Ferdinando von Gallicien An. 1170 zuſchreiben wollen. Die Verrichtungen dieſer Kloſter-Frauen beſtehen in Beherbergung und Handreichung der armen Reiſenden, die nach St. Jacob in Gallicien Wallfahrt gehen; ſie gehören unter die Regel des H. Auguſtini, und iſt der König ihr Oberhaupt. Sie gehen durchaus ſchwartz gekleidet, und tragen auf der rechten Seiten ihres Oberrocks ein rothes Schwert, ſo auf dem Creutze des Gefäſſes einen Schulp hat.

Orden der Johanniter, oder Malteſer-Ritter,

So auch weiblichen Perſonen conferiret wird. Dergleichen Frauen-Klöſter ſolches Ordens in Franckreich, Spanien und Italien, ja auch Maltha ſelber gefunden werden; allwo die Nonnen ihre Proben und Profeßionen, wie die Capellanen verrichten, und das achteckigte weiſſe Creutze in Form eines Sternes auf einem Schulterblat tragen.

Orden der Gaſthaus-Kloſter-Frauen von St. Johann zu Jeruſalem,

Einige meinen, der Stiffter dieſes Ordens wäre Johannes Hyrcanus; Andere nennen Johannem, Patriarchen von Alexandria; wieder andere glauben, es ſey einer, Nahmens Gerhard, geweſen, ſo das Jeruſalemitaniſche Gaſthaus geſtifftet.

Die

Die Gaſthaus-Kloſter-Frauen aber, die zu Rom im Gaſthaus der Heil. Maria Magdalena gefunden werden, ſind Anno 1080 von der Agnes von Rom gebürtig eingeführet worden. In welchem Gaſthaus alle Reiſende und Pilgrime, ſo nach dem H. Land gehen, ihre behörige Nothdurfft und Reiſe-Geld empfangen. Die Kloſter-Frauen tragen eine Weyhel, gehen in einem Lausgrauen Rock, haben ein rothes Creutz auf der Bruſt, und ſind der Regel des H. Auguſtini beygethan.

Orden der Reformirten Gaſthaus-Kloſter-Frauen von St. Johann zu Jeruſalem,

Die Urheberin dieſes Ordens, ſo in Franckreich gefunden wird, iſt geweſen Mutter Galliote de Vaillac von Anjou, ſo die Reformation zu Anfang des 17 Seculi vorgenommen hat. Die Kloſter-Frauen gehen ſchwartz gekleidet, mit einem achteckigten weiſſen ſeidenen Creutze auf der Bruſt, an der lincken Seiten des Mantels, welche acht Ecken gleichwie an dem Maltheſer-Creutz, die acht Seligkeiten vorſtellen ſollen, und ſind auch auf dem Mantel in acht zerſchnittenen runden Platten die vornehmſten Werckzeuge des Leidens Chriſti abgebildet, als in dem oberſten das Angeſicht, in dem andern die Dornen-Crone, in dem dritten die drey Nägel, in dem vierten die Würffel, in dem fünfften der Rock, im ſechſten das Creutz, im ſiebenden die Säule und der Speer, und im achten die Silberlinge. Dieſe alle ſind in Geſtalt der Schaugelder an Corallen, Pater-noſter-weis zuſammen gefaßt.

Orden der H. Canoniſſen von St. Johann zu Lateran,

Soll von der Apoſtel Zeit noch herſtammen; dieſe Canoniſſen werden zu Rom in der Kirchen St. Johannis zu Lateran, gantz weiß gekleidet angetroffen. Sie tragen einen Rock, Mantel, leinenen Ober-Rock und ſchwartze Weyhel. Das Merckzeichen ihres Ordens iſt die Heil. Jungfrau Maria mit dem auf ihrem Schooß ſitzenden JEſus-Kind, ingleichen der H. Johannes zur rechten, und der Auguſtinus zur lincken Seiten, mit dieſem Beyworte: Donec auferatur Luna, bis daß der Mond hinweg genommen wird.

Orden der Jungfrauen des guten JEſu zu Ravenna,

Dieſer Orden iſt von Margaretha Ruſci, um das Jahr Chriſti 1506 zu Ravenna angeordnet worden. Sie ſelbſten die Stiffterin wird mit einer Hauben, ſo faſt wie ein Tulband zuſammen gebunden, und geflochten iſt, nebſt einem Pater noſter um den Hals, und einem Stock in der Hand, abgebildet gefunden.

Orden der Kloſter-Frauen der Regel des heiligen Iſidori,

Die H. Florentina aus Spanien, des H. Iſidori Biſchoffs in Sevilien Schweſter, ſtifftete An. 598 nach Anleitung der Regeln, die ihr Bruder, der H. Iſiodorus, ihr vorgeſchrieben hatte, einen Frauen-Orden, welche durchaus in grau gekleidet gehen muſten.

L.

Orden der Layen-Schweſtern von Torre di Speculo, der Verſammlung des Oel-Bergs,

Die Heil. Franciſca de Pontianis des Pauli de Brixis Tochter hat An. 1434 dieſen Orden angefangen, und ſich bey ihren Satzungen der Olivetaner-Väter bedienet. Das Kloſter, ſo ſie zu Rom erbauet, und nächſt dem Capitolio geſtanden, iſt Torre di Speculo genennet worden, allwo ſie auch An. 1440 geſtorben, und von Paulo V unter die Zahl der Heiligen geſetzet worden. Die Wittwen und Jungfrauen ihres Ordens ſind durchaus gantz ſchwartz gekleidet.

Orden der Clariſſen Layen-Schweſtern,

Dieſe ſind der Clariſſen Kloſter-Frauen ihre Mägde, und müſſen auſſer dem Kloſter die Botſchafften und andere nöthige Dinge verrichten, auch vor das Kloſter Lebens-Mittel zuſammen betteln. Und ob ſie gleich nicht zu Kloſter-Frauen geweihet, tragen ſie mit ſelbigen faſt einerley Kleider mit einem Mantel darüber, ausgenommen die ſchwartze Weyhel. Sie halten ſich an die Regel des H. Franciſci.

Orden

Orden vor die Liebe des Nechſten,

Iſt von damahliger Princeßin Eliſabetha Chriſtina von Braunſchweig-Wolfenbüttel, nunmehro Römiſcher Kayſerin, kurtz vor ihrer Abreiſe aus Teutſchland nach Spanien, An. 1708 geſtifftet worden, deſſen Zeichen iſt ein kleines goldenes Creutz, an einem rothen Bande, auf welchen die eingetheilten Worte: Amore Proximi, befindlich. Sothaner Orden wird von einem Geſellſchaffter an den andern verehret, und hat die Liebe des Nechſten zu ſeiner Abſicht. Es werden auch Dames mit in ſolchen Orden genommen.

M.

Orden der Heil. Maria, ſiehe Orden der Paulinen.

Orden der Kloſter-Frauen der Heiligen Jungfrau Maria vom Berg Carmel,

Die Stiffterin dieſes Ordens iſt geweſen die Heil. Aebtißin Sara, ſo An. 432 die Kloſter-Frauen der Heil. Jungfrau Maria vom Berg Carmel, nach eben denſelben Regeln, denen die Carmeliter-Brüder zugethan ſind, geſtifftet hat. Diejenigen, ſo einen grauen Rock und weiſſen Mantel tragen, findet man in Europa gar ſparſam, wohl aber annoch in Syrien, um den Berg Carmel.

Orden der Adelichen Canoniſſen von St. Maria im Capitolio zu Cölln,

Die Stiffterin dieſes Ordens iſt Alpaidis König Pipins von Auſtraſien Concubine geweſen, ſo um das Jahr 716 gelebet, und ihren Pallaſt zu Cölln in eine Kirche verwandelt, ihn auch zu der Heil. Mariä im Capitolio genennet. Die Canoniſſen, ſo darinnen ſich aufhalten, ſind alle von hohen Adel, ſo nicht gnugſame Mittel haben ihren Stand zu führen. Des Morgens gehen ſie in geiſtlichen Habit in das Chor, Nachmittags aber tragen ſie weltliche Kleider. Sie dürffen in keine öffentliche Geſellſchafft kommen, iedoch iſt ihnen erlaubt, wann ſie wollen, ſich zu verheyrathen, auf welchen Fall ſie als dann ihrer Einkünffte ſich begeben müſſen. Sie leben ſonſt nach der Regel des Heil. Auguſtini, doch mit der Ausnahme, daß ſie gleichwol an das Gelübd der ewigen Keuſchheit nicht gebunden ſind. Wann ſie in das Chor gehen, ſo ziehen ſie einen weiſſen Ober-Rock von klaren Kammer-Tuch über ihre bunten weltlichen Kleider, ſo mit Gold und Silber ſtarck beſetzt ſind, und durch das klare Ober-Tuch leuchten, haben auf dem Haupt einen ſchwartz-ſeidenen Flohr, der ihnen von hinten ziemlich weit nachſchleppet, ſonſt trugen ſie auch Haarlocken.

Orden der Kloſter-Frauen der Empfängniß Mariä,

Die Heil. Beatrix de Silva, hat A. 1484 dieſen Orden in Portugall aufgerichtet. Sie ſind gantz blau gekleidet, und haben an ihrem Scapulier ein Marien-Bild mit dem Kind JEſu auf dem Arm, welches mit einem Speer den Drachen unter den Füſſen Mariä ertödtet, angehefftet. Die Weyhel auf dem Haupte iſt ſchwartz.

Orden der Kloſter-Frauen der zehen Tugenden Mariä, ſonſten Annunciaten genannt,

Dieſe Kloſter-Frauen gehören zwar auch unter die Regel des H. Franciſci, gehen aber anders gekleidet, als in einem Aſch-färbigen Rock, einem rothen Creutzweiſen Scapulier, ſo zehen Knöpffe hat (die zehen Tugenden Mariä bedeutend) und mit einem Strick gegürtet wird, woran noch drey kleine Stricklein (die Geiſſeln des HErrn Chriſti) gehangen. Die Novitiatin oder Neulingin tragen zum Gedächtniß der Unſchuld des Seligmachers ein weiſſes Scapulier. Die Heil. Johanna, Königs Ludwigs XI Tochter, hat ſie An. 1500 mit groſſer Mühe geſtifftet, welche zuletzt vom Pabſt Leone X confirmiret worden. Dieſer Orden hat ſeinen Anfang nur von fünff Jungfrauen genommen, anietzo aber wird er unter die vornehmſten gezehlet.

Orden der Dienerinnen der Heil. Jungfrau Maria, ſiehe Orden der Serviten-Kloſter-Frauen.

Orden der Gaſt-Haus-Kloſter-Frauen der H. Maria Magdalena,

ſiehe

Orden der Gaſt-Haus Kloſter-Frauen von St. Johann zu Jeruſalem.

Orden der Minimen oder Aller-geringſten,

Die Urheberinnen dieſes Ordens ſind zwey Spaniſche Schweſtern, Nahmens Maria und Franciſca von Lucerna, An. 1495 geweſen, ſo ſelbigen nach den Regeln des H. Franciſci de Paula angeordnet haben. Sie dürffen nach ſolcher Regel kein Fleiſch, Butter, Eyer noch Milch, ausgenommen in dem höchſten Nothfall nur allein Käs eſſen. Sie tragen eine ſchwartze Weyhel, weiſſen Schleyer, und eine Kappe mit einer runden Patience, ſo von der Kappe bis auf den halben Leib herab henget, und mit einem ledernen Riemen zugegürtet wird, alles zuſammen von grauer Farbe.

O.

Orden der Obſervanz-Kloſter-Frauen von der Biſchöflichen Regel,

An. 630 machte der H. Eloy, Biſchoff zu Noyon ſein groſſes Haus in Paris zu einem Convent, und verſahe daſſelbe mit ſo reichlichen Einkünfften, daß in ſelbigem 300 Jungfrauen konten erhalten werden. Nach dieſem bauete er ein ander Frauen-Kloſter, worin er die damals zu Paris wohnende H. Aurea, von Geburt eine Syrerin, des Morini und der Quiria Tochter, zur Aebtißin eingeſetzet. Dieſe Kloſter-Frauen tragen eine ſchwartze Weyhel und Rock, und darüber einen weiſſen Mantel.

P.

Orden der Paulinen oder Gaſtalanen, ſonſt Jungfern der H. Maria genannt,

Dieſer Orden iſt zu Mayland von Louiſa Torella, Gräfin von Guaſtalla, ſo eine Geſellſchafft 1556 geſtifftet, aufgerichtet worden. Sie ſind nicht, wie die Kloſter-Frauen, ſondern bey nahen weltlich gekleidet gegangen, nach weniger Zeit aber, wegen einiger unter ihnen eingeſchlichenen Mißbräuchen aus allen Städten in Italien vertrieben, und gantz vertilget worden.

Orden der Præmonſtratenſer-Kloſter-Frauen,

An. 1120 hat der H. Robertus den Præmonſtratenſer-Orden zu pflantzen angefangen, welcher dieſen Nahmen von einen kleinen Platz, Præmonſtrans genannt, bekommen. Die Ricivera aber, eine Frantzöſin von Geburt, hat die Kloſter-Frauen dieſes Ordens An. 1141 eingeführet. Sie tragen weiſſe wollene Kleider und eine ſchwartze Weyhel. Sie ſind der Regel des H. Auguſtini unterworffen. Dieſer Orden hat ſich in Spanien, Franckreich und Niederland, wo mehr denn 50 Klöſter darvon gefunden werden, ſehr ausgebreitet. Die vortreffliche Abtey von Königsfeld, ſo eine von denen ſechs Holländiſchen Abteyen iſt, war vor dieſem auch dem Præmonſtratenſer-Orden beygethan, und ein adeliches Geſtifft auſſerhalb Delfft, an dem Weg nach Rotterdam gelegen; ſo von Richardis von Delfft, einer Tochter Wilhelmi I aufgebauet, hernach aber ſelbſt von denen Delfftern, aus Furcht, es möchten die Spanier einen feſten Fuß darinnen ſetzen, An. 1572 in Brand geſtecket worden.

S.

Orden der Sacktragenden Kloſter-Frauen,

Der Heil. Ludwig, König in Franckreich, welcher durch ſeine Mutter Blanche darzu aufgemuntert ward, hat An. 1261 einen Orden von Geiſtlichen, ſowol Männern als Weibern aufgerichtet, welche in Säcken gekleidet giengen, und deswegen Sackträgerinnen, Saccariæ, ingleichen bußfertige Töchter JEſu Chriſti genennet wurden. Allein der Manns-Orden hat nicht lange gedauret, indem ſie An. 1293 in ein ander Kloſter übergangen. Das Frauen-Kloſter aber, ſo nahe bey St. Andreas zu Paris geſtanden, hat auch nicht lange Beſtand gehabt, weil ſie beyderſeits

derſeits noch bey ſeinem Leben in Abnahm gekommen. Jedoch ſollen noch 1357 zu Londen Kloſter-Frauen von dieſem Orden gefunden worden ſeyn. Sie giengen in Säcken oder groben hänfinen Kleidern und barfuß.

Orden der Jungfrauen des Collegii zu Saragoſſa in Spanien,

Die Jungfrauen dieſes Ordens dürffen keine Weyhel tragen, ſie haben denn das 40 Jahr ihres Alters erreicht. An. 1531 hat Mutter von Villa Simplis dieſes Jungfrauen-Collegium angeordnet. Sie gehen durchaus grau gekleidet.

Orden der Sclavinnen der Tugend,

An. 1662 von der Römiſchen Kayſerin, Eleonora, Ferdinandi III Gemahlin, als des Ordens Haupt und Groß-Meiſterin, geſtifftet. Das Ordens-Zeichen war eine goldene mit einem Lorber-Crantz umgebene Sonne, mit der Umſchrifft: Sola ubique triumphat.

Sie pfleget gantz allein,
Im Sieg beglückt zu ſeyn.

Dieſe Medaille trugen die Damen an einer goldnen Kette um den lincken Arm, und zwar alſo, daß ſie konte geſehen werden; Ihre Pflicht beſtunde darinnen, daß die, ſo bey Hofe waren, den Orden allemahl trugen, die Abweſenden aber zu gewiſſen Zeiten ſolches thun muſten; Daß ſie der Tugend, ſonderlich der Mäßigung der Affecten und andern dergleichen löblichen Ubungen obliegen wolten, und der Großmeiſterin die Treue verheiſſen ſolten, daß im Fall das Ordens-Zeichen, welches, wenn es klein war, an einer ſchwartzen ſeidenen Schnure hieng, verlohren gienge, 100 Thl. erleget, und ſelbige an ein armes tugendhafftes Menſche gewendet werden ſolten. Die Damen muſten alle von hoher Ankunfft, edlen Geiſt und tugendhaften Leben ſeyn, ihre Anzahl erſtreckte ſich nicht über 30 und nach dem Todes-Fall einer Ordens-Genoßin ward das groſſe Zeichen der Großmeiſterin wieder zurücke gegeben, das kleine aber verblieb den Erben.

Orden der ſchwartzen Schweſtern,

Dieſe ſind eine Art der Begginnen, ſo an vielen Orten in Niederland gefunden werden, und beſtehet ihre Verrichtung in Wart- und Pflegung der Krancken, ſie gehören unter die Regel des Heil. Auguſtini, und gehen ſchwartz gekleidet, mit einer weiſſen leinenen Hauben auf dem Haupt, über welche, wann ſie ausgehen, ſie noch eine Kappe zu tragen pflegen.

Orden der dienenden ſchwartzen Schweſtern,

Iſt eine abſonderliche Art derjenigen ſchwartzen Schweſtern, welche die Krancken in ihren eigenen Häuſern auſſer dem Kloſter vor ein wöchentliches oder tägliches Lohn, welches hernach zum Nutzen des Kloſters verwendet wird, fleißig warten. Wann ſie ſolcher geſtalt bey denen Krancken ſind, ſo tragen ſie ein weiſſes Schurtz-Tuch vor dem Leib nebſt einem Schleyer auf dem Haupte.

Orden der Serviten-Kloſter-Frauen oder Dienerinnen der H. Jungfrau Maria,

Es hatten ſieben Florentiniſche Kaufleute den Orden der Serviten-Brüder geſtifftet. Hundert Jahr darauf richtete Juliana de Falconerys den Orden der Serviten-Kloſter-Frauen oder Dienerinnen der H. Jungfrau Maria zu Florentz gleichfalls auf, welche faſt eben auf die Weiſe, wie die Brüder dieſes Ordens lebten, und in ſchwartz gekleidet giengen. Die Stiffterin dieſes Ordens ſtarb An. 1341 und wurden ihre Regeln von Leone X und Paulo beſtätiget. In Italien, wie auch zu Cölln findet man über 50 Klöſter von dieſen Kloſter-Frauen. Dionyſius Buſſat, der allgemeine Regierer und Director ſolches Ordens, hat ſie Anno 1641 zu einer ſtrengen Verſchlieſſung und eine ſchwartzen Weyhel zu tragen vermöget.

Stern-Creutz-Ordens-Frauen, ſ. Orden der Creutzträgerinnen.

Orden der Studter-Kloſter-Frauen, ſ. Orden der Acoemeter.

T.

Orden der Kloſter-Frauen auf der Inſel Tabennes,

Dieſen Orden hat der Abt Pachomius um das Jahr Chriſti 340 in der Inſel Tabennes geſtifftet. Seine Schweſter iſt von ihm zur Aebtißin über ſolches Kloſter geſetzet worden, welche auch eine groſſe Anzahl geiſtlicher Jungfrauen von allen Orten her an ſich gezogen, mit welchen ſie in einfältiger Beobachtung ihrer Regel, der Gottesfürchtigkeit und Stilleſchweigen gelebet. Sie waren auf Griechiſche Art gekleidet, die Kappe aber und des Ober-Rocks Enden mit Creutzen geſtickt. Ihr Merckzeichen war ein Engel mit den metallenen Tafeln, worauf die Regeln, die er ihrem Bruder dem H. Pachomio aufzuzeichnen befohlen, geſchrieben waren, nebſt dem Denck-Spruch: Er hat ſeinen Engeln wegen deiner befohlen.

Orden des Todten-Kopffs,

Iſt zwar von Sylvio Nimrod, Hertzogen zu Würtenberg und ſeiner verwittibten Frau Mutter der Fürſtin Sophia Magdalena, Hertzogin zu Liegnitz und Brieg, An. 1652 geſtifftet, von Frauen Louiſen Eliſabeth aber, Hertzogs Philipp zu Sachſen-Merſeburg Hochfürſtl. Frau Wittiben 1709 wieder renoviret worden, das Zeichen iſt ein weiſſes ſeidenes Band, worinnen ein ſilberner Todten-Kopff an einer ſchwartzen emaillirten Schleiffe, auf welcher dieſe Worte mit weiß emaillirten Buchſtaben, Memento Mori, zu befinden. Es wurden ſo wol Dames als Cavaliers mit dieſem Orden beehret.

Orden der Treue,

Wurde von der 1727 verſtorbenen Königin in Pohlen und Churfürſtin zu Sachſen, Chriſtiana Eberhardina, an Cavaliers und Damen, in Form eines Kleeblats, grün und mit Gold emaillirt, ausgetheilet, und an einer goldenen Kette im Knopfloche, oder ſonſt auf der Bruſt hangend, getragen.

U.

Orden der ungeſchuheten Carmeliter-Kloſter-Frauen,

Die H. Thereſia von JEſu, ſo A. 1515 in Spanien gebohren ward, hat zu Zeiten Pabſt Leonis X den Orden der ungeſchuhten Carmeliter-Kloſter-Frauen angefangen und geſtifftet. An. 1582 ſtarb ſie, und ward vom Gregorio XV in die Zahl der Heiligen 1622 verſetzet. Die Kloſter-Frauen dieſes Ordens tragen einen grauen Rock und Scapulier, einen weiſſen Mantel und eine ſchwartze Weyhel auf dem Haupte, müſſen auch bloſſes Fuſſes gehen.

Orden der ungeſchuheten Carmeliter-Kloſter-Frauen in Franckreich,

Die Stiffterinnen dieſes Ordens, ſo ſelbigen in Franckreich A. 1644 eingeführet, ſind geweſen zwey Jungfrauen, nemlich die Mutter von JEſu, eine Spaniern, und die Schweſter Maria del Incarnation eine Frantzöſin. Sie ſind faſt wie die allerälteſten Carmeliter gekleidet, ausgenommen, daß ſie barfuß gehen, und einen etwas kürtzern Mantel tragen; Die Mütter tragen eine ſchwartze Weyhel, die Schweſtern aber weiſſe Hauben.

Orden der Urbaniſten,

Der Urſprung dieſer Kloſter-Frauen wird der Heiligen Iſabella, des Heil. Ludewigs, Königs in Franckreich Schweſter, zugeſchrieben; welche ihren Bruder um Beyhülffe erſuchet, ein Kloſter und Orden nach der Regel des Heil. Franciſci aufzurichten; welches er ihr nicht nur bewilliget, ſondern auch allen verlangten Vorſchub gethan; maſſen er einige der vornehmſten und gelehrteſten Männer aus ſeinem Orden zuſammen kommen laſſen, ſo einige neue Art Kloſter-Frauen nach Anleitung des H. Franciſci entwerfen ſolten. Welche Regeln hernach Pabſt Alexander IV gebilliget und confirmiret, auch ihnen den Nahmen der Clariſſen-Urbaniſten gegeben. Die Stiffterin dieſes Ordens ſtarb und ward Anno 1521 vom Pabſt Leone X unter die Zahl der Heiligen geſetzet. Dieſe Kloſter-Frauen kommen gar ſelten aus dem Kloſter, und gehen wie die Clariſſen in grau gekleidet, ausgenommen, daß ſie weder Scapulier noch ſchwartze Weyhel tragen.

Orden der Urſuliner Jungfrauen,

Iſt von einer Italiäniſchen Jungfrau,

Angela von Brixis genannt, An. 1540 geſtifftet worden. Dieſe Stifftung iſt vom Pabſt Pio III An. 1544 confirmiret, ihrer Geſellſchafft der Nahme von St. Urſula der regulirten Stifftung gegeben, und mit vielen Privilegien und Freyheiten begabet worden. Dergleichen auch Gregorius XIII An. 1572 gethan. Ihr Ober-Auffeher iſt geweſen der H. Carolus Borromæus. Sie gehen gantz weiß, und ſind mit einem ſchwartzen Mantel umgethan.

Orden der Urſuliner Jungfrauen in Paris,

Iſt An. 1612 im Novembr. am Tage des H. Martini zu Paris von Mutter Anna de Rouſſi geſtifftet worden, welche ihr zu Paris an der Vorſtadt St. Jacob gelegenes Haus zu einer Wohnung vor geiſtliche Urſuliner Jungfrauen erbauet. Zu dem Ende hat ſie eine gantz ſchwartze Kleider-Tracht und zugleich die Regel des H. Auguſtini unter den drey gewöhnlichen Gelübden auf Vergünſtigung Pabſt Pauli V angenommen, welcher dieſem Orden 1619 viel Freyheiten ausgemacht. Sie ſind erſtlich in denen Niederlanden auf Anhalten Ferdinandi Ertz-Biſchoffs von Cölln vom Pabſt Urbano VIII beſtätiget worden, nachgehends aber An. 1629 auch nach Lüttich und An. 1639 nach Cölln gekommen.

V.

Orden der Verſammlung der Chriſtlichen Lehre,

Dieſer Orden iſt von dem Heil. Borromæo, Cardinal und Ertz-Biſchoff zu Mayland, ſo wohl für Mannes- als Weibes-Perſonen An. 1568 aufgerichtet worden, wo die Ordens-Frauen, wie die Männer verpflichtet ſind, die Kinder im Chriſtlichen Glauben zu unterweiſen. Die Frauen gehen ſchwartz gekleidet mit einem weiſſen leinenen Ober-Rock, und tragen noch darzu einen ſchwartzen Mantel, der ihnen von dem Haupt bis auf die Füſſe reicht. Sie ſind der Regel des H. Auguſtini zugethan.

Orden der Verſammlung der H. Maria,

Die Stiffterin dieſes Ordens iſt die Mutter Alix a Præſentatione aus Lothringen gebürtig, geweſen, ſo ſelbigen um das Jahr Chriſti 1610 angegeben. Sie tragen eine weiſſe Weyhel und ein ſchwartzes Kleid.

Orden der Verſammlung zu Mayland,

Iſt im Jahr Chriſti 1574 von dem H. Carolo Borromæo zu Mayland aufgerichtet, welcher eine Verſammlung von Frauen daſelbſt angegeben, ſie mit Kloſter-Wohnungen verſehen, und ihnen gewiſſe Lebens-Regeln vorgeſchrieben. Sie gehen in ſchwartz Tuch gekleidet, und ſind über den Leib-Rock gegürtet.

Oreades,

Hieſſen diejenigen Nymphen, ſo auf denen Bergen ſich aufhielten, und die Dianam auf die Jagd begleiteten. Virg. l. 1 Æneid.

Orinda, ſiehe Philips.

Orithyia,

Des Athenienſiſchen Königs Erechtei Tochter, in welche ſich der Boreas verliebet: weil er aber ſelbige durch gute Worte zur Gemahlin nicht erhalten konte, entführte er ſelbige mit Gewalt, und flohe mit ihr nach Thracien, hat auch daſelbſt den Zeten und Calaim mit ihr gezeuget.

Orithyia,

War eine Königin der Amazonen. Noch eine dieſes Nahmens war des Nerei und der Doridos Tochter, und eine der Meer-Nymphen.

von Orleans,

Antonia, Marckgräfin in Belviſte, eine ſehr devote Frantzöſiſche Princeßin, ſo den Orden der Benedictiner-Kloſter-Frauen des Bergs Calvariæ zu Poictiers geſtifftet, worinnen ſie auch An. 1618 geſtorben.

d'Orleans,

Anna Maria Louiſe, Mademoiſelle de Montpenſier, eine Tochter Hertzogs Gaſtonis von Orleans, welcher ein Bruder Königs Ludwigs des XIII in Franckreich war. Dieſe gelehrte Printzeßin war den 29 May 1627 gebohren, und ſtarb den

5 April 1693, im 66 Jahre ihres Alters. Sie ſchrieb la vie de Mad. de Fouquerolles; Lettre du Royaume de la lune; Relation de l'Isle imaginaire; hiſtoire de la Princeſſe de Paphlagonie, welche beyde letztern zu Ende der Oeuvres diverſes des Herrn Segrais zu finden, welcher in ſeinen memoires anecdotes den Schlüſſel dazu giebt. Einige von ihren Briefen ſtehen unter den Briefen des Buſſy Rabutin und in den Memoires deſſelben. Ihre eigenen Memoires, die von 1630 bis 1688 gehen, ſind 1728 zu Paris in 6 Tomis in 12 gedruckt worden. Segrais, der lange in ihren Dienſten geweſen, hat in den Segræſianis deren Character entworfen.

Orphne,

Eine Nymphe und Mutter des Aſcalaphi, den ſie in der Hölle von dem Acherunte gebohren.

Orſina,

Clarice, ſoll eine ſehr berühmte und ſcharffſinnige Poetin geweſen ſeyn. Vid. Gio Felice Aſtolfi nella ſua officin. Iſtorica p. 114.

Orzade,

Ein Gerſten-Waſſer, welches in Italien des Sommers als ein Kühl-Trunck gebraucht wird: Man nimmt ein Pfund geſchälte Gerſte, gießt zwey Maaß Waſſer darauf, und läßt es eine halbe Stunde kochen, hernach durch ein Tuch lauffen, thut dazu drey Loth Melonen-Kernen klein geſtoſſen, und durch ein Tuch gerieben, mit Roſen-Waſſer und Zucker vermiſchet.

de Oſorio,

Anna, eine adeliche und gelehrte Spanierin, von Burgos gebürtig, war in der Theologie ſehr gelehrt, und deßwegen weit berühmt. Vid. Hiſpan. Illuſtr. Tom. II pag. 822.

Oſter-Fladen,

Iſt eine Art eines Gebackens, ſo von Mehl und Milch, Eyer und Butter zubereitet, und mit dergleichen Materie, darunter noch Roſinen und Gewürtze gemenget, dicke überſtrichen, in den Ofen gleichwie ein Kuchen geſchoben und gebacken wird.

Oſt-Indiſche Vogel-Neſter, ſiehe Vogel-Neſter Oſt-Indiſche.

Oſtra, oder Eoſtra, auch Aſtarte und Eſtar,

War eine Göttin bey den alten Sachſen in Deutſchland, und in Britannien, welcher zu Ehren ein beſonderes Feſt im April gefeyert und darbey geopffert wurde. Als nun nach der Reformation Caroli M. dieſe Abgötterey abgeſchaffet und dargegen das Paſcha-Feſt eingeführet wurde; ſo haben dennoch die alten Deutſchen ihrer hartnäckigten Gewohnheit nach den Nahmen beybehalten, und erwehntes Paſcha das Oſter-Feſt genennet; wie denn auch noch die Engelländer den April den Eaſter-Monat nennen. Beda cap. 13 de Temp. Rat. Herr Wachter in ſeinem Gloſſario p. 1174 ſq. ziehet dieſes in Zweifel, weil 1) vor den Zeiten des Chriſtenthums bey den alten Sachſen die Monate gezehlet worden, und keine beſondere Nahmen gehabt; 2) bey denſelben ſey es auch gantz was ungewöhnliches geweſen, den Monaten die Nahmen der Götter beyzulegen; und 3) wiſſe das Alterthum von einer dergleichen Göttin nichts.

Ottonia,

Johanna, von Gent aus Flandern, des gelehrten Johannis Ottonis gleichfalls gelehrte Tochter, und Guilielmi Mayarti, eines Provincial-Advocatens in Flandern, Eheweib, eine gute Poetin, deren Poemata und Luſus Poetici Extemporanei zu Antwerpen An. 1617 in 8vo heraus gekommen. Vid. Joh. Hallervord. Bibliothec. Curioſ. p. 159 ſeq.

Oxhooft,

Ein Wein-Gefäß, welches 64 Hamburger Stübgen hält, oder 3 Eymer und 12 Leipziger Maaß.

P.

Paan,

Heißt dasjenige Gewand, ſo das Frauenvolck in Mohrenland an ſtat des Rocks um den Unter-Leib zu ſchlagen pfleget, es henget ſolches von dem Nabel bis auf die Füſſe, und wird aus Sammet, Stoff, Taffet oder Tuch geſchnitten.

Pacenſis Catharina, ſiehe Catharina Pacenſis.

Padilla,

Louiſia, eine gelehrte Spanierin, aus vornehmen Geſchlechte, ihr Vater Martinus de Padilla war Graf de Sancta Gadea, und Königs Philippi III Staats-Rath, ihr Gemahl hieß Anton Ximenez de Urrea, Graf von Aranda und ein Grande. Sie hat geſchrieben: Lagrimas de la Nobleza y Nobleza virtuoſa; defenſa de la verdad y invectiva contra la mentira; Excelencias de la Caſtidad &c.

Päppe,

Pflegen die Muhmen und Ammen insgemein dasjenige Mus zu nennen, welches ſie den kleinen Kindern einzuſtreichen pflegen. Es iſt dieſe Redens-Art von dem alten Lateiniſchen Wort Papa hergenommen. Vid. Nonium Marcell. d. Propr. Sermon. c. II & Varr. it. Cat. de Liber. Educ.

Pain à la mode, oder Pain chapelé,

Wird das geraſpelte Brot genannt, ſo keine Rinde hat.

Pain farci,

Heiſſen in Scheiben geſchnittene Semmeln, welche mit einer Farce, ſo aus gantz klein gehacktem Kalb-Fleiſch und gekochten Schincken beſtehet, welche zuſammen in einem Mörſer gantz klein geſtoſſen worden, überſtrichen, in Eyern umgekehrt, und ſodenn in Schmaltz gebacken werden.

Pain du Veau,

Iſt ein Brot, welches aus gehacktem Kalb-Fleiſch, Rinder-Talch, Gewürtz und Saltz gemacht wird, ſo man, nachdem alles wohl klein und unter einander gemengt, in Speck ſchlägt, mit Eyern beſtreicht, geriebene Semmel darüber ſtreuet, und in Backofen gar backet. Man kan auch ein gutes Ragout darüber anrichten.

Palantia,

Anna, eine vortreffliche Poetin, ſo mit dem berühmten Epigrammatiſten Joh. Poſthio certiret, ihn auch überwunden; wie er ſelbſt in dem I Theil ſeiner Poemat. pag. 133, 139, 141 und P. II p. 294 geſtehet. Sie hat des berühmten Poeten und Heydelbergiſchen Bibliothecarii Pauli Meliſſi Schedii Pſalmen überſetzet, der ihr zu Ehren viel Elogia hin und wieder gemacht. Auch hat ſie ihres Schwagers Utenhovii Poemata abgeſchrieben Meliſſo überſendet, der ſelbige hernach heraus gegeben. Sie ſoll überdieß vortrefflich haben zeichnen können.

Palatine,

Iſt eine gewiſſe Art von einem Kragen oder Hals-Binde, der aus Zobel, Marder, Hermelin, Sammet oder Flohr, auch Crep verfertiget wird, und den das Frauenzimmer um den Hals zu ſchlingen pfleget: die von Sammet, Flohr, auch ſchwartzem zarten Tuch oder Crep werden zu Ende der beyden Theile offtermals mit zwey gold-oder ſilbernen umſponnenen groſſen und holen Knöpffen durchſchlungen. Die Façon ſoll von einer gewiſſen Pfaltz-Gräfin inventiret worden ſeyn, daher man ſie auch Palatine benennet. Man heiſſet auch nunmehro diejenigen flohrnen, mit gold-oder ſilbernen Canten und Spitzen um und um friſirten Hals-Tücher und Kragen Palatine, ſo zuſammen geſchoben und mit goldenen oder ſilbernen Knöpffgen und Litzgen oben um den Hals zwey oder dreymal eingehalten und zuſammen geſchlagen werden.

Pales,

Die Göttin der Schäfer und Hirten, ſo über ihre Fütterung beſtellet war, und welcher ſie zu opffern pflegten. Ihre Feſte wurden Palilia, oder Parilia, wie einige wollen, genennet, an welchen die Schäfer und Hirten auf denen Feldern um groſſe angebrennte Holtzhauffen zu tantzen pflegten.

de Paleſtran,

Margaretha, aus Franckreich, eine ſehr devote Dame, ſo An. 1588 zu allererſt den Orden der Foliantinnen aufgerichtet, und ein Kloſter darzu erbauet. Dieſe Ordens-Schweſtern führen ein ſehr ſtrenges Leben, dörffen kein Fleiſch, Fiſch, noch Eyer eſſen, auch keinen Wein trincken, auſſer im höchſten Nothfall.

Pallades,

Hieſſen diejenigen Jungfern, ſo die Thebaner bey den Egyptiern dem Jupiter widmeten.

Palladius,

Oder Palatins, eine Pohlniſche Winter-Tracht von denen daſigen Woywodinnen, als welche ſolche am erſten getragen, alſo benennet, ſind ſchmale Kragen, ſo um den Hals liegen und wider die Kälte dienen. Es werden ſolche von ſilbernen Spitzen gemachet und mit ſeidenen auch geſtickten Blümgen und Ponpons garniret. Sie werden auch von verſchiedenen Bändern geknüpfft. Eine andere Art derer Palladins heiſſet Cordelies, ſo auch Creutz- und Ancker-Palladine genennet werden, es ſind ſolche wie ein Hals-Band formiret, werden hinten zuſammen gebunden, und die Zipffel auf eine Seite negligé angeſtecket. Die neueſte Art derer Palladins ſind diejenigen, welche man Luxenbourgs nennet, welche denen Ancker-Palladins in etwas gleich ſind, und auf der Seite mit zwey Häckgen zuſammen gehefftet werden, daß man nicht ſiehet, wie ſie befeſtiget, auf der lincken Seite werden ſie angeſtecket, vorne zeiget ſich eine Schleiffe, ſo das Bouquet formiret, und welche auch ſonſt Poſtilion de Luxembourg genennet war: Die Polonoiſes ſind eine Art Palladins, ſo wie zuſammen geheffte Halstücher ausſehen, und aus Franckreich häuffig zu uns geſandt werden: Colliers à la Reine ſind dergleichen Palladins, welche zugleich mit den Latz formiren, welchen man auch von der äuſſerlichen Geſtalt den Nahmen Coeur d'Amour beygeleget hat.

Pallas,

Die Göttin der freyen Künſte und Weisheit, wird ſonſt Minerva genannt. ſiehe Minerva.

Paluzia,

Catharina, eine begeiſterte Catholiſche Nonne, ſo etliche hundert vermeinte Offenbarungen vorgegeben, worinnen ſie Chriſtus perſönlich und mündlich ſoll unterrichtet haben. Daß ſelbige aber der Ovietiſtiſchen Secte und Ketzerey ergeben geweſen, haben die Catholiſchen nach der Zeit ſelbſt erſehen. Vid. Molin. Manuduct. Spirit. l. 2 c. 9 p. 206.

Pamlotten,

Sind Frauenzimmer-Ohr-Gehänge, die lang herunter bammlen, von allerhand Façon.

Pamphila,

Des Soteridis Tochter und Socratidis Frau, ein gelehrtes Weib aus Aegypten, hat zu des Kayſers Neronis Zeiten im I Seculo gelebet, und acht Bücher untermiſchter Hiſtorien geſchrieben. Photius in ſeiner Biblioth. Cod. 175 lobet ſie ſehr; Suidas aber, Voſſius, Gellius und Laertius meinen gar, ſie hätte 23 Bücher geſchrieben. Auſſer dieſen hat ſie noch Epitomen Cteſiæ, it. Epitomas Varior. Scriptor. und andere mehr geſchrieben. Vid. Menag. in Hiſt. Mulier. Philoſ. p. 9.

Pamp-Schweſtern,

Heiſſen diejenigen Weiber, ſo auf nichts dencken, als was ſie Gutes eſſen und trincken wollen, und ihren wollüſtigen Leib durch allerhand Leckerbißgen und Schnabelwerck täglich unterhalten und ausmäſten.

Panacea,

Eine Tochter des berühmten Æſculapii, ſo gleichfalls in der Medicin und Artzney-Kunſt ſehr erfahren. Vid. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel p. 427.

Panagæa,

Iſt ein Beynahmen der Dianæ, weil ſie ſtets herum ſtriche und keinen gewiſſen und beſtändigen Sitz weder im Himmel noch auf Erden hatte.

Panciges,

Iſt ein Oſt-Indianiſcher gewebter ſeidner Zeug, ſo einen Gros di Napel Grund hat und mit Blumen ausgezieret iſt, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihren Kleidungen zu bedienen pfleget.

Panda,

Eine alte Göttin bey denen Römern, ſo denen Wegen und Pforten vorgeſetzet ward, weil ſie ſelbige aufzuthun und zu öffnen pflegte. Wird auch ſonſten Pantica genennet.

Pandora,

Ein wohlgeſtaltes und ſehr ſchönes Weibes-Bild, ſoll von dem Vulcano auf Befehl des Jupiters verfertiget, und von

iedem Gott und Göttin mit eines ieden Geſchicklichkeit und Tugend beliehen worden ſeyn. Dieſes Weib ſoll von dem Jupiter mit einer verſchloſſenen Büchſe zu dem Prometheus auf die Erde geſendet worden ſeyn, welcher auch ſolch Behältniß von ihr angenommen, und als er ſelbiges eröffnet, die Welt mit allerhand Kranckheiten und Unglück, welches alles in dieſer Büchſe ſtack, angefüllet und angeſtecket haben. Eben dergleichen Nahmen führte auch die Mutter des Deucalionis.

Pandroſos,

Des Athenienſiſchen Königs Cecropis Tochter, eine Schweſter Aglauri und der Herſe.

Paniren,

Heiſt mit Brot beſtreuen oder belegen, daher heißt z. E. eine panirte Schweins-Keule, wenn ſolche mit Brot-Rinde angeſchlagen worden.

Pannadel aufgelauffenes zu machen,

Man laſſe Rinds-Brühe kochen, ſchneide Semmel darein und laſſe es wieder aufkochen, bis es dicke wird, alsdann thue man es heraus und laſſe es kalt werden; Hierauf nehme man Butter, rühre ſie ab, thue das kalte darein; nehme zwey oder drey Eyer, Muſcaten-Blüten, ſchmiere den Tiegel mit Butter, ſchütte alles zuſammen hinein, ſetze es auf das Feuer, gebe ihm oben und unten Glut, dann laſſe man es backen, bis es braun wird.

Panothea,

Eine Prieſterin und Weiſſagerin des Apollinis, ſo unter Abantis Argivi oder Acriſii Regierung gelebt, und die Heroiſchen Verſe erfunden haben ſoll.

Pantaclea Coronia, ſiehe Coroniæ.

Pantænis,

Eine alte gute Poetin, deren M. Valerius Martialis Lib. VII Epigrammat. p. 229 ad Canium erwehnet.

Pantoffeln,

Sind Halb-Schuh, ſonder Laſchen und Hinter-Leder, werden insgemein mit Treſſen bebrämet und mit Falbala beſetzet, ſind auch öffters geſtickt oder gemahlt; Das Leipziger Frauenzimmer gehet nach itziger Mode in die Kirche darinnen.

Pantoffeln verkehrt vor das Bette ſetzen,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da einige der falſchen Meinung ſind, ob könte man nicht, wenn man die Pantoffeln des Abends vor ſein Bette verkehret ſtellte, des Nachts über von dem Alp gedrücket werden.

Pantoffel-Schuhe,

Sind nach Türckiſcher Manier mit halben Qvartieren, und hinten offen, vorne aber werden ſie zugeſchnallet.

Panyperſebaſta,

Eine gelehrte Tochter Theodori Metochitæ, der unter Andronico Magnus Logotheta war, ſie heyrathete des Kayſers Brudern Sohn, der erſt Panyperſebaſtos, hernach Cæſar war, daher ſie auch Cæſariſſa genennet wird. Nicephorus Gregoras, ſo ihr Præceptor geweſen, bezeuget in ſeiner Hiſtorie Lib. IIX viel von ihrer Gelehrſamkeit, Beredſamkeit und Wiſſenſchafft in der Platon- und Pythagoriſchen Philoſophie, führet auch eine nette Oration von ihr an.

Papa,

Iſt dasjenige Wort, welches die Kinder am erſten und allerleichteſten heraus lallen lernen und ihre Väter dadurch genennet wiſſen wollen. Den Urſprung ſolches Worts und die davon unterſchiedenen Meinungen hat M. Gerſtäcker in einer abſonderlichen Diſſertation de Blanda Gallorum compellatione, Papa, ausgeführet. Heut zu Tage iſt dieſes Wort auch ſo beliebt, daß die Weiber ihren Männern mit dergleichen Nahmen zu ſchmeicheln ſuchen, und ihnen ſelbigen aus einer Galanterie beylegen.

Papagoy,

Iſt ein ausländiſcher Vogel, ſo mehrentheils aus America zu uns gebracht, aber auch in Africa und Indien gefunden wird. Dieſes iſt an ihnen ſonderlich, daß

ſie

ſie eine breite dicke Zunge haben, und nicht den untern, ſondern den obern Theil des Schnabels bewegen. Je kleiner ſie ſind, ie långere Schwåntze ſie haben. Die meiſten lernen nicht nur allerley Stimmen der Menſchen und Thiere, als Lachen, Weinen, Bellen, Kråhen u. ſ. f. nachmachen, ſondern auch gantze Worte hinter einander ausſprechen. Die weiſſen Papagoyen und die grauen mit rothen Schwåntzen, ſind gelerniger als die andern. Eine beſondere Art, die man Sittiche nennet, iſt Grasgrůn mit einem langen Schwantz, rothen Schnabel und Fůſſen.

Papagoy-Bauer,

Iſt ein groſſer von Meßing oder Drat-Blech in einander geſchlungener Keficht, innewendig mit einem runden Ringe verſehen, worinnen das Frauenzimmer den Papagoy ſitzen hat.

Papier,

Iſt ein feines Blat, anf eine wunderbare Weiſe zubereitet, darauf man ſchreiben kan. Der Zeug, woraus dieſe Waare gemachet wird, ſind alte Lumpen von leinen und wollenen Zeugen, die in Stådten und auf dem Lande durch die Haderlump-Kråmer aufgeſuchet werden. Der Ort, wo es bereitet wird, heiſt eine Papier-Můhle. Das Papier iſt mancherley: Nach ſeiner Gróſſe theilet es ſich in Regal- Median- Poſt- Cantzley- Concept- und Schreibe-Papier. In der Artzeney dienet das Papier-Oel fůr Zahnſchmertzen; Man zůndet ein Papier auf einem zinnernen Teller an, von dem Rauche ſetzet ſich eine braune Feuchtigkeit gleich einem Oel, dieſes wird in ein wenig Baumwolle gefaſſet, und auf den ſchmertzenden Zahn geleget. Das blaue Papier, worinne Zucker eingewickelt geweſen, mit Kreide beſchmieret und auf die Roſe gelegt, zertheilet die Geſchwulſt. v. J. J. Rembolds nůtzlich und kůnſtlich Papier 8vo Berlin 1736. Und das merckwůrdigſte daraus in dem Natur- und Oeconom. Lexico.

Parade-Bette,

Heiſſen diejenigen pråchtigen mit einem halben Himmel oder Baldachin bedeckten und auf allerhand Art ausſtaffirten und gezierten Betten, ſo man in denen vornehmen Zimmern und Kammern findet, und welche mehr zum Staat als zum Gebrauch aufgeſtellet und ausgeſchmůcket werden.

Paraphernal-Gůter,

Heiſſen in denen Rechten diejenigen Gůter, welche die Weiber ihren Månnern nicht als Ehe-Geld, ſondern ſonſt in wåhrendem Eheſtande noch ůber die Mit-Gifft zubringen. Nach denen Kayſerlichen und gemeinen Rechten hat der Mann kein Recht darůber, es můſte denn das Weib ihm ſelbige gutwillig einråumen: nach Såchſiſchen Rechten aber bekommt der Ehemann von denen Paraphernal-Gůtern die Frucht-Genieſſung ſo wohl als von der Mit-Gifft. Carpzov. P. I C. 26 Def. 86, & L. 6 Tit. 6 Reſp. 51 n. 14.

Para-Pluye, ſiehe Paraſol.

Paraſol,

Heißt eigentlich ein Schirm-Dach von Wachs-Tuch, ſo an einem Stånglein das Frauenzimmer ůber ſich tråget, um ſich dadurch wider der Sonnen Hitze zu bedecken. In hieſigen Landen aber brauchet ſie das Frauenzimmer zur Regen-Zeit. Sie kónnen ausgeſpannet und wieder eingezogen werden. Die Frantzoſen geben ihm den rechten Nahmen und nennen es Parapluye.

Parat,

Heiſſet derjenige Zeug, welcher in Hamburg von dem Frauenzimmer zu denen Regen-Kleidern getragen wird. Man hat keine andere Farbe davon als ſchwartz. Er iſt zweyerley, ſeiden und wóllen. Der wóllene aber iſt unterſchiedener Gattung.

Parcæ,

Waren drey unterirdiſche Góttinnen, in deren Hånden der Menſchen Leben und Glůck beſtand, und welche den Lebens-Faden zu ſpinnen und abzureiſſen pflegten. Sie heiſſen Clotho, ſo den Rocken trug, Lacheſis, ſo den Lebens-Faden drehete, und Atropos, ſo ſelbigen abriſſe.

Parchent, ſiehe Barchent.

Pardea,

Iſabella, war eine berůhmte Zauberin und Hexe.

Paret,

Iſt eine Zierath des Haupts faſt in Form einer kleinen Crone oder Crantzes, entweder von Perlen oder göldenen Drat-Buckeln, auch ſchwartzen Schmeltz zuſammen geſetzet und gebogen, ſo die Jungfern in Augſpurg und Ulm, wann ſie zur Hochzeit gehen, aufzuſetzen pflegen.

Parfumirte Sachen,

Heiſſen dem Frauenzimmer alle diejenigen Dinge, ſo mit wohlriechenden Eſſentien und Ingredientien angefeuchtet und angeſchmieret werden, als da ſind: Handſchuh, Haar-Poudre, Pomaden, Seiffen-Kugeln, kleine Küßlein, ſo mit allerhand wohlriechenden Kräutern ausgeſtopffet werden, und welche ſie in die Wäſchgeräth-Köthen und Schräncke zu legen pflegen.

Pariſani,

Conſtantina Celeſte. Eine gelehrte und vornehme welſche Dame in Rom, ſo nicht nur die Philoſophie und Sprachen wohl verſtunde, ſondern auch in der Theologie wohl erfahren war.

Pariſatis,

Die Wunderliche benannt, Artaxerxis Mutter und des Cyri Tochter, war von ſolchem Eigenſinn und wunderlichem Humeur, daß ſie ſich öffters vernehmen laſſen: Es ſey nichts auf der gantzen Welt, das ihr recht und nach ihrem Kopffe gemacht wäre.

Parmeſan-Käſe,

Iſt ein wohlſchmeckender Käſe, ſo um Parma in Italien gemacht wird. Man genieſſet ihn entweder roh, oder reibet ihn an etliche Speiſen, ſo davon einen guten Geſchmack bekommen.

de Parthenai,

Anne, eine Gemahlin Antonii von Pons, Grafens von Marennes in Franckreich, lebte zu Anfang des 16 Jahrhunderts, war von groſſem Verſtande und eine ſehr gelehrte Dame. Sie verſtund nicht allein die Griechiſche und Lateiniſche Sprache, ſondern hatte auch in der Theologie eine nicht geringe Wiſſenſchafft, verſtand dabey die Muſic vollkommen und ſang vortrefflich. Vid. An. Bayle dans l'Article Parthenai T. III p. 2302.

de Parthenai,

Catharine, eine Enckelin der vorigen und galante Poetin aus Franckreich, ſo ſich erſtlich mit dem Baron du Pont 1568, und das zweyte mal 1575 mit Renato II de Rohan vermählet. Sie hat ſehr ſchöne Sachen geſchrieben, worunter bekannt ſind: Etliche Tragœdien und Comœdien, aus welchen abſonderlich die Tragœdie d' Holoferne, ſo zu Rochelle An. 1574 öffentlich aufgeführet worden, groſſe Approbation erhalten: viele Elegien, ſo auf allerhand groſſer Herren Abſterben verfertiget worden; it. Les Preceptes d' Iſocrate à Demonique, ſo noch nicht gedruckt ſind. Wie auch eine Apologie für den König Henricum IV in Franckreich, ſo aber in der That eine rechte Satyre iſt. Sie hatte drey Töchter, davon die Jüngſte Anne gleichfalls eine ſehr gelehrte und fromme Dame geweſen. Ihr Tod iſt den 26 Octobr. 1631 erfolget. Vid. La Croix du Maine en ſa Bibliotheque Franc. p. 478, Le Pere Anſelme Hiſtoire des Grand Officiers p. 153.

Parthenope,

War eine von denen Syrenen oder Meer-Wundern, ſo an denen Sicilianiſchen Ufern ſich aufhielten, und, weil ſie den vorüber ſchiffenden Ulyſſes durch ihren Zauber-Geſang nicht an die gefährlichen Klippen locken konten, ſich ins Meer vor Zorn und Schmertz ſtürtzeten; Dieſe Syrene iſt zu Neapolis, einer berühmten Stadt in Campanien, begraben worden; Weßwegen auch ſolche Stadt nach ihrem Nahmen Parthenope genennet wird.

Partunda,

Hieß bey denen Alten diejenige Göttin, ſo denen in der Geburt arbeitenden Weibern zu Hülffe kam, und von ſelbigen Opffer annahm.

Parunda,

War bey den Alten auch eine Göttin, ſo denen gebährenden Weibern vorzuſtehen pflegte. Sie wird auch ſonſt genennt Lucina.

van de Pas,

Magdalena, war nicht nur allein eine groſſe

groſſe Künſtlerin im Mahlen, ſondern wuſte auch ſauber in Kupffer zu ſtechen.

Paſiphaë,

Eine Tochter der Sonnen und Perſidis, des Cretiſchen Königs Minois Gemahlin, mit welchem ſie die Ariadne gezeuget; Dieſe Paſiphaë hatte ſich in einen ſchönen Stier verliebet, und als ſie ſolches ihr Anliegen dem Dædalo einem Künſtler entdecket, hat er ſie in Form einer höltzernen Kuh eingeſchloſſen, daher ſie auch mit dieſem ſchönen Stier durch dieſe Liſt ihre Liebe gepflogen, und von ihm den Minotaurum, welcher halb ein Menſch und halb ein Stier war, gezeuget. Dieſer ihr Sohn Minotaurus iſt hernach in dem Labyrinth eingeſperret worden.

Paſithea,

Eine von denen drey Gratien, eine Tochter des Jupiters und der Eurynomes, der Thaliæ und Euphroſyne Schweſter.

Paſithea,

Eine Meer-Nymphe, des Nerei und der Doridis Tochter. Dergleichen Nahmen führte auch des Atlantis Tochter, ſo er mit der Æthra gezeuget.

Pasquill,

Iſt eine Schmäh- und Schänd-Schrifft ohne Benennung des Autoris, wodurch mal-honnette Gemüther offtermals das Frauenzimmer zu proſtituiren und ihren ehrlichen Nahmen abzuſchneiden ſuchen. Nach denen alten Römiſchen Geſetzen wurden dergleichen Pasquillanten mit dem Leben geſtraffet. Rittershuſ. ad LL. XII Tabb. Heut zu Tage aber iſt die Straffe willkührlich, und beſtehet offtermals nach Befindung der Umſtände in Gefängniß, Relegation, Landes-Verweiſung, auch manchmal Staupenſchlägen.

Paſſarini,

Paula, Helena, Laura und Caſſandra; des im 16 Seculo zu Padua berühmten Philoſophi Marci Antonii Genuæ Paſſarini oder de Paſſeribus, vier gelehrte Töchter, ſo allerſeits von ihrem Vater die Philoſophie erlernet, und ſich wegen ihrer groſſen Wiſſenſchafften unter denen Gelehrten in Italien eine ſonderbare Hochachtung erworben.

Paſſementen, oder Poſſementen,

Sind allerhand von Gold, Silber oder Seide gewirckte, umſchlungene, auch mit geklöppelter Arbeit eingeſchobene Zierathen, Borten, Spitzen, Canten und durchbrochene Gewebe, deren ſich das Frauenzimmer zu allerhand Putz und Galanterie bedienet.

a Paſſione,

Eliſabeth Maria, eine gelehrte und geſchickte Sicilianerin, ſonſt Eliſabeth Morſo oder auch Lancea genannt, ward An. 1582 den 15 April zu Trabia aus Gräfflichem Stamme gebohren. Sie wurde mit Antonio Morſo Marcheſe de Gibillino vermählet, als aber ihr Gemahl ſtarb, und ſie an ihren Augen Schaden litte, gieng ſie in das Franciſcaner-Kloſter S. Viti, und wurde wegen ihrer ſtrengen Lebens-Art ſehr æſtimiret; ſie ſchrieb Lettere ſpirituali und ſtarb An. 1639 den 5 Jun. Ihr todter Cörper ſoll einen überaus lieblichen Geruch von ſich gegeben, und viele Krancke, ſo ihn angerühret, wieder geſund gemacht haben.

Paſta,

Heiſſet überhaupt ſo viel als eine Maſſa oder Teig, es beſtehe nun ſelbiger woraus er wolle.

Paſten,

Heiſſen allerhand Säfte von Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Apricoſen, Qvitten und andern Früchten, welche mit Zucker zugerichtet und ſo weit geſotten ſind, daß man Küchlein daraus formiren, oder allerley Figuren drein drücken kan.

Paſtete,

Iſt ein vortreffliches wohlſchmeckendes Eſſen, das die Köche aus gewiſſen Dingen, z. E. aus Fleiſch, Wildpret, Fiſchen oder Vögeln zubereiten, von ſelbigen hernach eine gewiſſe Sorte nebſt Gewürtz und Jus in einen Teig, ſo nach Proportion der Inlage faſt wie eine Schachtel zierlich formiret wird, ſchlagen, ſolche in einen Backofen ſetzen, worinnen es zuſammen dämpffen und kochen muß. Es ſind aber der Paſteten ſehr vielerley, davon der Kü-

chenmeiſter folgende nach Alphabetiſcher Ordnung beſchreibet.

Paſtete von Aal weiß,

Suche man unter dem Aal, da ſich auch zugleich Nachricht von dem Paſteten-Teig findet.

Paſtete von Aal braun,

Suche man Aal braun in einer Paſtete.

Paſtete von Auerhan,

Suche man unter dem Auerhan, dabey zugleich der harten Paſteten gedacht wird.

Paſtete von Auſtern, ſiehe Paſtetgen kleine von Auſtern.

Paſtete von Cabeliau,

Suche man unter dem Cabeliau, dabey auch etwas von einer Schüſſel- oder umgeſchlagenen Paſtete gemeldet wird.

Paſtete von Fincken,

Suche man unter dem Fincken.

Paſtete von Forellen,

Suche man unter denen Forellen.

Paſtete von Frantz-Brot,

Dieſes iſt eine Art von der Paſtete und iſt zu finden unter dem Frantz-Brot.

Paſtete von zahmen und wilden Gänſen,

Suche man unter den Gänſen.

Paſtete von Gänſe-Lebern mit Auſtern,

Suche man unter denen Gänſen.

Paſtete en Genevoiſe,

Iſt gemeiniglich von gehacktem Fleiſch und Citronen.

Paſtete von Haſen,

Suche man unter dem Haſen.

Paſtete von Halbfiſchen,

Dieſe werden gefüllt und faſt auch wie eine Paſtete zugerichtet. Davon ſuche man unter denen Halbfiſchen.

Paſtete vom Haſelhun,

Suche man unter dem Haſelhun.

Paſtete von Hauſen,

Suche man unter dem Hauſen.

Paſtete warm von Hechten,

Suche man unter denen Hechten.

Paſtete von Hirſch-Wildpret,

Suche man unter dem Hirſch.

Paſtete von jungen Hünern,

Suche man unter denen Hünern und zwar Jungen.

Paſtete von dito,

Dieſes iſt eine Schüſſel-Paſtete, ſie wird beſchrieben unter Hüner junge in einer Schüſſel-Paſtete mit Krebſen ꝛc.

Paſtete warm und kalt von Kalb-Fleiſch,

Suche man Kalbfleiſch-Paſtete, ſo man kalt und warm geben kan.

Dito noch anders,

Suche man Kalbfleiſch-Paſtete anders.

Dito noch anders,

Suche man Kalbfleiſch-Paſtete noch anders mit Krebs-Klöſen, Morgeln, Spargel ꝛc.

Paſtete von Kalbs-Füſſen,

Suche man Kalbs-Füſſe in einer Papier-Paſtete.

Paſtete von Karpfen,

Suche man unter den Karpfen.

Paſtetgen kleine,

Dahin gehören die gebackenen Genueſer-Paſtetgen. Man ſuche gebackene Genueſer-Paſtetgen.

Paſtetgen kleine von Auſtern,

Man machet die Paſtetgen aus einem guten Teig, der ziemlich fett iſt, zu rechte, wie ſolcher unten im T bey dem Teig ausführlich wird zu finden ſeyn, beſtreichet dieſe inwendig mit Eyern, und thut in ein iedes Paſtetgen ein wenig ausgewaſchene Butter etwan einer welſchen Nuß groß. Hernach leget man eine auch wol zwey gute friſche Auſtern, nachdem die Paſtetenpfännigen groß ſind, darzu, miſchet geſchnittene Citronſcheler, geriebene Semmel

mel und Muſcatenblüten unter einander, und ſtreuet was davon auf die Auſtern, drücket auch in ein iedes Citronenſafft, decket ſie zu, beſtreichet ſie mit Eyern und ſchneidet ſie ab. Endlich backet man ſie in einem Ofen gantz gähling heraus, und läſſet ſie gleich auftragen. Denn wenn dieſe Paſtetgen kalt werden, ſo bekommen die Auſtern inwendig eine Härte, ſonſt aber ſind ſie delicater, als wenn ſie auf dem Roſt gebraten wären.

Dito anders,

Man nehme ſolche Farce, wie oben bey der Griſette beſchrieben worden, beſtreiche aber erſt die Paſtetenpfänngen dicke mit Butter, lege von der Farce drein, und formire es wie eine Wanne, iedoch alſo, daß das Paſtetenpfänngen inwendig gantz mit der Farce beleget werde, in der Mitte aber hol bleibe. Hernach lege man drein eine Auſter, ein Stück Butter, Citronſchalen, Muſcatenblüten, drücke Citronen-Safft drauf, und wenn dieſes geſchehen, ſo decke man dergleichen Farce drüber, damit das gantze Pfänngen überzogen werde, und oben noch ein Hügel drauf ſey. Letztlich ſtreiche man es mit einem warmen Meſſer zu, begieſſe es mit Butter, ſtreue oben Semmel drüber, und blaſe es ab, daß nicht zuviel drauf liegen bleibe.

Paſtetgen klein von gehackten Kälber-Braten,

Von einem Stück abgebratenen Kalbfleiſch löſet man das braune alles herunter. Hernach ſchneidet man ſolches mit einem Schneide-Meſſer klein, ſetzet in einem Tiegel Butter aufs Feuer, thut das gehackte hinein, und paſſiret es ein wenig, ſchüttet auch Muſcatenblüten, Ingber, Citronſchalen, kleine Roſinen und Capern darzu, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel und Zucker drein, ingleichen gieſſet man ein wenig Wein und Fleiſch-Brühe dran, und läſſet es zuſammen ein wenig kochen. Wenn dieſes geſchehen, ſo ſchüttet man es aus, daß es kalt wird, nimmet alsdenn einen guten Butter-oder mürben Teig, von deſſen Zubereitung wird Nachricht im T zu finden ſeyn, treibet dieſen gantz dünne etwa eines Meſſer-Rückens dick, ſchneidet Plätzgen einer Hand groß, nachdem es die Gröſſe der Paſtetenpfänngen erfodert, ſchmieret ſolche Pfänngen mit Schmaltz an, beleget ſie inwendig mit Teig, und drücket ſelbigen fein ſauber an, ſtreichet ſie ferner mit Eyern aus, thut von dem gehackten Fleiſch hinein, und leget oben allezeit ein wenig ausgewaſchene Butter drauf. Iſt dieſes vollbracht, ſo treibet man wieder ein Blat Teig aus, ſo dünne als das erſtere, beſtreichet dieſes mit Eyern, ſchneidet davon Deckel, und decket die Paſtetgen darmit zu, ziehet ſolche fein glatt an, drücket es auch fein ſauber an, damit die Paſtetgen Lufft fangen, beſtreichet ſie wieder mit Eyern, ſchneidet ſie um den Rand, doch mehr aus-als einwärts ab, und backet ſie hernach im Ofen oder in einer Tortenpfanne.

Paſtetgen kleine von Karpfen,

Das Gehäck in ſolchen iſt anzutreffen bey dem Karpfen-Hachis, man muß ſich aber darnach richten, ob wenig oder viel Paſtetgen ſollen gemachet werden, ſo kan man auch die Capern weg laſſen oder nach Belieben darzu nehmen: Nur wird ein guter Teig darzu erfodert, das übrige giebt vorherſtehende Beſchreibung an die Hand.

Paſtetgen kleine von Muſcheln,

Man nehme nur eingelegte Muſcheln, putze dieſelben ſauber zu, ſetze Butter aufs Feuer, lege die Muſcheln drein, und paſſire ſie ein wenig mit Muſcatenblüten und Citronenſchelern. Hierauf formire man aus einem guten Teig die Paſtetgen wie vorige, lege die Muſcheln nebſt einem Stückgen Butter drein, drücke Citronenſafft drauf, decke ſie zu, und backe ſie ab. Dieſe müſſen alsbald aufgetragen und warm verſpeiſet werden.

Dito anders,

Dieſe verfertiget man wie die Auſter-Paſtetgen anderer Art, und die Muſcheln machet man nach voriger Beſchreibung, nur iſt zu mercken, daß die Pfänngen recht dicke müſſen geſchmieret werden, es ſtehet auch in eines Gefallen, die Paſtetgen oben mit Krebs-Butter zu beſtreichen, davon ſie hernach eine rothe Farbe bekommen.

Paſtetgen kleine von Krebſen,

Man ſiedet ein Schock Krebſe mit ein wenig

wenig Saltz in Waſſer ab, bricht ſie hernach aus, und zwar nur das Fleiſch aus dem Hals und aus den Scheeren, ſammlet dieſes zuſammen auf einem Teller, und ziehet aus dem Halsfleiſch die ſchwartze Ader oder den Darm heraus. Wenn man nun mit dem gantzen Schock fertig iſt, ſo ſchneidet man den Hals und die Scheeren ein oder zwey mal entzwey, aus denen Schalen aber machet man (wenn ſie erſt rein geleſen worden) Krebs-Butter. Hierauf nimmet man von ein Paar Kälbern die Kalbs-Milch, wäſchet dieſe ſauber aus, und blanchiret ſie denn in heiſſem Waſſer, daß ſie recht weiß werde, thut ſie wieder in kaltes Waſſer, putzet alles Geäder und Blut herunter, und ſchneidet ſie denen Krebſen gleich, ingleichen ziehet man ein Paar Loth Piſtacien ab, und ſchneidet dieſe auch nach der Länge etliche mal entzwey. Dieſe drey Sorten nun miſchet man unter einander, ſetzet alsdenn in einer Caſſerole oder Tiegel von der Krebs-Butter ein ziemlich Theil auf ein Kohlfeuer, thut darein Muſcatenblüten, geriebene Citronſcheler, ſchüttet auch das zubereitete Ragout hinein und paſſiret es wohl durch einander, ferner gieſſet man ein Paar Eß-Löffel voll guten ſauren Rahm hinein, ſo wird es eine ſchöne Couleur bekommen. Endlich machet man von einem guten Torten-Teig die Paſtetgen: Man treibet den Teig als wie bey vorigen Paſtetgen gelehret worden, beſtreichet ſelben inwendig in Pfänngen, thut von der vorbeſagten Krebs-Ragout hinein, aber nicht zu viel, damit ſie nicht gar zu voll werden, leget alsdenn in ein iedes allezeit noch ein wenig Krebs-Butter, welches doch alles kalt in Teig kommen muß, decket ſie vorbeſchriebener maſſen zu, beſchneidet, beſtreichet und ſetzet ſie in Ofen und läſſet ſie fein goldgelb backen. Beym Anrichten ſorget man, daß ſie warm zu Tiſche gebracht werden.

Paſtetgen klein von Krebs-Farce,

Die Zubereitung dieſer Farce wird unter denen Krebſen zu finden seyn. Die Paſtetenpfänngen muß man dicht mit Krebs-Butter anſtreichen, alsdenn nimmet man von der Krebs-Farce, und beleget damit inwendig die Pfänngen über und über. Darnach füllet man in die Paſtetgen etwas von demjenigen Krebs-Ragout, das in dem vorhergehenden beſchrieben worden, überziehet nach dieſen die Paſtetgen vollends mit der Krebs-Farce, formiret und ſtreichet ſolche mit einem warmen Meſſer ſauber zu, beſtreichet ſie ſtarck mit Krebs-Butter, und backet ſie in keiner groſſen Hitze: denn es ſind viel Eyer darinne, und wenn es ſich von ſachten erhitzet, ſo lauffen ſie deſto ſchöner auf. Bringet man nun dieſe aus dem Ofen, ſo beſtreichet man ſie, weil ſie noch warm ſind mit Krebs-Butter, richtet ſie an, und garniret ſie nach Gefallen.

Paſtetgen kleine von Marck,

Man nimmet drey Viertel-Pfund (auch mehr oder weniger, darnach man viel machen will) Rinder-Marck, ſchneidet dieſes mit einem Schneidemeſſer gantz klein, thuts in eine Caſſerole und ſetzet es auf ein Kohlfeuer, doch daß es nicht gar zu groſſe Hitze hat, ſchläget 3 bis 4 Eyer darzu, und rühret ſolches ab, als ob man gerührte Eyer machen wolle. Wenn es nun ein wenig dicke worden, ſo ſetzet man ſolches vom Feuer, weichet gute Semmel in Milch ein, und da ſie weich worden, ſo nimmet man die Rinde davon, und drücket das übrige recht trocken aus, wirffet ein Paar Hände voll in das abgerührte Marck, ſchläget noch acht Dotter und ſechs gantze Eyer darzu, rühret es wohl durch einander ab, reibet Muſcaten-Nuß und Citronſcheler drein, wirffet ein Viertel-Pfund Zibeben und ein Viertel-Pfund kleine Roſinen, wenn ſie erſt ſauber geleſen und gewaſchen worden, ingleichen ein Viertel-Pfund Mandeln, die man vorhero in heiſſem Waſſer abziehen und iede wol 4, 5 bis 6 mal entzwey ſchneiden muß, hinein, reibet auch ein halb Viertel-Zucker drunter, und rühret alles zuſammen recht klar ab. Darnach ſchmieret man die Paſtetenpfännigen mit Schmaltz an, beleget ſie inwendig mit einem dünnen Blätgen Teig, thut dann dis abgerührte in die Pfännigen, bis daß ſie voll werden, ſetzet ſie hernach in einen Backofen, der nicht gar zu heiß iſt, und läſſet ſie backen. Wenn ſie nun fertig, ſo giebet man ſie gleich zu Tiſche, denn dieſe müſſen warm verſpeiſet werden.

Paſtetgen kleine von Rahm,

Man ſchmieret erſtlich die Paſteten-pfånngen, und beleget hernach ſelbe inwendig mit einem guten Teig fein glatt. Hierauf ſchneidet man ſie oben ab, und machet derer ſo viel als man nöthig hat. Ferner qvirlet man ein Nöſſel guten Rahm mit einem Rührlöffel voll gutem Mehl an, ſchläget 12 Eyer nebſt Muſcatenblüten, Citronſchelern und ein Viertel-Pfund Zucker drein, und qvirlet dieſes alles wohl durch einander, daß keine Knollen drinnen bleiben. Darnach gieſſet man von dem abgerührten iedes Paſtetenpfånnigen bald voll, ſetzet ſie auf ein Blech und bringet ſie in Ofen, ſo werden ſie hoch auflauffen. Endlich richtet man ſie an, beſtreuet ſie mit Zucker, und garniret ſie wie man will, maſſen man ſich allezeit nach der Jahres-Zeit hierinnen richten ſoll.

Dito anders,

Die Einlage vom Teig in die Pfånnigen iſt deutlich beſchrieben worden, den Guß darzu machet man alſo: Man qvirlet in ein Nöſſel, oder ſo viel man nöthig hat, Rahm, ein Paar Löffel voll Mehl, daß es als ein dünner Brey wird. Hernach nimmet man gewåſſerte Hefen, thut von dem unten geſetzten dicken einen Löffel voll unter den Rahm, und ſetzet es in einen warmen Ort. Ferner leget man 10 bis 12 Eyer in lauliches Waſſer, ſchläget die Helffte davon gantz, und von der andern Helffte nur die Dotter hinein, rühret Muſcatenblüten und viel Zucker mit drunter, und ſetzet es wieder an einen warmen Ort. Man gieſſet dieſes endlich in die Pfånngen, ſtellet ſie auf ein Blech wiederum an einen warmen Ort, von dar bringet man ſie gleich in Ofen, der muß aber nicht gar zu heiß ſeyn: denn wenn ſolch Gebackens in groſſe Hitze kömmt, läufft es über und über mit einer Rinde zu, ſo kan hernach das inwendige nicht fort, welches wohl zu mercken.

Paſtetgen kleine von Mandeln,

Man beſchmieret kleine Pfånngen mit Butter, es giebt auch Pfånngen, die keine Böden haben, ſondern ſind gerade aus, und dieſe werden als eine Mandel-Torten-Forme beſtrichen, alsdenn wird ein Teig, ſo nur hart ſeyn darff, auf ein Blech geleget, darnach ſtecket man die Bechergen hinein, und verwahret ſie aufs beſte. Endlich nimmet man nur einen ordinair abgerührten Mandelteig, welcher bey Beſchreibung der Mandel-Torten wird zu finden ſeyn, gieſſet dieſen in die Becher, aber nicht gar zu voll, ſetzet ſelbe in Ofen, und låſſet ſie gar gemåhlich backen. Wenn ſie fertig, ſo thut man ſie heraus, ziehet die Bechergen davon ab, und richtet ſie nach Gefallen an.

Paſtetgen kleine von Mandeln, andere Art,

Die Pfånngen beſchmieret man mit Butter, und beleget ſelbige, wie ſchon offt gemeldet, inwendig mit einem guten Teig, darnach machet man folgende Fülle, ziehet in heiſſem Waſſer ein Viertel-Pfund Mandeln ab, ſchneidet iedwede zu ſechs, auch mehr Stückgen, und miſchet dieſe nebſt klein geſchnittenen Citronſchelern unter eingemachte Johannis-Beere, gieſſet hierauf mit Mantelteig, der im M zu finden ſeyn wird, die Pfånngen halb voll, thut auch in iedes nach Proportion von der obigen Fülle, und gieſſet es vollends über, daß von der Fülle nichts weiter zu ſehen, ſetzet ſie auf ein Blech, und backet ſie im Ofen gantz laulicht, ſo werden ſie recht ſchön und gut ſeyn. Das Anrichten und Garniren kan nach Gefallen bewerckſtelliget werden.

Paſtetgen kleine von Küh-Euter,

Man kochet Küh-Euter, und wenn es gar iſt, ſo låſſet man es kalt werden, und reibet es auf einem Reibeiſen. Hierauf ſetzet man ein wenig Butter in einer Caſſerole aufs Kohlfeuer, thut das Euter darzu, ſchläget etliche Eyer drein und rühret es ab. Wenn ſolches geſchehen, ſo thut man das abgerührte in einen Reibaſch, ſchüttet ein Viertel-Pfund gantz klein geſchnittenen Nierentalg darzu, wirfet Muſcatenblüten, klein geriebene Citronſcheler, in Milch geweichte und wieder gantz rein ausgedruckte Semmel hinein, und rühret alles zuſammen gantz klar ab. Zuletzt ſchläget man noch 10 Eyerdotter und ſechs gantze Eyer darzu, wirfet auch ein halb Pfund klein geſchnittenen Citronat, und zwölff Loth Zucker darzu,

welches alles nun wohl unter einander gerühret werden muß. Hierauf können die Paſtetenpfänngen mit Teig beleget oder ſonſt nur fett mit Butter beſchmieret, von der Fülle drein gegoſſen, und die Paſteten nicht gar zu heiß im Ofen gebacken werden.

Paſtete von Laberdan,

Suche man Cabeliau in einer Paſtete.

Paſtete von Lachs,

Man nimmet friſchen Lachs, ſchneidet ſolchen in Stücke, als ob man ihn ſieden wolle, wäſchet ihn aus, brennet heiß Waſſer drauf, leget ihn in ein Geſchirr, gieſſet guten Wein auf ſelbigen, thut Zwiebeln und ein Bündgen gute Kräuter nebſt Citronſchalen dran, und läſſet ihn über Nacht alſo ſtehen. Darnach nimmet man einen mürben Teig, deſſen Beſchreibung im T zu finden ſeyn wird, treibet ein Blat aus, ſetzet ein Rändgen etwan eines qveren Daumes groß an, beleget den gantzen Boden mit ausgewaſchener Butter, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, Jngber und Citronſchelern, ſetzet den Lachs ordentlich drauf, und oben über denſelben macht man es wieder alſo, decket die Paſtete mit einem ausgetriebenen Blat Teig zu, formiret ſie aufs zierlichſte, und ſetzet ſie in Backofen. Wenn ſie nun braun worden, ſo ſticht man oben ein Löchlein drein. Jnzwiſchen nimmet man ein Stücklein Lachs, röſtet ſolches ein wenig in Butter oder Schmaltz, thut es in einen Mörſel, nebſt einem Stück ausgewaſchener Butter und ein wenig Semmel-Mehl, ſtöſſet es zuſammen, ſchüttet es darauf wieder in ein Töpfgen, gieſſet gute bouillon, oder nach Catholiſcher Manier Peterſilienwaſſer drauf, qvirlet es klar und läſſet es am Feuer kochen, ſtreichet es nach dieſen durch ein Haartuch, thut dieſe Coulis wieder in ein Töpfgen, gieſſet ein wenig guten Wein dran, drücket von 2 bis 3 Citronen den Safft drein, ſo iſt ſie fertig. Endlich füllet man Coulis durch einen Trichter in die Paſtete, läſſet ſolche noch eine Weile im Backofen dämpffen, richtet ſie darnach an, ſchneidet ſie aber erſt auf und koſtet ſie, ob ſie zu fett, oder genug geſaltzen, und giebet ſie hin.

Paſtete von Lachs mit Auſtern,

Den geſaltzenen Lachs muß man zu Stücken ſchneiden, und über Nacht einwäſſern, und ſolchen darnach in Butter mit Zwiebeln, Muſcaten-Blüten und Citronenſchalen paſſiren. Jnzwiſchen wäſſert man die Auſtern, wenn ſie geſaltzen, auch ein, formiret aus dergleichen Teig, wie bey voriger, eine Paſtete, machet die Einlage gleichfalls wie dieſe, menget die Auſtern drunter, decket die Paſtete zu, und verfertiget ſie in allen wie vorhergehende.

Paſtete von Lachs noch anders,

Suche man Karpfen in einer Paſtete, welcher auch auf dergleichen Art kan gemacht werden.

Paſtete von Lammfleiſch,

Suche man Kalbfleiſch-Paſtete kalt und warm, ſo eben auf dieſe Art verfertiget wird.

Paſtete von Lerchen,

Wenn die Lerchen ſauber geputzet ſind, ſo nimmet man ihnen das Eingeweide heraus, blanchiret ſie mit ſiedendem Waſſer, und wäſſert ſie wohl aus, leget die Lerchen nebſt einem Stück Butter in eine Caſſerole, würtzet ſie mit Muſcatenblüten, Jngber, Citronenſchalen und Lorbeerblättern, paſſiret ſie ziemlich, ſo werden ſie Jus von ſich geben, dieſelbe ſeiget man alsdenn ab in ein Geſchirr, und ſetzet ſie bey Seite. Darnach nimmet man einen Teig, als wie zur Lachs-Paſtete, treibet ein Blat aus, thut es auf ein Back-Blech oder Bogen Papier, ſetzet ein Rändgen eines qveeren Daumens hoch auf den Teig, beleget den Boden, ſo weit als die Paſtete geht, mit Speck, ſtreuet allerhand Gewürtze drauf, leget auf ſelbiges ordentlich die Lerchen, davon man aber etliche Stücke zur Coulis übrig behalten muß, thut oben wieder Speck drüber, und würtzet ſolche mit Muſcatenblüten, Jngber, Citronenſchalen und dergleichen Scheiben, wirffet auch klein gehackte Sardellen drein, überziehet hernach die Paſtete, ſo zierlich als man kan, und ſetzet ſie in einen Backofen. So bald nun die Paſtete braun worden iſt, ſo ſticht man in ſelbige ein Löchlein. Jnzwiſchen ſtöſſet man die zurück gelegten Lerchen, nebſt ein Paar

Stückgen

Stückgen Semmel, die aus Schmaltz geröſtet worden, wie auch ein wenig Zwiebeln in einem Mörſel durch einander, ſchüttet es in ein Töpfgen, gieſſet gute Bouillon und Wein drauf, läſſet es mit einander kochen, ſtreichet es hernach durch ein Haartuch, und läſſet dieſe durchgeſtrichene Coulis durch einen Trichter in die Paſtete lauffen, ſetzet ſie wieder in Ofen, darinnen ſie noch ein wenig dämpffen muß. Will man ſie anrichten, ſo ſchneidet man ſie auf, und ſchüttet die Jus, die von denen Lerchen abgeſeiget worden, in die Paſtete, rüttelt ſie wohl durch einander, und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Paſtetgen kleine von Möhren,

Suche man Aufgelauffener Möhren-Koch im A, nach welchem auch dieſe Paſtetgen bereitet werden können.

Paſtete vom Pfau,

Suche man Auerhan in einer Paſtete, und richte ſich darnach.

Paſtete von Rebhünern,

Man nimmet Rebhüner ſo viel man will, rupffet ſolche ſauber, thut ihnen das Eingeweide nebſt dem Kropff heraus, ſchläget ihnen die Gebeine entzwey, wäſchet ſie ein wenig aus, und ſetzet ſie alsdenn auf einen Roſt, daß ſie nur trocken werden: von dem Roſt leget man ſie in ein Geſchirr, gieſſet Eßig drauf, wirffet Zwiebeln und Lorbeerblätter darzu, und läſſet ſie liegen, ſo lange man will. Hernach muß man ſie auf folgende Art in Teig ſchlagen: Man nimmet die Rebhüner aus dem Eßig, ſpicket ſie wie eine à la daube, machet darnach einen Teig von ſchwartzem oder weiſſem Mehl, entweder hart oder weich, treibet davon ein Blat aus, und leget es auf ein Papier oder Backblech, beſtreichet es mit Eyern, und machet von Teig einen Roſt. Darnach leget man Butter und Speck ſo weit, als die Rebhüner zu liegen kommen, würtzet es mit Muſcatenblüten, Jngber, Pfeffer, Nelcken, Citronenſchalen und Lorbeerblättern, ſetzet die Rebhüner drauf, und machet es oben wieder alſo. Endlich formiret man die Paſtete auf das zierlichſte, ſetzet ſie in Ofen, und läſt ſie halb gar backen, lufftet ſie darnach, gieſſet durch einen Trichter Jus, und ein wenig Wein hinein, worauf ſie noch eine Weile backen muß. Will man ſie anrichten, ſo ſchneidet man ſie auf, drücket von ein Paar Citronen den Safft drein, und giebet ſie hin.

Paſtete von einer Reh-Keule,

Suche man Hirſch-Wildpret in einer Paſtete.

Paſtete von Rindfleiſch,

Wird eben gemacht als wie Hirſch-Wildpret in einer Paſtete.

Paſtete von Rindfleiſch auf Engliſch,

Man nimmet zwey, auch drey ſchöne Lenden-Braten von einem Rind, löſet aus ſelbigen alle Haut und Flechſen, ſchneidet ſie ſcheibicht, und klopffet ſolche, als ob man eine Fricandeau machen wolte, und leget es auf eine Schüſſel, bis daß alles geklopffet worden. Hernach bereitet man die hierzu gehörige Würtze alſo: Man ſtöſſet Muſcaten-Blüten, und leget ſie auf einen Teller, nimmet auch Jngber, Pfeffer, geſchnittene Citronenſcheler, Coriander, hart geſottene und gehackte Eyerdotter, ein halb Pfund klein gehackt Rindsmarck, und geriebene klare Semmel. Dieſe Sorten alle thut man ein iedes Häuffgen beſonders, ingleichen wäſſert man 6 bis 8 Stück Sardellen, ziehet dieſe ab, daß die Gräten davon kommen. Was aber die Paſtete anbelanget, ſolche muß alſo verfertiget werden: Man nehme ſchön weiß Mehl, ſo viel als man dencket genug zu haben, thue ein und ein halb Pfund ſchön Schwein-Schmaltz dran, reibe es mit dem Mehl alſo ab, als wenn man einen geriebenen mürben Teig machen wolle, ſchlage 3 bis 4 Eyer drein, feuchte den Teig mit guter Milch an, auf daß man einen zähen Teig draus machen könne, und ſaltze ſolchen. Hierauf arbeite man den Teig fein ziemlich zähe ab, treibe ein Blat zum Boden daraus, bald noch dicker als einen Daum, lege ſelbiges auf Papier oder ein Backblech, beſtreiche es mit Eyern, ſetze über den gantzen Boden, ſo weit die Einlage oder Paſtete gehen ſoll, Speck, beſtreue ſolchen mit der vorbeſagten Würtze nicht gar zu ſtarck, lege darauf die Sardellen Stückgenweis, und von dem ge-

klopfften Rindfleiſch eine Lage, würtze es darnach wieder alſo, nur daß man mehr kleinen Speck dran thue, continuire Wechſelsweiſe damit ſo lange, bis das geklopffte Fleiſch alles hinein gethan worden, über welches man zuletzt groſſe Stücken Speck legen muß, damit man das Fleiſch nicht ſehen könne. Endlich ſetze man einen Rand eines guten Daumens dicke um die Paſtete, beſtreiche ſie mit Eyern, und überziehe ſie mit Teig, formire ſie auch auf das zierlichſte, ſetze ſie hierauf in Backofen, und laſſe ſie 5 bis 6 Stunden ſtehen, währender Zeit lüffte man ſie, damit ſie nicht auffſpringe. Beym Anrichten ſchneide man die Paſtete auf, fange das Fett herunter, und gieſſe an dieſe ſtat etwas Jus hinein, rüttele ſie durch einander, und laſſe ſie zur Tafel tragen, ſo kan ſie daſelbſt mit Löffeln gegeſſen, und der Teig, der ſo mürbe iſt, als der beſte Blätterteig, verzehret werden.

Paſtete von Rind-Fleiſch Engliſch auf eine andre Art,

Man läſt einen Rinder-Lenden-Braten auf dem Roſt ein wenig anlauffen, und leget ihn alsdenn in Eßig. Wenn man nun die Paſtete machen will, ſo thut man ſolchen aus dem Eßig wieder heraus, und ſpicket ihn mit grobem Speck und gantzen Nelcken. Ferner treibet man ein Blat aus von beſagtem Teig, oder auch nur aus einem harten, leget dieſes Blat auf Papier oder ein Backblech, beſtreichet es mit Eyern, verfertiget auch von Teig einen Roſt ſo weit, als der Lenden-Braten zu liegen kömmt, thut Butter und Speck drauf, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Citronen-Schalen, Lorbeer-Blättern und Capern, leget den Lenden-Braten drauf, und beſtreuet ihn wieder mit Gewürtz, machet darnach die Paſtete zu, und ſetzet ſie in Backofen. Wenn ſie nun halb gar gebacken, ſo langet man ſie heraus, und ſchneidet oben ein Loch drein. Ferner nimmet man anderthalb Nöſſel dicken ſauern Rahm, ingleichen ein wenig Eßig, qvirlet dieſes zuſammen klar ab, und läſſet es durch einen Trichter in die Paſtete lauffen, ſetzet ſie wieder in den Ofen, darinnen ſie bey nahe 4 bis 5 Stunden backen muß, und mag man ſie hernach anrichten.

Paſtete von Schincken,

Man nimmet einen Schincken, der nicht gar zu lange im Rauch gehenget hat, und wäſſert ſolchen ein Paar Tage ein, leget ihn hierauf in Milch, darinnen er einen gantzen Tag, auch noch länger liegen ſoll; aus der Milch langet man ihn wieder heraus, thut ihn nebſt einer Hand voll Grummet in einen Topff, gieſſet Waſſer drauf, ſetzet ſolchen zum Feuer, und läſſet ihn eine Stunde alſo kochen. Nach dem Kochen thut man den Schincken wieder heraus, ziehet die Haut oben los, die Knochen aber löſet man aus. Nun muß die Paſtete verfertiget werden: Man treibet von einem gebrennten oder auch mürben Teig ein Blat aus, leget ſelbiges auf Papier oder ein Backblech, und beſtreichet es mit zerklopfften Eyern. Ferner verfertiget man einen Roſt, ſo weit der Schincken zu liegen kömmt, leget Butter drauf, würtzet den Fleck mit Jngber, Pfeffer, Cardemomen, Citronenſchalen und geriebenen Borsdörffer-Aepffeln, leget den Schincken drauf, ſetzet unten um den Schincken ein Rändgen eines qveer Fingers hoch, und formiret ſelbiges nach Art eines Schinckens. Ferner ziehet man vom Schincken die Haut los, ſtecket gantze Nelcken in denſelben, ſtreuet allerhand Gewürtz drauf, leget Kräuter drauf, als Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian ꝛc. und decket die Haut wieder drüber, machet hernach die Paſtete zu, formiret ſie aufs ſchönſte, und läſſet ſie im Ofen backen. Jnzwiſchen ſchälet und reibet man auf einem Reib-Eiſen Borsdörffer-Aepffel, thut ſie in einen Tiegel, ſchüttet ein Paar Hände voll in Butter geröſtete Semmel darzu, gieſſet Bouillon und Wein drauf, und läſſet es am Feuer kochen, ſtreichet es nach dieſem durch ein Haar-Tuch und füllet dieſe Coulis, unter welche man erſt ein wenig Zucker thun ſoll, durch einen Trichter in die Paſtete, ſetzet ſie wiederum in Ofen, darinnen ſie ein Paar Stunden alſo dämpffen muß. Jſt ſie ſatt gebacken, ſo nimmet man ſie aus dem Ofen, ſchneidet ſie auf, ziehet die Haut ab, drücket Citronen-Safft drein, decket ſie wieder zu, und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Paſtete von einer Schöpskeule,

Man ſuche die Paſtete von einer Reh-Keule,

Keule, nach welcher dieſe gemachet wird. Wer gerne Knoblauch eſſen mag, der kan ein Paar Stückgen bey Einſchlagung der Paſtete mit beylegen.

Paſtete von einer Schweins-Wildpret-Keule,

Suche man Hirſch-Wildpret in einer Paſtete.

Paſtete von Schnepfen,

Suche man die Paſtete von Rebhünern, nach welcher dieſe gemachet werden kan. Nur nimmet man hier aus denen Schnepffen das Eingeweide, röſtet ſolches nebſt Semmel in Butter, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, Ingber und Citronenſchalen, rühret ein Paar Sardellen mit drein, gieſſet Jus, Wein und etwas Bouillon drauf, und läſſet es kochen, ſtreicht es letztlich durch ein Haar-Tuch, füllet dieſe Coulis wenn die Paſtete halb gebacken, in ſelbe, ſetzet ſie wieder in Ofen, und wenn ſie noch eine Weile gebacken hat, mag man ſie anrichten.

Paſtete von Stockfiſch,

Man ſchneidet ſauber gewäſſerten Stockfiſch in Stücken, wäſchet ſolchen aber aus, ſetzet ihn mit kaltem Waſſer ans Feuer, und wenn es oben einen weiſſen Geſcht bekömmt, ſo nimmet man ihn vom Feuer, gieſſet das warme Waſſer herunter, und gegentheils kaltes drauf, und pflücket den Stockfiſch ſauber aus. Ferner thut man ausgewaſchene Butter in eine Caſſerole, leget den Stockfiſch drein, würtzet ſolchen mit Citronenſchalen, Muſcatenblüten und Ingber, und paſſiret ihn auf dem Feuer ab, wirffet auch ein Paar gantze Zwiebeln und etliche Lorbeerblätter darzu, und gieſſet ein wenig Wein mit bey, beſchmieret eine Schüſſel mit Butter, und richtet den Stockfiſch drauf, etwas aber von dem ab-paſſirten Stockfiſch behält man zurück, überziehet die Schüſſel, ſo weit der Stockfiſch lieget, mit ſchwartzem harten Teig, die gantze Schüſſel aber überziehet man darnach mit Butter-Teig, ſchneidet Figuren drauf, ſo gut man kan, ſetzet ſie in Backofen, und läſſet ſie ſauber backen. Inzwiſchen nimmet man ein Paar Stücke von dem übergelaſſenen Stockfiſch, in Butter gelb geröſtete Semmel, drey hart geſottene Eyerdotter, Muſcatenblüten, Citronenſchalen und ein Stückgen Butter, ſtöſſet dieſes alles zuſammen in einen Mörſel, ſo klar als einen Teig, ſchüttet es in ein Töpffgen, gieſſet Peterſilien-Waſſer und ein wenig Wein drauf, und läſſet es kochen, ſtreichet alsdann dieſe Coulis durch ein Haar-Tuch in eine Caſſerole, daß ſie warm bleibet. Nach dieſem langet man die Paſtete aus dem Ofen, und ſchneidet ſie auf, thut den harten Teig unten weg, füllet Coulis, ſo viel man nöthig hat, drein, rüttelt es durch einander, und läſſet ſie auftragen.

Paſtete von Stockfiſch anders,

Gewäſſerten Stockfiſch ſchneidet man in Stücken, ſetzet ihn wie vorigen zum Feuer, thut ihn wieder heraus, pflücket die Helffte davon ſauber aus, und paſſiret ſolchen mit Butter, Citronenſchalen, Muſcatenblüten und Ingber wohl ab. Wenn dieſes geſchehen, ſo ſchneidet man die andere Helffte mit einem Schneidemeſſer gantz klein, thut ſolchen nebſt in Milche eingeweichter und wiederum rein ausgedruckter Semmel in eine irdne Schüſſel, wirffet geſchnittenen Schnittlauch, Citronenſchalen und ein halb Pfund Nieren-Talg drunter; (für welchen aber die Catholiſchen drey Viertels-Pfund Butter drunter lauffen laſſen;) ſchläget ſechs gantze Eyer und ſechs Dotter dran, gieſſet ein Nöſſel guten Rahm hinein, ſaltzet es ein wenig, und rühret es wohl durch einander ab. Nun machet man einen Krantz um eine Schüſſel, oder wie man es ſonſt auszureden pfleget, ſetzet eine aufgeſetzte Paſtete auf, und beſtreichet ſie mit Butter, ſchüttet hernach die Helffte von dem abgerührten Stockfiſch drein, den abpaßirten aber thut man in die Mitte, und mit der andern abgerührten Helffte überziehet man die Paſtete, darauf man alsdenn ein wenig klar geriebene Semmel ſtreuen ſoll. Dieſe ſetzet man zuletzt in Backofen, und wenn ſie recht gold-gelb gebacken iſt, ſo läſſet man ſie fein warm zu Tiſche tragen.

Paſtete von Tauben,

Suche man Paſtete von Rebhünern, wornach man dieſe verfertigen kan.

Paſtete vom Türckiſchen Han,

Suche man Auerhan in einer Paſtete, ſo zur Vorſchrifft dienen kan.

Paſteten-Band,

Iſt eine lange in Holtz geſchnittene und ausgeſtochene Forme, worinnen der Teig zu denen Paſteten-Rändern formiret und ausgedrucket wird.

Paſteten-Beckerin,

Heiſſet diejenige Frau, ſo Paſteten auf allerhand Arten, groß und klein, zu backen und ſelbige um Geld zu verkauffen pfleget.

Paſteten-Pfanne,

Iſt ein oval-rundes und holes von Zinn gegoſſenes Behältniß mit einem Deckel, worinnen das Paſteten-Fleiſch oder das ſo genannte Boeuff à la mode auf den Tiſch getragen wird. Es können auch die zu den Schüſſel-Paſteten dienlichen Geſchirre alſo genennet werden.

Paſteten-Wänngen,

Iſt ein von Kupffer rund getriebenes Pfännlein, worinnen die Paſteten zubereitet werden.

Paſthea Trogia,

Eine devote Senenſiſche Jungfer, ſo viel Klöſter zu Siena, Piombino und Paris aufgerichtet, und zwar nach Art der H. Mariæ Longæ, maſſen ſie in ſolchen ihren Klöſtern durchgehends den Orden der Capucinerinnen einführte.

Paſtinack,

Paſtinaca, Panais, (Paſtenade) iſt ein Wurtzel-Gewächs von ſüſſem Geſchmack, und die leicht weich zu kochen iſt. Es machet dieſe Wurtzel alle Speiſen wohlgeſchmack, dahero ſie über allerley Fleiſch angerichtet wird. Im Oeconomiſchen Lexico wird von ihrer Beſchreibung, verſchiedenen Sorten, Erzielung, Erhaltung durch den Winter, Einmachung, Nutzen und andern gehandelt.

Pater-noſter, oder Roſen-Krantz,

Iſt eine lange an einander gereihete Schnur, mit allerhand runden Küglein und Körnern aus wohlriechendem Holtz, Bein, Corallen, Agtſtein, Agat, Gold und Silber, gedrehet und geſchnitten, Wechſelsweiſe gezieret, deſſen ſich die Nonnen im Beten zu bedienen und ihr ſo genanntes Ave-Maria darnach einzurichten pflegen.

Pater-noſter-Bändlein,

Heiſſet das gantz kleine und ſehr ſchmahle ſeidne Bändlein, ſo wie ein ſchwaches Schnürlein ausſiehet, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrem Putz bedienet: Insgemein werden die ſo genannten Schnür-Kaſten zu denen Diamantnen-Creutzlein oder ander Angehencke daran gereihet und um den Hals gehencket.

Pater-noſter der Kinder,

Heiſſen überhaupt diejenigen Sachen und ſilbernen Inſtrumente, ſo man den kleinen Kindern um den Hals an ein ſeidenes Band zu hengen pfleget; hieher gehöret die Klapper, der Wolffs-Zahn, Cryſtall, gehenckelt Species-Geld an Gold und Silber u. d. g.

Pathen, ſiehe Gevattern.

Pathen-Geld,

Heiſſet dasjenige Geſchencke, ſo diejenigen Perſonen, ſo das neugebohrne Kindlein aus der Tauffe heben, dem Pathgen an gold-oder ſilbernen Müntzen verehren, und es nach vollbrachter Tauffe der Kinder-Mutter verſiegelt zuſtellen.

Pathen-Zettel,

Heiſſen diejenigen in Kupffer geſtochenen oder radirten abgedruckten Blätter, auf Knäblein oder Mägdlein eingerichtet, und mit allerhand glückwünſchenden Reimlein und Sinnbildern gezieret, worein die Gevattern das Geſchencke oder Pathen-Geld mit Unterſchreibung ihres Nahmens, einzuwickeln und zu verſiegeln pflegen.

Pathgen,

Heiſſet denen Gevattern das neugebohrne Kindlein, ſo ſie aus der Tauffe gehoben.

Patience,

Heiſſet an etlichen Orten denen Nonnen oder

oder Kloſter-Jungfern ſo viel als das Scapulier. ſiehe Scapulier.

Patin, ſiehe Pattin.

Patina,

Gabrielis Carola, des berühmten Pataviniſchen Profeſſoris und Antiquarii Caroli Patini und Magdalenen Hommez, grundgelehrte Tochter, ein in der Philologie, Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache, auch Antiquitäten wohlerfahrnes Frauenzimmer. Sie hielt einen geſchickten Panegyricum Ludovico XIV Könige in Franckreich zu Ehren, und gab An. 1683 eine ſchöne Epiſtel de Phœnice in Numiſmate Imperatoris Antonini Caracallæ mit groſſem Lobe zu Venedig heraus. Vid. Act. Erudit. Lipſienſ. A. 1684 p. 587. Ihre gleichfalls gelehrte Schweſter hieß Carola Catharina.

Patina,

Carola Catharina, eine gleichfalls gelehrte Schweſter der gelehrten Gabrielis Carolæ Patinæ. Sie hatte mit dieſer faſt eine gleiche Wiſſenſchafft in der Philologie, Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache, wie auch Antiquitäten; und machte ihr nicht nur durch die nette Oration de Liberata An. 1683 Vienna, ſo ſie dem Kayſer Leopoldo dediciret, ſondern auch durch ihre zu Padua 1691 in Fol. heraus gegebenen Academicas Tabulas Selectas & Explicatas einen unſterblichen Ruhm. Alſo gereichet es ihr auch zu ſonderbarem Lobe, daß ſie mit unterſchiedenen Briefen ihren Vater in einer gewiſſen Sache wider den damaligen Leipzigiſchen Profeſſor Poeſ. L. Feller, welcher in Erklärung des Marcelliniſchen Monuments von ihrem Vater diſſentirte, (Vid. Act. Erudit. Lipſienſ. A. 1688 pag. 557) zu defendiren ſich angelegen ſeyn ließ. Ihr Bildniß iſt mit der Oration de Vienna liberata zugleich heraus gekommen. Vid. Act. Erudit. Lipſienſ. An. 1691 Menſ. Jul. p. 337 & Menſ. Dec. p. 549, it. Happelii Academiſchen Roman L. 1 c. 24 p. 276.

Patrone,

Oder Opera, Deſſein, Rangage, heiſſet das Muſter oder die Ordonnance der Blumen, Gänge, Zweige, und Rancken, ſo auf denen Eſtoffen, Damaſten und andern Zeugen angebracht und verarbeitet worden.

Pattin,

Heiſſen in Engelland diejenigen Uberzüge, ſo das Frauenzimmer über ihre ordentlichen Schuhe zu ziehen, und ſich deren im Ausgehen bey garſtigen und kothigen Wetter zu bedienen pfleget. Es ſind deren dreyerley Sorten, als 1) a pair of Clogs, ſo vom Leder allein gemacht ſind, und von vornehmem Frauenzimmer getragen werden; 2) a pair of wooden Clogs, ſo etwas ledern, das meiſte aber daran von Holtz iſt, und von Frauenzimmer mittlern Standes gebrauchet werden, und 3) a pair of patten, ſo gantz höltzern ſind, und eiſerne Sohlen haben, die die gantz gemeinen Weibes-Bilder zu tragen pflegen.

Paventia,

War eine ſehr alte Göttin, ſo das Erſchrecken und die Furcht der kleinen Kinder abwenden konte; woher ſie auch alſo genennet wird.

Pavillotte,

Heiſſet dem Frauenzimmer derſenige lange und doppelte breite Streif von weiſſem Flohr, ſo hinten über die Auffſätze oder Fontangen herunter angeſchlagen und geſtecket wird; iſt entweder mit oder ohne Flügel, die Flügel können hinten auf das Neſt geſtecket, oder herabhangend getragen werden.

Paula Cornelia,

Oder Paula Romana, eine Adeliche Römiſche Wittbe, eine Tochter Rogati, des Griechen aus dem Geſchlechte Agamemnonis, ihre Mutter iſt geweſen Bleſilla, eine Römerin. Ihr Mann hieß Toxatius, aus des Æneæ Geſchlechte, nach deſſen Tode ſie mit Paulino und Epiphanio in Egypten und Judäam gereiſet, und die heiligen Oerter beſuchet. Sie war ein gelehrtes und in der Hebräiſchen, Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache wohlerfahrnes Weib, hatte eine ſonderliche Begierde zur Religion; damit ſie aber in derſelben den rechten Grund legen möchte, zog ſie dem Heil. Hieronymo aus Italien bis gen Bethlehem nach, den ſie

 auch

auch fleißig ermahnet und dahin vermocht, daß er einen Commentarium über die H. Schrifft verfertigte. Sie gieng mit ihm ſo vertraut um, daß einige argwöhniſche Leute ihr deßwegen eine üble Nachrede zu machen ſuchten: wiewol Eraſmus in dem Leben des Hieronymi ihnen gar ein anders weiſet. Sie bauete vier Klöſter, und ſtarb A. 404 den 24 Jan. in dem 57 Jahre ihres Alters. Vid. Hondorff. Promptuar. Exempl. P. III pag. 82, Hieronym. in Proœm. Commentar. in Eſaiam l. 18; Conf. Korthold. in Hiſt. Eccleſ. Part. IV Sect. ult. c. 4 § 11. Hieronymus hat das Leben von dieſer Paula beſchrieben, ſie auch mit einem Epitaphio beehret.

Paulina,

Eine virtuoſe und berühmte Sängerin in Caſſel, ſo zugleich eine gute Actrice iſt.

de Paz, ſiehe Catharina Pacenſis.

de Pazzis,

Magdalena, ſo ihrer Heiligkeit wegen im Pabſtthum in ſolchem Anſehen geweſen, daß ſie Pabſt Clemens IX An. 1669 canoniſiret, und unter die Heiligen geſetzet. Ihr Leben hat ein Carmeliter-Mönch, Dominicus Capellus, beſchrieben, worinnen von vielen Erſcheinungen und Geſprächen, ſo ſie mit den Seelen in der Höllen gehabt, Meldung geſchiehet. Uber dieſes ſoll ihr der HErr JEſus offt erſchienen ſeyn, und ihr ſein Leiden gezeiget haben. Vid. Marc. Anton. Alegr. in Paradiſ. Carmelitic. p. 454.

Pelagia,

Ein anfangs ruchloſes und wollüſtiges Weib aus Antiochien, welche ſich aber zuletzt bekehrte, und ihr voriges Leben ſehr bereuete.

Pelleæ, ſ. Dodoneæ Columbæ.

Pellegrina Maria,

War ein wundernswürdiges Mägdlein, indem ſie in dem zehenden Monat ihres Alters Haar und Bart bekam. Die Haare waren ſchwartz, dicke, hart und dichte; ihre Stimme männlich, hatte auch auf der Bruſt und Rücken viel Haare, war in dem zweyten Jahre ihres Alters, worinnen ſie auch verſtarb, ſchon zwey gute Ellen lang. M. Anton. Ulmus in Phyſiolog. Barb. Human. Sect. III Cap. 11.

Pelopea,

Eine Tochter der Thyeſtæ, welche, nachdem ſie von ihrem eigenen Vater war geſchwächet worden, ein Kind von ausbündiger Schönheit und Geſtalt gebahr, und damit ſolche ihre begangene Blutſchande nicht kundbar würde, ſelbiges in dem Walde denen wilden Thieren zur Beute und Raub hinlegete. Es ſchickte ſich aber wunderlich, daß ein Schäffer, der durch ſolchen Wald paſſirte, dieſes ausgeſetzte Kind von ohngefehr erblickte, und ſelbiges aus Erbarmung mit ſich nahm, auch mit Ziegen-Milch ſolches auferzog, weßwegen dieſes Kind auch hernach Ægiſthus benennet ward.

Peloponneſia,

War ein ſolch fruchtbar Weib und gute Hecke-Mutter, daß ſie fünffmal nach einander Vierlinge (oder vier Kinder zugleich) gebahr.

Peltz,

Heiſſet eigentlich dem Frauenzimmer ein kurtzer, mit zartem Peltz und Rauchwerck gefütterter Unter-Rock, ſo gleich über das Hemde gezogen wird, hat nicht allzuviel Falten und insgemein einen bunten leichten Caton zum Ober-Zeug. Dahin gehöret ein gefütterter Contuſch mit Pohlniſchen Ermeln und Kragen, ein Uberhang-Peltz oder Polonoiſe, ein Ungriſcher Peltz mit einem glatten Leib, und von vorne mit Ungriſchen Schleiffen beſetzet.

Peltz-Haube,

Iſt eine runde etwan eine Spanne hoch erhöhete und mit ſchwartzem glatten Rauchwerck überzogene Mütze, ſo über die halbe Scheitel nur gehet, und welche die Weibes-Bilder in Saltzburg zur Winters-Zeit an ſtat ihres ſo genannten Bundes zu tragen pflegen.

Peltz-Hoſen,

Sind mit geſchmeidigem Rauchwerck gefütterte Bein-Kleider, doch von einem gantz beſondern Schnitt, ſo das Frauen-

zimmer im Winter manchmal zu tragen pfleget.

Peltz-Mäntelgen,

Eine Art Nachtmäntelgen, ſind von Zeug mit Peltz gefüttert: Ruſſienne iſt eine Art eines Peltz-Mäntelgen mit Löchern an der Seite, wodurch die Aerme gehen, und ſind die Stoß-Kanten, ſo wol um das Arm-Loch als um und um mit Hermelin oder andern Peltzwerck ausgeſchlagen, wird von reichem Zeuge, Sammet, Gros di Tours &c. gemacht, und iſt die allermodernefte Winter-Tracht.

Peltz-Stieffelgen,

Sind mit Rauchwerck gefütterte Strümpffe, ſo an den Schuhen hangen, und lang hinauf zugeſchnüret oder zugeknöpffet werden.

Peltz-Werck,

Träget das Frauenzimmer im Winter unter den Hauben, am Leibe, Röcken, in Strümpffen und gefütterten Hoſen, ſo gut als Männer, aber beyde wiſſen es wenig vor Motten und Schaben zu bewahren. Daher ihnen folgendes zu behalten nöthig iſt: Man nehme 1) Wermut und Nuß-Laub, oder auch Hopffen zu Wermut, thue etwas davon in die Kleider-Schräncke oder Kaſten, zwiſchen die Kleider hin und her, ſo kommet alsdenn weder Schabe noch Motte hinein. 2) Ein Ziegel-Stein in Feuer glüend gemacht, und Eßig darauf gegoſſen, tödtet durch den Dampff die im Peltz-Werck befindliche Schaben und Motten, wenn man ſelbiges damit anräuchert. 3) Ein bloſſes ſauberes weiſſes leines Tuch, wenn zuvor das Peltz-Werck wohl ausgeklopffet worden iſt, bewahret durch ſeinen Umſchlag ſelbiges hernach den gantzen Sommer über vor ſolch Ungezieffer. 4) Friſch und ſafftiges Kühnholtz, das noch ſtarck riechet, zu dem Peltz-Werck und Kleidern geleget, vertreibet alles Gewürme daraus. So behauptet man auch 5) ein gleiches von der Krauſemüntze, welche zugleich dem Peltz-Werck und Kleidern, ſo man vor Motten hauptſächlich bewahren will, einen guten Geruch giebet. Endlich 6) haben auch dieſen Effect, ſaubere Schachteln voller Löcher gebohret, und mit einer Citrone angefüllet. Leget man aber Campher mit Leinſaamen, oder an ſtat deſſen Pfeffer-Körner in ein Tüchlein gebunden dazu, ſo läufft und ſpringt alles Ungezieffer daraus.

Peluſa,

Eine Mohrin und Königin in Africa, war eine groſſe Liebhaberin und Meiſterin vom Schach-Spiel, worbey ſie ſo hochmüthig war, daß ſie ſich mit niemanden anders in dergleichen Spiel einließ, als bis er auf den Fall des verlohrnen Spieles ſein Blut und Leben vorher gegen die groſſe Summe Geldes, worum ſie zu ſpielen gewohnet war, aufgeſetzet. Dieſem ungeachtet gab ſich dennoch ein zwar tapfferer und behertzter aber nur gemeiner Soldat von ihren Trouppen an, ſo mit Nahmen Loſt hieſſe und gedachte Königin zum Schachſpiel heraus foderte, auch ihrem Begehren nach ſein Leib und Leben, im Fall er das Spiel verlieren ſolte, zum Unterpfande ſetzte. Doch das Glück und ſeine Behutſamkeit in ſolchem Spiel ſecundirten ihn alſo, daß er wircklich das Spiel gewann, welches gedachter Mohren-Königin ſo wohl gefiel, daß ſie ihm nicht nur die gewonnene Summe Geldes auszahlen, ſondern auch ihn noch überdiß wegen ſeiner Courage und großmüthigen Reſolution zum Ritter ſchlagen ließ: zum Zeichen dieſes groſſen Unterfangens ſuchte ſie für ihn ein abſonderliches Ritterliches Wappen aus, ſetzte ihr eigenes Bildniß nebſt einem Schachſpiel in ſelbiges, und befahl ihm an, daß er ſich in Zukunfft, weil er ſein Leben für ſelbige auf das Spiel geſetzet, nicht mehr Loſt, ſondern den von Leben nennen ſolte; welchen Nahmen und Wappen noch heute zu Tage diejenigen Geſchlechter, ſo von ihm herſtammen, führen, wiewol ſich einige davon die von Löben ſchreiben.

de Pembroock,

Maria, eine Engelländiſche gelehrte Gräfin und Poetin, Philippi Sidney Schweſter, der ihr auch ſeine Arcadiam dediciret; ihr Lehr-Meiſter hieß Samuel Daniel, dem ſie, wie auch allen Poeten, ſehr wohl wolte. Sie hat eine Tragödie, Antonius genannt, geſchrieben, ſo Langbainius und Gildonus ſehr rühmen. Vid. Act Erudit. Lipſ. A. 1699 p. 426.

Penelope,

Des Icarii und der Peribœæ Tochter, und Eheweib des Ulyſſis, ein rechtes Muſter einer keuſchen, getreuen und ſtill eingezogenen Frau, welche Zeit währender ihres Mannes Abweſenheit, ſo in die 20 Jahr währete, kein anderes Mannsbild verliebt angeblicket, geſchweige denn ihrem Mann ungetreu geworden. Weil ihr aber die vielen Freyer und Amanten ſcharff zuſetzten, auch ihr zuletzt gar mit Gewalt droheten, erſonne dieſe keuſche Penelope folgende Liſt aus: ſie gab allen ihren Freyern ein gewiſſes Gewebe zu verfertigen auf, mit dem Verſprechen, daß wer ſolches binnen einer gewiß geſetzten Zeit vollſtändig und fertig brächte, ſie ſodann zum Lohn haben ſolte; weil ſie aber des Nachts allezeit in der Stille dasjenige wieder auftrennte, was die Freyer des Tages über gewebet, gewanne ſie durch ſolche Liſt ſo viel Zeit, bis ihr geliebter Ulyſſes endlich ſelbſten wieder zurück kam, der ihr auch in Bettlers Geſtalt und Kleidern wieder erſchien, und alle ſeine Mit-Buhler, ſo ihm ſeine Penelope verführen wollen, auf einmal aus gerechter Eyferſucht ermordete.

Penid-Zucker,

Iſt eine Art von dem allerreinſten, gelindeſten und mit allerhand Stärckung angefeuchteten Zucker, den die Kinder-Mütter denen neugebohrnen Kindlein bey der Tauffe, wenn ſie zu wemmern anheben, in das Mündgen drücken, um ſelbige dadurch wieder zu ſtillen.

Pentheſilea,

Eine Königin der Amazonen, ſo der Orithyæ in der Regierung nachgefolget. Hielte ſich in dem Trojaniſchen Kriege, als ſie dem Priamo wider die Griechen zu Hülffe kam, vortrefflich, ward aber endlich von dem Achilles ermordet.

Pentzlin, ſiehe Müllerin.

Pera,

Des Cimonis, eines alten Athenienſers Tochter, hatte ſo viel kindliche Treue und Liebe gegen ihren in Ketten und Banden liegenden alten eisgrauen Vater, daß ſie ſelbigen, als er im Gefängniß nach dem ihm geſprochenen Urtheil verhungern und ſterben ſolte, ſo offt ſie zu ihm nach vorher geſchehener Viſitation, ob ſie auch etwas von Eßwaaren bey ſich hätte, hinein gelaſſen wurde, ihre eigene Bruſt, mit welcher ſie zu Hauſe ihr neugebohrnes Kind ſäugete, heimlich darbot, und eine lange Zeit unterhielt, welches, nachdem ſie von den Wächtern einmal drüber angetroffen ward, bey der Obrigkeit ſo viel gefruchtet, daß nicht nur ihr alter Vater der Strafe entlaſſen wurde, ſondern ſie auch von dem damaligen Richter, dem dieſe kindliche Liebes-Probe vortrefflich gefallen, noch eine ſtatliche Verehrung ſtat Ammen-Lohns erhielte. Vid. Plin. cap. 7 Lib. 36 Hiſtor. Natural.

Percan,

Iſt ein Holländiſcher von Cameel-Haaren gewirckter Zeug mit einem gezwirnten oder rund gedreheten Faden, deſſen ſich das Weibesvolck zu ihren Kleidern zu bedienen pfleget. Die beſte und feinſte Sorte von ſelbigen iſt Percan de Brüſſel.

Perictonia, oder Perictone,

Eine ſehr gelehrte Philoſopha und erfahrnes Weib, Pythagoriſcher Secte, wird von Stobæo offt gerühmet, welcher auch, nach Photii Meinung, unterſchiedene Apophthegmata aus ihr genommen. Sie hat auch noch zwey Bücher geſchrieben, als eines von der Weisheit und eins von der Weiber Harmonie. Vid. Menag. in Hiſt. Mulier. Philoſ. p. 63 n. 180.

Perimede,

War eine berühmte Zauberin, deren Leben und Thaten Theocritus beſchrieben.

Perina,

Franciſca, war ein beruffenes zauberiſches Weib und Hexe.

Perlen,

Werden in gewiſſen Gattungen von See-Muſcheln gefunden, und unter die Edelgeſteine gerechnet: Sie haben dieſe beſondere Eigenſchafft, daß da alle andere Edelgeſteine von Natur rauch und ungeſtaltet ſind, und ihren Glantz durch die Kunſt von Menſchen-Händen im Schleiffen bekommen müſſen, die Perlen ihre

vollkommene Schönheit aus dem Schooß der Natur mitbringen. Man findet auch die Perlen faſt in allen Gattungen und Arten der Auſtern, ſowol in der See, als in den Flüſſen und ſüſſen Waſſern in Oſt- und Weſt-Indien, ja auch hin und wieder in Europa, wiewol die Orientaliſchen vor allen den Vorzug haben. Unter denſelben fallen im Perſiſchen Meer-Buſen die ſchönſten, um Ceilon und Borneo aber die gröſten. Die Schottiſchen werden wenig geachtet. Falſche und Waſſer-Perlen, ſind die durch Kunſt bereitet, und zu einer Gleichheit mit den feinen gebracht werden. Dergleichen man zu Venedig und Paris findet. Die auch noch ſo weiſſen und ſchönen Perlen, wenn ſie getragen werden, bekommen durch die Ausdunſtung am Halſe leicht eine gelbe Farbe. Dieſe Gelbheit kurtz und gut zu vertreiben, ſo mache ſich ein Frauenzimmer von gebrannten Kälber-Beinen und Marmorſtein ein zartes Pulver in einem ſteinern Mörſel, ſtreue ſolch Pulver auf zart Leder, lege die Perlen dazu, und reibe ſie darinne zwiſchen denen Händen, ſo werden ſie auſſerordentlich ſchön. Iſt einem dieſe Reinigungs-Art zu beſchwerlich, ſo thue man ſeine gelb oder ſonſt ſchmutzig gewordene Perlen, in ein Brot von Weitzen-Mehl, laſſe es in einem Backofen backen, ſo gehet die Unreinigkeit und das Fette von den Perlen in den Teig über, und man hat dabey für ſich wenig Mühe, da doch die Perlen hierdurch ſo ſchön weiß, als nach der vorigen etwas mühſamen Art, werden. Noch eine gute Art Perlen zu reinigen iſt, wenn man diejenigen, ſo man von ihrer Schmutzigkeit saubern will, an einem Faden etwas weit von einander reihet, ſie in gute Milch leget, hernach in einem glaſurten Töpfflein wohl auffſieden läſſet, alsdenn von der beſten Venediſchen Seiffe in dem Sud einen guten Theil ſchüttet, und die Perlen in ſolchen vom Sode genommenen Waſſer mit der Hand, ſo warm, als man es leiden kan, wohl aus- und abwäſchet, zuletzt aber ſie mit kaltem Waſſer wohl ausſpület, damit ſich die Löchlein nicht durch die Seiffe verſtopffen, ſondern die Perlen, wenn ſie vorher mit einem zarten Tüchlein ſauber abgerieben, und getrocknet worden, aufs gläntzende in ihrer Weiſſe erſcheinen, der Faden aber, daran die Perlen geſchnüret worden, muß nicht ehe herausgezogen werden, bis ſie gantz trocken ſind, um dadurch noch mehr das Verſtopffen der Löchlein zu hindern, welches an ſtat des kalten Waſſers mit Saltz-Waſſer weit beſſer befördert wird, und kan man kaum glauben, was die Perlen-Verſtopffung für eine Mühe wiederum zu lüfften koſte; man kan aber ſolche am allerſicherſten verwehren, wenn man ſie an einen eiſernen zarten Drat, der die Löchlein wohl ausfüllet, etwas weitläufftig ſchnüret, und hernach ſchön Alabaſter-Mehl, oder auch pulveriſirte und durch ein Haar-Netz geſiebte Perlen-Mutter nimmt, ein ſauberes Bürſtlein in eines von dieſen beyden Pulvern tütſchet, und die an den Drat gereiheten Perlen damit ſo lange überſtreichet und reibet, bis ſie recht ſchön und gläntzend werden. Es kan auch durch dieſe Pulver ein Frauenzimmer mit gedachtem Bürſtlein diamantne Ringe, Agraffen, Creutzlein u. ſ. f. aufs allerſauberſte reinigen: wozu man auch weiß Corallen, Vitriol und Weinſtein-Pulver anwendet. Die Indianer inſonderheit gebrauchen zur Perlen-Reinigung gekochten ſcharff geſaltzenen Reiß, womit ſie die Perlen reiben: die Americaner aber nehmen dazu Thau, der auf Sallat-Blättern ſtehen geblieben, womit ſie ihre Perlen auf das ſauberſte waſchen ſollen.

Perlen-Haar-Band, ſiehe Cräntzlein.

Perlen-Mutter,

Iſt die Muſchel, in welcher die Perle wächſet. Sie iſt von auſſen grau oder bräunlich, rauch und ungeſtalt: inwendig aber mit einem dicken weiſſen Perlen-Glantz umzogen, zuweilen auch mit Wartzen, die wie ausgewachſene Perlen ſehen, beſetzet.

Pero,

Eine Tochter des Nerei und der Chloris. Eine Schweſter des alten Nectors und Periclimeni, von ſolcher vortrefflichen Schönheit und Geſtalt, daß viel hundert Freyer ſich um ſelbige beworben. Weil aber ihr Vater der Nereus zur ſelbigen Zeit einen tödtlichen Haß und Feindſchafft wider den Hercules hegte, und ſich

gerne an ihm rächen wolte, ließ er ausruffen, daß derjenige unter den Freyern, ſo dem Hercules ſeine Ochſen entführen und ihm zuſtellen würde, ſeine Tochter Pero ohnfehlbar haben ſolte. Welches endlich Bias, des Amythaonis und der Aglajæ Sohn, ſich durch Beyhülffe ſeines Bruders Melampodes unterſtanden, und nachdem er ſolche Ochſen dem Hercules geraubet, die ſchöne Pero zum Weibe erhalten.

Peronne,

Claudia, ein gelehrtes Frauenzimmer von Lyon, florirete zu Königs Franciſci I und Henrici II Zeiten, und war berühmt wegen ihrer Geſchicklichkeit in der Frantzöſiſchen Poeſie.

Perpetua,

Ward unter dem Kayſer Valeriano in Mauritania Anno Chriſti 259, als eine ſtandhaffte Märtyrin, von wilden Thieren jämmerlich zerriſſen und zerfleiſchet. Volaterran. Lib. 16 Commentar.

Perpetua,

Die Heilige, war des Heil. Auguſtini Schweſter, und ſoll die Mutter und Stiffterin aller derjenigen Orden und Kloſter-Frauen geweſen ſeyn, ſo ſich unter ihres Bruders Regeln beqvemet. Sie hat gelebet um das Jahr Chriſti 390.

Perſch, oder Pärſch,

Perca, Perche, iſt ein bekannter Teichfiſch, der auf dem Rücken ſtechende Gräten hat, und kan alſo von andern Fiſchen nicht leicht gefreſſen werden. Sein Fleiſch iſt wohl hart, aber auch recht geſund und krancken Leuten nicht undienlich. Bey denen Römern waren dieſe Fiſche in hohem Æſtim, und wurden ſie von Auſonio deliciæ menſarum wegen ihrer Delicateſſe genannt, welches Lob ihnen noch heut zu Tage ein ieder gönnet. Ihr ſonſt angenehmes Fleiſch wird durch eine gute Zurichtung noch delicater, zumal wenn ſie nach der Vorſchrifft unſers Kochs bereitet: 1) Perſche zu reiſſen und zu ſchupen; 2) Perſche mit Butter und Peterſilie; 3) Perſche mit zerlaſſener Butter; 4) Perſche mit einer Fricaſſée-Soſſe; 8) Perſche mariniret; 9) Perſche für gemeine Leute zu ſieden.

Perſche zu reiſſen und zu ſchupen,

Die Perſche ſchupet man mit einem Reibeiſen, darnach fähret man ſelbigen mit einer Spickenadel oder einem ſpitzigen Höltzgen unter dem Floß hinein, und ziehet den Darm heraus, ſo wird die Galle daran hengen, welches zuſammen man wegſchneiden muß: oder man ſchneidet denen Perſchen den Bauch auf und nimmet das Eingeweide heraus, der Rogen aber muß drinnen liegen bleiben, ſo ſind ſie fertig und mögen auf folgende Art bereitet werden.

Perſche mit Butter und Peterſilien,

Wenn die Perſche geſchupet und geriſſen ſind, ſo ſiedet man ſie ab, wie man einen andern Fiſch zu ſieden pfleget. Hernach thut man in eine Caſſerole Butter, gehackte Peterſilie, Muſcatenblüten, geriebene Semmel und Ingber, gieſſet Waſſer oder Fiſch-Brühe drauf, ſetzet es aufs Kohlfeuer und läſſet es einkochen, leget alsdenn die abgeſottenen Perſche drein, welche auch ein wenig mit kochen müſſen, damit ſich die Brühe hinein ziehe. Endlich richtet man an, ſtreuet über die Fiſche Muſcatenblüten und Ingber, und giebet ſie hin.

Perſche mit zerlaſſener Butter,

Die Perſche reiſſet man, aber ſchupet ſie nicht, ſondern ſiedet ſie nur ab. Nach dem Abſieden können ihnen die Schupen ſamt der grauen Haut abgezogen und die Perſche in einer Schüſſel angerichtet werden, man läſſet aber Butter zergehen, damit ſich das Saltz ſetze, dieſe gieſſet man über die Perſche, ſetzet ſolche auf ein Kohlfeuer, decket ſie zu und läſſet ſie eine Weile dämpffen. Wenn man ſie hingeben will, ſo ſtreuet man gehackte grüne Peterſilie und Muſcatenblüten über die Fiſche, ſo ſind ſie fertig.

Perſche mit einer Fricaſſée-Soſſe,

Dieſe bereitet man wie die Karpfen oder Karauſchen mit einer Fricaſſée-Soſſe.

Perſche

Perſche mit Rahm und Kümmel,

Dieſe verfertiget man nach der Vorſchrifft der Karauſchen mit Rahm und Kümmel.

Perſche mit einer Citronen-Soſſe,

Man bereitet ſolche, wie ſie in vorigen beſchrieben worden. Darnach ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel ein Stück ausgewaſchene Butter aufs Feuer, ſchüttet geriebene Semmel, Citronſchalen und Scheiben und Muſcaten-Blüten darzu, gieſſet ein Glas Wein und Waſſer drauf, welches zuſammen noch eine Weile kochen muß, bis es beginnet dicke zu werden, leget alsdenn die Perſche hinein, und läſſet ſie ein wenig kochen. Wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſo thut man die Perſche ordentlich auf die Schüſſel, gieſſet die Brühe drüber, garniret die Citronſcheiben fein zierlich auf die Fiſche, und giebet ſie auf die Tafel.

Perſche mit einer Capern-Soſſe,

Sie werden zugerichtet, wie die Karauſchen mit der Capern-Soſſe, woſelbſt dreyerley Arten zu finden.

Perſche marinirt,

Wenn dieſe geſchupet und geriſſen worden, muß man ſie auf den Seiten kerben, alsdenn einſaltzen, und ſie eine Weile im Saltz liegen laſſen. Hierauf ſtreiffet und trocknet man ſie ab, backet ſie in Schmaltz oder Baumöl, oder man kan ſolche auch auf einem Roſt braten, mit Baumöl oder Butter beſtreichen, und ſie ſo lange braten laſſen, bis ſie gar ſind. Hierbey aber gebe man Achtung, daß man die Fiſche nicht zerreiſſe, und wenn ſie kalt worden, ſo lege man ſie ein und marinire ſie wie die Forellen.

Perſche für gemeine Leute zu ſieden,

Die gemeinen Leute reiſſen nur die Perſche, waſchen ſie darnach aus, und gieſſen ein wenig Waſſer drauf. Nach dieſem ſieden ſie ſie blau, wie bey denen Karpfen zu ſehen iſt.

Perſephone,

Eine Tochter des Jupiters und der Ceres, ſonſt genannt Proſerpina, welche Pluto der Höllen-Gott entführet, und als ſeine Frau mit in den Orcum genommen. Daher ſie auch die Königin der unterirdiſchen Geiſter genennet wird. ſiehe Proſerpina.

Perſida,

War ein gelehrtes und gottesfürchtiges Weibesbild, von der Paulus ſelbſt ad Rom. 16 v. 12 rühmet, daß ſie viel in dem HErrn gearbeitet.

Peruſina,

Margaretha, des vortrefflichen Juriſten in Mayland Johannis Peruſini gelehrtes Eheweib, ſo in der Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache gelehrt und hoch erfahren geweſen. Vid. Frauenlob in der Lobenswürdigen Geſellſchafft gelehrter Frauenzimmer p. 23.

Peterſilie, oder Garten-Eppich,

Petroſelinum, Perſil, iſt ein Garten-Kraut, ſo nebſt der Wurtzel öffters an denen Speiſen genoſſen wird Es iſt ſolches zweyerley, die gemeine oder glatte und die krauſe. In dem Oeconomiſchen Lexico wird unter andern gelehret, wie man die Peterſilie ſäen und erzielen ſoll. Dieſes Kraut recommendirten die alten Medici gar ſehr denen Waſſerſüchtigen, es ſoll auch der verſtopfften Leber, Miltz, Nieren, Blaſen und Harngängen dienlich ſeyn, und den Sand, Grieß und Stein abtreiben: Hingegen aber deſſen überflüſſiger Gebrauch, Augen-Beſchwerungen, und die fallende Sucht, oder böſe Kranckheit verurſachen. Es ſoll auch dieſes Kraut ad coitum dienlich ſeyn, daher Simon. Paul. in Claſſe III p. 430 den alten Vers angeführet:

Peterſely helpt de Mannen te paerdt,
De Vrouen onder de Aerdt.

Wie in allen Dingen, alſo auch hier bey dem Gebrauch der Peterſilie, iſt das Sprichwort zu mercken: Maſſe iſt zu allen Dingen gut. Sonſt bleibt die Peterſilie ein gut Küchen-Kraut, womit viel Speiſen annehmlich gemacht werden, und brauchet man bey ſolchen Gerichten, daran Peterſilie gekochet worden, nur die Helffte Saltzes, weil die Peterſilie ſelbſt alles

alles Eſſen ſaltzet. Es wird auch aus ſelbiger ein Waſſer bereitet, welches in Catholiſchen Küchen ſtat der Fleiſch-Brühe dienet, deren Verfertigung der Koch in nachfolgendem eröffnet.

Peterſilien-Waſſer zu machen, welches in Catholiſchen Küchen ſtat der Fleiſch-Brühe gebrauchet wird,

Man ſetzet einen Topff mit Waſſer zum Feuer, thut darein ein Paar Hände voll Erbſen, grüne Peterſilie mit denen Wurtzeln, gantze Muſcaten-Blüten, Ingber und ein wenig Saltz, und läſſet es durch einander kochen.

Peterſin,

Johanna Eleonora, gebohrne von Merlau, D. Johann Wilhelm Peterſen, weiland Superintendentens zu Lüneburg Eheliebſte. Ein gelehrtes und in Heil. Schrifft geübtes Frauenzimmer, ſo ſich durch unterſchiedene Schrifften bey der Welt bekannt gemacht. Unter ſolchen iſt am vornehmſten ihr Commentarius über die Offenbarung St. Johannis, der An. 1696 mit einer Tabelle in Folio heraus gekommen. Ihr Hertzens-Geſpräch mit GOtt aus ihrem Hertzen und Glauben durch Erfahrung, Franckfurt An. 1691, welches Buch der weltberuffene Thomaſius in ſeinen monatlichen Gedancken An. 1709 p. 854 excerpiret, und ſelbiges als orthodox recommendiret. Ferner die verklärte Offenbarung JEſu Chriſti nach dem Zuſammenhang, und nach dem Sinn des Geiſtes, mit beygefügtem geiſtlichen Kampf der Erſtgebohrnen, An. 1706 in 8. D. Feuſtking in ſeinem Gynæceo hæretico-fanatico p. 459 will ſie zu einer Adhærentin des Fanaticiſmi und Chiliaſmi machen, und lehnet ſich ſcharff wider die Lobes-Erhebungen, ſo Arnold in der geiſtlichen Geſtalt eines Lehrers Appendic. 3 § 26 p. 24 ihr beygeleget. Ihren Commentarium Apocalypticum, ſpricht er, hätte ſie aus dem Coccejo, Forbeſio, Moro, Brigthamo, Durhamo, Medo, Hofmanno, Seydenbecchero, Jurieu und Brecklingio ausgeſchrieben. Vid. Autor. der Unſchuldigen Nachrichten An. 1702 p. 120, welche nebenſt D. Feuſtkingen ihr das An. 1698 unter dem Titel: Ewiges Evangelium der allgemeinen Wiederbringung aller Creaturen, herausgekommene wunderliche Buch Schuld geben wollen; welche Misgeburt D. Grævius in ſeiner Diſputatione Inaugurali, ſo er wider dieſe monſtroſe Schrifft gerichtet, anatomiret, und das darinne ſteckende Chiliaſtiſche Gifft entdecket. Vid. Diſſertat. Hujus Sect. I § 4.

Petronelle,

De Chemille, eine devote Frantzöſiſche Jungfer, ſo Anno 1100 die allererſte Aebtißin des Ordens der Aebtißin von Abralds-Brunnen in Franckreich geweſen.

Petronilla,

War des Apoſtels Petri Tochter, ſo er mit ſeinem Weibe, des Barnabä Schweſter, erzeuget. Auguſtin. cap. 17 contra Adimant. Vid. Surium in Vit. Sanctor. 29 Junii T. 2 f. 353.

Petronina,

Dominica, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Petſchier, oder Pettſchafft,

Iſt ein in Silber, Meßing, Stahl oder Eiſen geſtochenes, oder in Edelgeſtein, z. E. Carniol eingegrabenes Wapen, verzogener Nahme, oder ſinnreiche Deviſe, oder auch alter Römiſcher Kopff, wormit das Frauenzimmer ihre Billetgen und andere Handbrieffgen zu ſiegeln pfleget.

Peutingerin,

Juliana, des berühmten Peutingers in Augſpurg kluge und gelehrte Tochter, die Muslerus in ſeiner Oration p. 156 wegen ihrer Gelehrſamkeit und andern herrlichen Tugenden ſehr rühmet. Sie ſoll ſchon im vierten Jahre ihres Alters den ankommenden Kayſer Maximilianum im Nahmen der Stadt Augſpurg mit einer herrlichen Oration empfangen haben, ſo der Kayſer auch ſehr gnädig angehöret. Sie hat noch mehr Schweſtern gehabt, welche gleichfalls denen Studiis obgelegen. Vid. Mart. Cruſ. Lib. X Annal. Suevicor. P. III.

Pfaffenſchnitt,

Heiſſet an der gebratenen Gans dasjenige

nige Schnittlein Fell und Fett, ſo zwiſchen denen Flügeln und der Keulen aus der Seite im Trenchiren geſchnitten wird.

Pfaltz-Gräfin,

Iſt eine hohe Standes-Perſon, ſo entweder aus dergleichen Stamm entſproſſen, oder an einen Pfaltz-Grafen vermählet worden.

Pfanne,

Iſt im Brau-Hauſe der küpferne viereckichte Keſſel, in welchem das Bier gebrauet wird.

Pfannenkuchen,

Sind viereckigte oder auch länglicht breite Stücke, ſo aus einem ausgetriebenen Teig geſchnitten, und aus heiß gemachten Schmaltz gebacken werden, davon folgende Beſchreibungen: 1) Pfannenkuchen; 2) dito anders auf Oeſterreichiſch; 3) dito noch anders.

Pfannenkuchen zu machen,

Man ſetzet ein und ein Viertel-Pfund Mehl in einem Geſchirr bey einen warmen Ofen, gieſſet ein Paar Löffel voll gute Bierhefen drein, thut dazu fünff gantze Eyer, drey Loth Zucker, und ein Viertel-Pfund zerlaſſene Butter, machet es hernach mit laulichter Milch an, und bereitet einen Teig, der aber nicht gar zu ſtarck ſeyn darff. Wenn man nun ſolchen gnug gearbeitet hat, ſo thut man ihn auf ein mit Mehl beſtreuetes Bret, und läſſet ihn gehen, wircket ihn darnach, und treibet ihn mit einem Walger-Holtz auf, und ſchneidet viereckigte Stücken draus, leget ſie auf einen mit Mehl beſtreueten Kuchen-Deckel, ſetzet ſelben an einen warmen Ofen, damit ſie fein gehen. Zuletzt machet man Schmaltz in einer Pfanne heiß, leget die Pfannkuchen drein, und backet ſie, aber nicht gar zu heiß, fein goldgelb, ſo ſind ſie fertig. NB. An etlichen Orten werden ſie auch gefüllt mit Kirſchmus, Pinien und Citronat, abſonderlich diejenigen, ſo bey denen Kindtauffen ausgetheilet werden.

Pfannenkuchen anders auf Oeſterreichiſch,

Man ſetzet in einem Geſchirr ſchön Mehl zu einem warmen Ofen, oder ſonſt an einen warmen Ort, rühret das Mehl um, daß es ſich durchwärme, ſchüttet darnach hinein ein Paar Löffel voll gewäſſerte Hefen von Weißbier, und ein Viertel-Pfund zerlaſſene Butter, ſchläget vier Eyer drein, aber nur von zweyen das Weiſſe, machet es mit laulichter Milch zu einem feſten Teig an, ſaltzet ſolchen, und ſchläget ihn mit einem Rühr-Löffel glatt ab. Dieſen Teig leget man nach dieſem auf einen Tiſch, würtzet ihn und bereitet Strietzeln draus, einer Viertel-Ellen lang, und ein Paar Quer-Finger dick, leget ſolche ordentlich auf ein mit Mehl beſtreuetes Bret, und wenn ſie alle fertig ſind, ſo decket man oben ein Tuch drüber, und ſetzet ſie an einen warmen Ort, damit ſie daſelbſt gehen können. Sind ſie nun genung gegangen, und wollen oben aufſpringen, ſo ſetzet man Schmaltz aufs Feuer, und wenn es bald heiß iſt, ſoll man 2 bis 3 Stücke drein legen, und ſie gar gemählich, aber nicht zu heiß backen, und ſie immer mit Schmaltz begieſſen. Denn wenn man ſolche in gar heiſſes Schmaltz thut, ſo werden ſie auſſen flugs hart, aber in dem Schmaltz, das ſeine Hitze noch nicht völlig hat, gehen ſie noch ein wenig auf. Hat man nun einmal heraus gebacken, ſo leget man ſelbige allezeit warm, und backet ſie ſo lange, bis man deren ſatt hat, richtet ſie alsdenn nach Gefallen an, und läſſet ſie auftragen.

Pfannenkuchen noch anders,

Man machet den Teig, gleichwie vorigen, ab, miſchet geſchnittene Mandeln, Cibeben, Saffran und Muſcatenblüten drunter, machet wieder ſolche Strietzlein, und backet ſie aus Schmaltz.

Pfannkuchen-Zettel,

Heiſſet bey den Kindtauffen dasjenige Verzeichniß, worauf aller derjenigen Nahmen geſchrieben ſtehen, denen die Sechswöchnerin Pfannkuchen ſchicken läßt, dergleichen Zettel wird denen ſo genannten Tütſch-Müttern in die Kuchen-Cammer gegeben, ſo die Austheilung derer Kuchen darnach einrichten.

Pfanne zum Schmaltz-Gebacken,

Iſt ein von eiſernem Blech getriebenes

Pfänn-

Pfännlein, worinnen man allerhand Schmaltz, Fett, und Butter-Gebackens zu bereiten pfleget.

Pfänder austheilen im Spiel,

Iſt ein dem Frauenzimmer bekanntes und gebräuchliches Spiel, da diejenige Perſon, ſo das Pfand wegen eines im Spiel begangenen Fehlers einlegen müſſen, ſelbiges wiederum durch Vollſtreckung desjeniges Befehls, der ihr in der Geſellſchafft auferleget worden, einlöſen muß.

Pfännlein,

Iſt ein von eiſernem Blech rund getriebener Tiegel mit einem langen Stiel, und drey Füſſen verſehen, worinnen man die Butter braun macht, oder Eyerkuchen und andre Dinge zu backen pfleget.

Pfantzel, ſiehe Nudelkuchen.

Pfantzel, ſiehe Erbſen und Graupen durch einander auf Böhmiſche Art.

Pfau,

Pavo, Paon, iſt wegen ſeiner zierlichen Federn faſt der ſchönſte Vogel; denn die grüne, blaue, ſchwartze und graue Federn, ſonderlich im Schwantze, ſind dergeſtalt unter einander gemenget, daß ſie faſt einen Spiegel formiren, oben auf dem Haupte hat er eine Crone von einigen denen Gerſten-Aeren nicht ungleichen Federn: den langen dünnen Hals träget er empor, und den überaus groſſen Schwantz, womit er ſeinen gantzen Leib bedecken kan, breitet er aus, und faltet ihn bald wieder zuſammen. Die Augen ſind mit vier Zirckeln von unterſchiedlichen Farben gleichſam eingefaſſet, welche in der Sonne verſchiedene Farben von ſich werffen. Der Schnabel iſt weißlich, die Füſſe aber, welche immer als krätzicht ausſehen, ſind deſto heßlicher. Das Weiblein iſt mit keinem ſo ſchönen und groſſen Schwantz, auch mit keinem ſolchen Crönlein, wie das Männlein, verſehen, ſondern den Federn nach, meiſtens graulich, auch dem Leibe nach mercklich kleiner. Sie werden heutiges Tages nur zur Zierde gehalten, ſind ihrer Natur nach ſehr ſtoltz, daß ſie ſich immer beſchauen, und einen hochmüthigen Gang haben: daher ſie, wenn ſie auch des Nachts, da ſie ſich nicht ſehen können, erwachen, erbärmlich zu ſchreyen anfangen, in Meinung, daß ſie ihrer Zierde beraubet wären: Wie ſie denn auch den ausgebreiteten Schwantz bald ſincken laſſen, wenn ſie ihre heßliche Füſſe anſehen. In der Medicin wird von ihnen die Zunge, das Gehirne, Fett, Galle, die Eyer und der Koth, ſonderlich wider den Schwindel gebraucht. Ein mehrers und ſonderlich von ihrer Unterhaltung ſehe man im Oeconomiſchen Lexico. Die Römer hielten vor dieſen die Pfauen in ihren Höfen nur zur Luſt und Pracht, brauchten ſie aber nicht zur Speiſe, bis Hortenſius, ein Orator zu Rom, ſich unterſtunde, den erſten Pfau zu ſchlachten und zu eſſen, dem hernach andere mehr nachgefolget. Ihr Fleiſch hält man gemeiniglich für grob und zähe; es ſoll aber nach Coleri Bericht, einen lieblichen und guten Geſchmack haben, und nur für groſſe Herren eine Speiſe ſeyn. Wäre der Alten ihr Vorgeben wahr, daß das Pfauen-Fleiſch der Verweſung nicht unterworfen, und wol in die 30 Jahre gantz unverdorben könne behalten werden, würden gewiß die Pfauen als eine höchſt-unverdauliche und ſchädliche Speiſe in keine Conſideration kommen, welche Meinung iedoch als ein Fabelwerck, billig zu verwerffen. Vielmehr lehret unſer Koch die Pfauen als ein gutes Gericht zubereiten, und zwar wie dieſelben 1) zu würgen; 2) zu braten; 3) in eine Paſtete zu ſchlagen ſeyn.

Pfauen zu würgen,

Man nimmet einen Pfau, und zwar, wenn es ſeyn kan, einen jungen, ſchüttet dieſem Wein, mit allerhand geſtoßnem Gewürtze vermiſchet, in den Hals, bindet ſolchen mit Bindfaden zu, und henget den Pfau auf, daß er erwürget. Darnach rupffet man ihn und nimmet ihn aus, ſo iſt er gewürgt und geputzt.

Pfauen zu braten,

Wenn der Pfau gewürget und geputzet iſt, ſo nimmet man ihm das Eingeweide und den Kropff heraus, prügelt ihn darnach, wäſchet ihn aus, läſſet ihn in friſchem Waſſer ein wenig anlauffen, und

ſpeilert ihn auch. Nach dieſem ſchneidet man Speck gantz grob, beſtreuet ſolchen mit Gewürtz, und ſpicket den Pfau, als wie man eine à la daube ſpicket, iedoch darff vom Speck nichts zu ſehen ſeyn. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſpicket man den Pfau erſt recht mit klein geſchnittenem Speck, als wie man ein ander Flügelwerck ſpicket, ſaltzet ihn ein wenig ein, ſtecket ihn an Spieß, leget ihn zum Feuer, bratet ihn erſtlich gantz gemach, und begieſſet ihn öffters nur mit zerlaſſener Butter. So bald er nun anfänget braun zu werden, ſo machet man Papier drüber, und läſſet ihn alſo braten, bis er genug hat. Endlich richtet man ihn auf eine Schüſſel an, ſetzet aber zugleich in einem Pfänngen Eßig aufs Feuer, gieſſet die Jus, die in der Bratpfanne iſt, darzu, und wenn es einen Sud gethan hat, mag man dieſes durch einen Durchſchlag auf den Pfau lauffen laſſen, auch braune Butter machen, und ſie drüber gieſſen, ihn mit geriebener Semmel beſtreuen, und ſo gut, als nur möglich iſt, den Pfau garniren.

Pfau in einer Paſtete,

Die Nachricht hiervon findet ſich unter der Paſteten vom Pfau.

Pfauen-Tauben,

Eine beſondere Art Tauben, welche im Gehen ihren Schwantz eben ſo wie die Pfauen ausbreiten.

Pfeffer,

Piper, Poivre, iſt eine Oſt-Indianiſche Frucht, die in gewiſſen Provincien daſelbſt in groſſer Qvantität als ein Convolvulus wächſt, und durch die Holländer zu uns in Europam gebracht wird. Er windet ſich und wächſet nicht aufrecht, wenn es nicht geſtäbelt wird, ja wenn man es auf der Erden lauffen läſſet, ſo ſchlagen an ſeinen Zweigen bey iedweden Knoten einige Zäſern hervor, dadurch es fortwurtzelt, dahero es von den Indianern nahe bey andern Bäumen oder angeſteckten Pfählen fortgepflantzet wird, damit es an ihnen aufſteigen möge. Es bringet ſeine Frucht, wenn es geſäet wird, bald im andern Jahr, und iſt ein länglicher Stengel, an welchem die Pfeffer-Körner Traubenweiſe, und zwar dichte anwachſen, dieſe Körner werden im Herbſte reiff, und haben alsdenn eine grüne Farbe, nachdem werden ſie ſchwartz und im November und December geſammlet, da ſie denn an der Sonne gedürrt, davon ſie ſchwartz und runtzlicht werden. Der ſtärckſte Zuwachs des Pfeffers iſt auf der Malabariſchen Küſten auf Malacca, und auf den Inſeln Java und Sumatra. Ein mehrers ſiehe Oeconomiſches Lexicon. Man trifft bey denen Materialiſten viererley Pfeffer an, nemlich langen, rothen, weiſſen und ſchwartzen runden Pfeffer, welches der beſte iſt, und der auch in der Küche am meiſten gangbar. Der Pfeffer iſt ſonſt von hitziger Art, und vertragen denſelben nur gewiſſe Speiſen. Ihrer viel ſtehen in denen Gedancken, wenn man alle Eſſen ohne Unterſcheid nur ſtarck pfeffere, ſo bekämen ſelbige einen guten Geſchmack, und würden dadurch geſund, welches man bishero in etlichen Teutſchen Kochbüchern in Acht genommen, darüber ſich aber unſer Küchenmeiſter nicht wenig wundert, weil dieſe Pfeffer-Methode wider das wahre Fundament des Kochens läuffet. So eſſen auch viel Leute nicht gerne gepfeffert, muß dannenhero bey denen Zubereitungen der Speiſen auf alles und iedes genau regardiret werden.

Pfeffer von Jamaica,

Iſt ein Gewürtze von einer der Antilliſchen Inſeln, auf dem Americaniſchen Mar del Nord, ſo den Engelländern gehöret. Es hat dieſes Gewürtz einen vortrefflichen Geruch, und wird ſonderlich in Engelland bey Speiſen, ſo einen haut Gout erlangen ſollen, gebraucht. Es iſt auch eben der Pfeffer, daraus bisher ſo ſtarck gebrannte Waſſer in Engelland diſtilliret, die Anno 1737 faſt mit Unwillen der gantzen Nation verboten worden. Auf Jamaicaniſch heißt dieſer Pfeffer Ammon, in den Apotheken aber wird er Semen Ammoni genannt, und unter andern guten Eigenſchaften auch zu Beförderung der Geburt in den Antilliſchen Inſeln gebraucht. In Meſopotamien wächſet dieſe Frucht noch ſchöner als in Jamaica, hat purpurfarbene Körner in der Gröſſe des ordentlichen Pfeffers, die einen ſtarcken und ſcharf gewürtzten Geſchmack haben. Das Italiäniſche Frauenzimmer

enzimmer bedienet ſich deſſen zum Roth-machen im Geſichte, wenn es die Körner naß macht, und die Backen damit reibet, ohne ſich eine Röthe durch Schmincke zu wege zu bringen. Das Holtz des Baumes, ſo röthlich iſt, und worauf dieſe Körner wachſen, verrichtet eben dergleichen, nur nicht mit ſo langer Dauer.

Pfefferkuchen oder Lebkuchen,

Dulciaria condita, pain d' epices, werden aus Mehl, Honig, Zucker und Gewürtz gebacken, und mit Citronat ſamt andern Gewürtz in groſſen und kleinen viereckichten oder runden Formen bereitet, darunter etliche Küchelbecker ein wenig Potaſche thun, davon der Teig wohl gehet, und ſehr lucker wird. Man findet der Pfefferkuchen mancherley Arten, darunter ſonderlich die Thoriſchen, Dantziger, Nürnbergiſchen, Deventerer, Cöllniſchen und in Franckreich die von Rheims und Verdun berühmt ſind. In der Küche werden ſonderlich die dicken, ſo ohne alles Gewürtz aus Mehl und Honig beſtehen, gebrauchet und an gewiſſe Brühen gethan, davon ſelbe einen ſüſſen Geſchmack bekommen.

Pfefferkuchen zu backen,

Man nimmet Zucker ein Pfund, Honig zwey Pfund, läſſet es mit einander ſieden, vermiſchet Weitzen- und Roggen-Mehl, ſo viel genug iſt, zu einem ſtarcken Teige, thut darunter Ingber fünff Loth, Zimmet vier Loth, Nelcken vier Loth, Muſcaten-Nuß und langen Pfeffer iedes zwey Loth, alles zerſtoſſen, gantzen Anis ein und ein halb Loth, wircket den Teig wohl unter einander, drucket es in Formen, und backet es, und ſo es aus dem Ofen kommt, beſtreichet man es mit Waſſer.

Pfefferingerin,

Anna, Aebtißin des Kloſters Neuburg, ſo ziemlich gelehrt und geſchickt war, ſie ſchrieb in Teutſcher Sprache um das Jahr 1444 das Leben des H. Hilarii an Ludovicum Pfaltz-Grafen am Rhein, und Hertzogen in Bayern, und ſtarb An. 1451. Vid. Teiſſier. in Catalog Catalogor. p. 19, Pruſch. de Monaſter. Germ. p. 343.

Pfeffer-Mühle,

Iſt ein rundes viereckigtes Käſtlein, obenher mit einer eiſernen Schüſſel, und der darein gehörigen Schraube und Leyer, unten aber mit einem Schubeládlein verſehen, worein der klein zermalmte Pfeffer, oder andere Würtze fällt.

Pferſich, Pferſig, Pferſing, ſiehe Pfirſching.

Pfifferling,

Piperites, Champignon, iſt ein gewiſſer kleiner Schwamm von röthlicher Farbe, an Geſchmack ein wenig ſcharff, faſt wie Pfeffer. Sie werden entweder abgedörret an Eſſen gethan, oder auch grün zugerichtet und verſpeiſet auf folgende Art.

Pfifferlinge mit grüner Peterſilie,

Pfifferlinge putzet man ſauber, wäſchet ſie aus, ſiedet ſie in Waſſer bald weich, ſeiget ſie wieder ab, und hacket ſie gantz klein. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Kohlfeuer, thut die Pfifferlinge hinein und röſtet ſie ein wenig, gieſſet Fleiſch-Brühe drauf, würtzet ſie mit Ingber und Pfeffer, und láſſet ſie kochen, thut auch eine Hand voll grüne Peterſilie dran, und ſchicket ſich zum Anrichten. Vorhero aber zerqvirlt man ein Paar Eyerdotter, und gieſſet von der Brühe, ſo auf den Schwämmen iſt, dran, rühret es fleißig, daß es nicht zuſammen läufft, ſchüttet dieſes wieder hinein und richtet an, ſo können ſie hingegeben werden.

Pfirſching, oder Pfirſche,

Malum Perſicum, Peche, iſt ein Stein-Obſt, ſo bey dem Anfange des Herbſtes reiff wird, fleiſchig und ſafftig, auswendig eingekerbt und wolligt, auch von Geſchmack ſehr lieblich iſt. Sie werden in zwey Gattungen eingetheilet: die männlichen, welche ihre Steine nicht löſen oder fallen laſſen, und die weiblichen, die ihre Steine vom Fleiſch ablöſen. Unter die männlichen werden gezehlet, die Hertz-Qvitten-Johannis-Nuß-oder glatte Pfirſchken, und die Mandel-Pfirſigen, deren Kern wie eine ſüſſe Mandel ſchmecket. Zu den weiblichen gehören die gemeinen, weichen, grünen und weiſſen, und die Blut-Pfirſchken. In der Medicin wird aus der Blüte ein herrliches Waſſer diſtilliret,

liret, wie auch eine Lattwerge und Syrup daraus bereitet, aus den Kernen aber ein nützliches Oel erpreſſet. Im Oeconomiſchen Lexico findet ſich nebſt andern eine weitläufftige Nachricht von der Erziel-Wart-und Pflegung der Pfirſich-oder Pfirſchen-Bäume. Sonſt dienen die Pfirſchingen insgemein zur Näſcherey, weil ſie nicht gar zu lange liegen, wiewol auch der Koch aus ſelbigen folgende Eſſen machet: 1) Pfirſchingen gedämpfft; 2) Pfirſchinge gebacken.

Pfirſchinge gedämpfft,

Man ſchälet Pfirſchinge, thut aus ſelbigen die Kerne heraus, und halbiret ſie. Darnach gieſſet man Wein mit etwas Waſſer vermiſcht in einen Tiegel, wirffet ein Stück Zucker nebſt Citronenſchalen und Zimmet darzu, leget die Pfirſchinge auch drein, und läſſet ſie auf ein Kohlfeuer dämpffen. Wenn ſie nun bald weich ſind, ſo thut man ſie bey Seit, richtet ſie an, bereibet ſie mit Zucker, ſtreuet Zimmet und klein geſchnittene Citronenſchalen drüber, ſo können ſie nach Belieben kalt oder warm gegeben werden.

Pfirſchinge gebacken,

Man ſchneidet aus geſchälten Pfirſchingen, und zwar aus ieder, nachdem ſie groß ſind, 4 bis 6 Stückgen, machet eine Klare, wie ſolche gefunden wird bey denen gebackenen Aepffeln, und tractiret ſie gleich alſo.

Pfitzerin,

Regina Maria, aus Leipzig, ein in der Poeſie und Muſic geſchicktes und erfahrnes Frauenzimmer, von deren netten Proben etwas durch eine fremde Feder publiciret worden.

Pflaſter,

Iſt ein Heil-Mittel aus verſchiedenen heilſamen Dingen zuſammen geſetzet, und alſo bereitet, daß es auf Leinwand oder Leder aufgeſtrichen und äuſſerlich aufgeleget werden könne. Das vornehmſte Weſen der Pflaſter beſtehet aus Wachs, Oel, Schmeer, Butter, Pulver, Hartz, Pech, Gummi und andern Sachen mehr, worunter allerhand Kräuter gemiſchet werden.

Pflaumen,

Pruna, Prunes, Brignoles, ſind bekandte Baumfrüchte und ein angenehmes Stein-Obſt, davon die vornehmſten Arten bey uns ſind: Die gemeinen runden und rothgelben Pflaumen, die groſſen und kleinen ſchwärtzlichen Krickel, die groſſen und kleinen Damaſcener-Pflaumen, die Ungariſchen Pflaumen, welche man für die beſten hält, die roth und gelben Roß-Pflaumen, die rothen und gelben Maruncken oder Eyer-Pflaumen, die gemeinen Wachsgelben Spillinge, die halb gelb und rothen Spillinge, die kleinen weiſſen Spillinge; vornemlich werden die gebackenen Pflaumen weit und breit verführet, darunter die Ungariſchen und Damaſcener die gröſten und beſten ſind. Sie müſſen fein groß, rein, ſchwartz und nicht klein oder zu trocken ſeyn. Die rechten ſchwartzen ſind beſſer, als die mit etwas Zucker und Mehl beſprengten, welche gantz weißlich, wie beſchneiet ausſehen. Ein mehrers von den Pflaumen giebt das Oeconomiſche Lexicon. Dieſer und anderer Pflaumen bedienet ſich der Koch an gewiſſe Eſſen, Torten ꝛc. oder richtet ſelbige, ſie mögen grün oder abgetrocknet ſeyn, auf folgende Art zu: 1) Pflaumen grün gedämpfft; 2) Pflaumen gebacken; 3) Pflaumen auf gemeine Art; 4) Pflaumen dürre zu kochen; 5) dito anders.

Pflaumen ſo grün gedämpfft,

Man ſchneidet die Pflaumen auf, und thut die Kerne heraus, ſetzet in einem Tiegel oder in einer Caſſerole ein wenig Butter aufs Kohlfeuer, ſchüttet die Pflaumen drein, läſſet ſie dämpffen, und gieſſet ein wenig Wein darzu. Wenn man ſie anrichtet, ſo leget man gebähete Semmeln in die Schüſſel, ſchüttet die Pflaumen drüber, und bereibet ſie mit Zucker.

Pflaumen gebacken,

Man ſchälet die Pflaumen, oder nimmet ſie ungeſchälet, und thut die Kerne heraus, machet eine Klare, als wie beym Aepffel-Gebackens zu finden ſeyn wird, und backet ſie gleich alſo.

Pflaumen auf gemeine Art,

Man ſchneidet dieſe auf, thut ſie in einen

einen Topff, gieſſet Waſſer drauf, und läſſet ſie kochen. Darnach ſchneidet man Schnitten Brot auf eine Schüſſel, richtet die Pflaumen drüber, und giebet ſie kalt oder warm.

Pflaumen dürre zu kochen,

Erſtlich wäſchet man dürre Pflaumen reinlich aus, und ſetzet ſie in Waſſer zum Feuer, wenn ſie halb gar geſotten, ſo gieſſet man Wein darzu, und läſſet ſie noch ferner alſo dämpffen. Hernach bähet man weiß Brot, leget ſelbiges in eine Schüſſel, und thut von denen Pflaumen drauf, gieſſet auch die Brühe drüber, und beſtreuet ſolche endlich mit Zucker.

Pflaumen dürre zu kochen noch anders,

Nachdem die Pflaumen rein ausgewaſchen worden, läſſet man ſolche in Waſſer zum Feuer ſetzen und kochen. Man machet hernach ein wenig Mehl in Butter braun, brennet es hinein, rüttelt es fein unter einander, damit das Mehl nicht auf einen Klumpen liegen bleibe; wenn ſie nun ſollen angerichtet werden, ſo reibet man Zucker drüber.

Pflaumen-Federn, oder Staub-Federn,

Heiſſen bey denen Federſchlieſſern diejenigen weichen und kurtzen Federlein, ſo denen Gänſen von den Bäuchen gerupfft werden, und nicht nöthig zu ſchlieſſen ſind, weil ſie keine Kielen haben.

Pflaumen-Mus,

Wird folgender Geſtalt gemacht: Man kocht die Pflaumen, nachdem ſie ausgekernet worden, in einem Keſſel, und rühret ſie beſtändig um, daß ſie nicht anbrennen, bis das Mus ſo ſtarck als man es haben will. Soll es recht gut werden, ſo reibet man die geſottenen Pflaumen durch ein Sieb, damit nur der Saft durchgehe, und die Schalen mit dem groben Weſen zurück bleiben. Man pfleget auch Zimmet, Nelcken und Citronenſchalen hineinzuwerffen; die letztern aber müſſen entweder gar nicht, oder doch nicht lange kochen, ſonſt wird das Mus bitter davon. Die Töpfe, worinnen ſolches aufbehalten wird, gieſſet man oben mit Pech, oder welches beſſer iſt, mit brauner Butter zu, und verwahret ſie ſodenn an einem trocknen Orte.

Pflaumin,

Anna Maria, gebohrne Marcien, D. Chriſtoph Pflaumens, geweſenen Stadt-Richters in Leipzig, Eheliebſte, deren herrlicher Geiſt ſich ſowol in Lateiniſcher als Teutſcher Poeſie hervor gethan. Sie hat eine Thränen- und Troſt-Qvelle geſchrieben, ſo in geiſtlichen Liedern, andächtigen Seufftzern und Bibliſchen Sprüchen beſtehet, und zu Leipzig An. 1689 in 12 heraus gekommen. Vid. Erdmann Neumeiſter in Diſſert. d. Poetis & Poetriis Germanicis p. 80.

Pflugin,

Margaretha, war An. 1528 Aebtißin, in dem im XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens, nachdem ſie ſolcher Würde bis an das zehende Jahr vorgeſtanden, trat ſie An. 1537 im Monat Januario ihr Amt Sigismundo, Biſchoffen zu Merſeburg ab, und händigte dem damaligen Dom-Dechant, Heinrich von Bünau, der von Sigismundo hierzu gevollmächtiget war, den Brief ihrer Confirmation wieder ein. An. 1516 war ſie noch Priorin.

Pfriemlein,

Iſt ein kleines zartes zugeſpitztes Eiſen, deſſen ſich das Frauenzimmer im Nehen bey denen ſo genannten Schnürlöchern zu bedienen und mit ſelbigem vorzubohren pfleget.

Pfühl,

Heiſſen in dem Gebett Bette, diejenigen ſchmalen und langen Küſſen, ſo zu denen Häupten und Füſſen geleget werden.

Pfühl-Zügen,

Heiſſen diejenigen meiſtens von weiſſer Leinwand verfertigten groſſen und langen Uberzüge, wormit man die Pfühle in denen Betten bekleidet und überziehet.

Pfund,

Iſt ein gemeines Kramer-Gewicht, hat 16 Untzen oder 32 Loth oder 128 Qventlein.

Ein mehrers zeigt das Oeconomiſche Lexicon.

Phanothea,

Des Icarii Weib, eine Poetin, ſo nach einiger Meinung die Hexametriſchen Verſe ſoll erfunden haben, da man doch deren Erfindung der berühmten Poetin, Phemonoe Schuld giebet. Vid. Clement. Alexandrin. in Stromat.

Phanette oder Thiennette, auch Eſtephanette de Gantelines,

Frau von Romanin aus Provence, florirte zu Avignon An. 1348 und verfertigte einige Poeſien.

Phantaſia,

Eine Aegyptierin, ſoll Memphitis Tochter geweſen ſeyn, und noch vor Homero gelebt, auch Ulyſſis Reiſen und den Trojaniſchen Krieg beſchrieben haben, aus deren Büchern hernach Homerus das Seinige genommen. Vermuthlich aber iſt niemals ein Frauenzimmer dieſes Nahmens in der Welt geweſen, und die gantze Erzehlung eine Fabel.

Pharnace,

Hieß die Mutter des Cynniræ, des Königs in Phönicien.

Phædra,

Des Cretenſiſchen Königs Minois und der Paſiphaës Tochter, des Theſei Eheweib, welche ſich in ihren Stieff-Sohn, den Hippolytum verliebet; als ſie aber von ſelbigem keine Gegen-Liebe erhalten konte, gab ſie ſelbigen boshaffter Weiſe bey ihrem Manne Theſeo an, als hätte er ſie mit Gewalt zum Beyſchlaff zwingen wollen, weswegen der erzürnte Theſeus ſobald ſeinen Stieff-Sohn durch Hülffe und Beyſtand des Neptuni mit Pferden zerreiſſen ließ. Nachdem aber ſolches die Phædra erfahren, hat ſie ſich aus Reu und Schmertz ſelbſt an einen Strick erhencket.

Phæmonoë oder Phemonoë,

Eine Poetiſche Jungfer, war die allererſte Wahrſagerin und Prieſterin des Delphiſchen Apollinis, und ſoll die heroiſchen Gedichte erfunden haben. Ihrer Weisheit wegen ward ſie des Apollinis Tochter genennet. Vid. Plin. Hiſtor. l. 10 c. 2 & Pauſan. in Phocic. Sie ſoll gantzer 25 Jahr vor dem Lino und Orpheo gelebet haben. Euſebius in Chron. Tom. II.

Phaennis,

War eine berühmte Wahrſagerin, ſo zu Zeiten des Antiochi oder 174 Jahr vor Chriſti Geburt floriret. Vid. Pauſan. in Bœotic. p. 828.

Phænomerides,

War der eigentliche Zunahme der Lacædemoniſchen Weiber, welchen ihnen insgeſamt Ibycus beygeleget.

Phaëthuſa,

War eine Tochter der Sonne. Ihre Schweſtern, ſo zuſammen Phaëthontiades wegen ihres Bruders des Phaëthons genennet werden, hieſſen Lampetia und Lampetuſa, welche den Tod ihres Bruders ſo hefftig beweineten, daß ſie in Bäume verwandelt worden, von welcher Agtſtein-Tropffen, als ihre Thränen, herab fielen.

Phaëthuſa,

Des Pythei wundernswürdiges Weib, denn als ſie gleich zu derjenigen Zeit, da ihr Mann in das Exilium verjaget wurde, ſich ſchwanger befand, und kurtz darauf in allen ihren Gliedern einen hefftigen Schmertz gewahr ward, verwandelte ſie ſich mit aller Erſtaunen auf einmal in eine Manns-Perſon, bekam ſogleich darbey einen Bart und eine grobe männliche Stimme. Hippocrat. lib. C. Epidem. p. 8 aphor. 45.

Phemonoe, ſiehe Phæmonoe.

Phila,

War eine gute Griechiſche Poetin, derer Jambos de Animalium Proprietatibus der gelehrte Joachimus Camerarius Griechiſch und Lateiniſch heraus gegeben. Vid. Joh. Henr. Boecler. in Bibliograph. Hiſt. Pol. Philologica Curioſa Lit. D 2.

Philaenis,

Eine aus der Inſel Leucas oder St.

Mauro gebürtige Griechiſche, aber auch unflätige Poetin, derer Xenophon und Suidas gedencken. Sie hat Varios Concubitus zwar ſehr ausführlich, doch aber auch ſehr ſchändlich beſchrieben. Wiewol einige den guten Nahmen dieſer Poetin zu retten ſuchen, und ſolche Arbeit dem Philocrati Athenienſi zuſchreiben wollen. Vid. Voſſium de Poetis Græc. p. 94, it. JoſephumBarberium de Miſeria Poetar. Græcor. p. 587 & M. Blum. in Diſſert. d. Poetr. Græc. § 60 p. 46.

Philattis,

Eine gelehrte Tochter Theophridis Cratonitæ und Schweſter des Pynthaici, ſo in der Philoſophie ſehr verſiret, und abſonderlich der Pythagoriſchen Secte zugethan war. Vid. Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 58 n. 99.

Philips,

Catharina, eine Engelländiſche Poetin, aus der Grafſchafft Wallis im XVII Seculo, ſo den verdeckten Nahmen Orinda geführet. Langbain und Gildon legen ihr ein nicht geringes Lob bey, ſie hat aus dem Frantzöſiſchen zwey Tragœdien des Corneille, Horatium nemlich und Pompejum, ins Engliſche mit groſſer Approbation überſetzet und ſtarb 1664. Vid. Act. Eruditor. Lipſ. ad A. 1699 p. 425.

Philippa Chriſtina,

Des Fürſten von Eſpinoi Gemahlin, und Gubernantin zu Dornick, eine behertzte und heroiſche Dame, welche, als ſolche Stadt An. 1581 von denen Frantzoſen belagert ward, die gantze Zeit währender Belagerung die Beſatzung ſelbſt commandiret, aufgemuntert und angeführet, ſo daß ſie viel Bleſſuren davon getragen. Vid. Strad. Bell. Belgic. Dec. II l. 4 p. 492.

Philippa Pratenſis, ſiehe du Prat.

Philomela,

Des Athenienſiſchen Königs Pandionis Tochter, welche der Thracier König Theſeus entführet, auf dem Wege geſchwängert, und damit ſie ihn nicht verrathen und angeben könte, ihr die Zunge aus dem Halſe geſchnitten, und ſie in ein Gefängniß geſperret. Weil dieſe Philomela aber vortrefflich weben und wircken konte, ſo entwarff ſie dieſe gantze Begebenheit auf ein Tuch, und überſchickte ſolches durch die Aufwärterin ihrer Schweſter der Progne. Theſeus wurde zur Straffe in einen Wiedehopffen, die Philomela aber in eine Nachtigall, ſo ihre Fata und Unglück durch ihren beweglichen und angenehmen Geſang der Welt vorpfiffe, verwandelt.

Philonomia,

Eine Tochter des Nyctini und der Arcadiæ, war mit der Diana auf der Jagd, allwo ſie unverſehens der Mars, ſo ſich in einen Schäfer verkleidet, ertappte und zu einer Liebes-Niederlage brachte. Nachdem ſie aber davon ſchwanger ward, und zwey Zwillinge gebahr, warff ſie ſelbige aus Furcht vor ihrem Vater in den Fluß Erymanthus, welche aber durch der Götter ſonderliche Schickung in einer im Waſſer ſtehenden holen Eiche lebendig erhalten, und von einer Wölffin ſo lange geſäuget worden, bis ein Schäfer, Telephus genannt, der ſolches von ohngefehr inne ward, ſelbige mit ſich nahm, und ſie, wie ſeine Kinder, auferzogen; da er denn den einen Lycaſtum, den andern aber Parrhaſium genennet; welche beyden Kinder zuletzt in dem Arcadiſchen Reiche ſuccediret.

Philotis,

Eine wundernswürdige Jungfer aus Mevania, einer alten Stadt in Italien, welche, als ſie heyrathen wolte, auf einmal in ein Weibes-Bild verwandelt ward. Phlegon Trallian. de Mirabilib. & Longæv.

Philotis,

Eine zwar nur geringe Römiſche Magd, darbey aber von groſſer Liſt und Klugheit. Denn als die Römiſche Republic von dem Poſthumio Livio, den damals die ſogenannten Fidenates zu ihrem Dictatore und Ober-Haupt aufgeworffen, überfallen ward, und dieſer Livius dem Römiſchen Rathe zur Nachricht ertheilen ließ, daß, wenn ſie anders ihre Stadt behalten wolten, ſie ihre Weiber und Jungfrauen überlieffern ſolten; die Römer aber ſich zu nichts entſchlieſſen konten,

gab

gab ſich dieſe Magd an, mit der Offerte, daß ſie mit denen andern Mägden unter dem Nahmen der Römiſchen Weiber und Jungfern dem Feinde ſich ſtellen wolte, gieng auch mit ihrer Schaar, ſo ſich nach Art der Römiſchen Weiber und Jungfern eingekleidet, unter vielen verſtellten Thränen und Trauer-Zeichen nach des Feindes Lager zu: Nach deren Ankunfft ſie ſogleich von dem Livio vertheilet wurden; allwo ſie ſich mit den Soldaten bey einem Glas Wein beluſtigten, und unter dem Vorwand, als wolten ſie ein ihnen ſonſt zu der Zeit gewöhnliches Feſt noch celebriren, ihren Geſellen wacker mit zutrancken. Indem nun die Soldaten genung hatten, und zu ſchlaffen anfiengen, gab dieſe Philotis von einem nahe bey dem Lager ſtehenden wilden Feigen-Baum denen Römern ein Zeichen, welche alſobald in das Lager ihrer Feinde einen Einfall thaten und ſelbige in die Flucht ſchlugen. Worauf der Römiſche Rath dieſe wieder zurückkommende Magd mit ihrem ſämtlichen Anhang gleich frey zu ſprechen anbefahl, ihnen allerſeits aus dem allgemeinen Fiſco eine Mitſteuer ausmachete, und fernerweit einen reputirlichen Weiber-Habit zu tragen vergönnete. Der Tag aber, an welchem dieſe Victorie geſchehen, wurde nach dem Feigen-Baum, worvon die Loſung war gegeben worden, Caprotina genennet, und jährlich durch ein rechtes Feſt gefeyert. Vid. Polyæn. L. 8 Strateg.

Philtrum, ſiehe Liebes-Trunck.

Philumena,

Eine Ertzverführerin und Zauberin, ſo An. 180 ſich als eine von GOtt erleuchtete Prophetin ausgegeben, und darbey unterſchiedene Gotteslaſterliche Lehren der Montaniſten ausgebreitet, auch viel Wunder-Wercke durch ihre Zauberey verrichtet. Nach des Auguſtini Meinung Cap. 24 ſeines Ketzer-Buchs, ſoll ſie des Severi Haus-Prophetin geweſen ſeyn. Vid. D. Feuſtkings Gynæc. Hæret. Fan. p. 502 ſeqq.

Philyra,

Eine Nymphe, mit welcher der Saturnus den Centaurum Chiron erzeuget, daher auch dieſer ihr Sohn Philyrides von ihr genennet wird.

Phœbas,

War eine Prieſterin des Phœbi, und gab aus dem Oraculo denen Rathfragenden Antwort.

Phœbe,

Die Heilige, Rom. XVI, war die erſte Dienerin der Kirchen zu Cenchrea; wird insgemein in ſchwartzem Habit abgemahlet, in der Hand ein Bund Schlüſſel haltend.

Phœbe,

Hieß die Schweſter des Leucippi und der Elairæ. Dergleichen Nahmen wird auch der Dianæ beygeleget.

Phœmonoë, ſiehe Phæmonoë.

Phryne,

Eine berühmte und ſehr ſchöne Hure zu Athen, welche, als ſie wegen ihres üppigen und freyen Lebens vor Gerichte gefodert ward, und deswegen daſelbſt beſtraffet werden ſolte, ihre Brüſte aus dem Schleyer hervor zog, und ſelbige vor dem Richter entblöſſete, wodurch ſie die richtenden Perſonen dermaſſen verblendete und einnahm, daß ſie ihr die Straffe ſchenckten. Ihre Liſt und Verſchlagenheit ſtehet auch hieraus zu erſehen: Als der berühmte Künſtler Praxiteles ſich in ihre Schönheit hefftig vergaffet, und ihr deßwegen erlaubte, das beſte und künſtlichſte Stück von ſeiner Hand, als ein Geſchencke auszubitten, ſchloſſe die ſchlaue Phryne nicht unrecht, er möchte das beſte Stück ihr nicht richtig angeben. Um ſolches nun auszuforſchen, ſteckte ſie ſich hinter ſeinen Knecht, welcher, als Praxiteles einmal einige von ſeinen Sachen auf dem Marckte feil hatte, geſchwind zu ſeinem Herrn kommen, und ihm, wiewol falſch hinterbringen muſte, wie daß ſein Haus in vollem Feuer ſtünde, auch etliche Stücke ſchon von ſeinen Sachen in die Aſche geleget wären. Praxiteles erſchrack nicht wenig darüber, fragte daher in voller Angſt, ob ſein Satyrus und Cupido noch ſtünde? Woraus die liſtige Phryne ſchloß, es müſte wol ſolches Stück das beſte ſeyn, und muſte er ihr ſelbiges, wie-

wol ungern ausliefern. Ihre Ehren-Säule iſt zu Delphis von Gold aufgerichtet worden, und Apelles nahm von ihr das Modell und Zeichnung ab, als er ſeine berühmte Venus verfertigte. Sie ſoll ſich durch ihre unlöbliche Nahrung ſo viel Geld verdienet haben, daß ſie ſich einſt erboten, ſie wolte die von dem Alexander zerſtörten Stadt-Mauern zu Theben wieder aufbauen, wenn die Thebaner dieſe Worte drein graben lieſſen: Vom Alexander verſtöret, von der Phryne aber wieder aufgebauet. Cæl. Rhodig. L. 14 c. 15 & L. 20 c. 15 Antiquitat.

Phual, oder Pual,

War eine vornehme Heb-Amme unter denen Ebräiſchen Wehe-Müttern, welcher dort Pharao nebſt der Saphora anbefahl, alles, was männlich hieß, bey Entbindung der Hebräiſchen Weiber umzubringen, welches ſie aber als ein Gottesfürchtiges Weib nicht thate. Exod. I v. 15, 16 & 17.

Phygo,

Eine Poetin, ſo nach des Euſebii Bericht die erſten Hymnos ſoll verfertiget haben.

Phyllis,

Des Thracier Königs Lycurgi Tochter, ſo des Theſei ſeinen Sohn, als er aus dem Trojaniſchen Krieg zurücke kam, beherbergte und aufnahm, doch mit dieſer Bedingung, daß er ſelbige, wenn er ſeine Sachen zu Hauſe würde eingerichtet haben, heyrathete; welches er ihr auch wircklich verſprochen, und zu ſolchen ſeinen Verrichtungen eine gewiſſe Zeit beſtimmet und ausgeſetzet. Weil aber dieſer nach Hauſe reiſende Demophoon wegen ein und anderer Verwirrung und Verhinderung über die beſtimmte Zeit aufgehalten ward, und dadurch ſeine mit Schmertzen auf ihn wartende Phyllis auf die Gedancken gebracht, ob hätte er ſelbige gar vergeſſen und hintan geſetzet, erhing ſie ſich aus Verzweiffelung und Schmertz an einem Strick, und ward nach ſolchem Tode in einen dürren Mandel-Baum, ſonder Blätter, verwandelt. Nachdem aber ihr zurückgekommener Liebhaber ſolches erfahren, iſt er ſo gleich nach ſolchen Mandel-Baum zugegangen, und indem er ſelbigen vor Schmertz und Liebe umarmet, hat er zugleich wahrgenommen, daß aus ſolchem dürren Baum über und über grüne Blätter herausgeſchlagen, zum Zeichen, wie ſeine verwandelte und todte Phyllis ſich über ſeine Ankunfft annoch erfreue.

Piccade,

Iſt eine Art eines Ragout, ſo von Rebhünern und anderm Feder-Wildpret alſo verfertiget wird: Wenn die Rebhüner u. d. g. bald halb gar gebraten, werden ihnen die Brüſte abgelöſet, in würflichte Stücke, ohngefehr in der Länge eines halben Fingers dick geſchnitten, und gleich einem delicaten Ragout einpaßiret, die Keulgen hingegen werden eingekerbt, entweder darzu gethan, oder a part als eine Grillade auf dem Roſt gebraten, und wenn das erſte angerichtet, nur auswendig herum auf den Schüſſel-Rand zur Garnitur gelegt.

Pieria,

Des Pythes und der Japigyæ vortreflich ſchöne und wohlgeſtalte Tochter, in welche ſich ein gewiſſer Mileſier, Phrygius genannt, verliebet hatte. Weil aber dazumal ein harter und langweiliger Krieg zwiſchen denen Myuntiern und Mileſiern war, und dieſer Phrygius, um der Pieriæ Gegen-Liebe zu erhalten, ihr etwas auszubitten erlaubte, es möchte auch ſelbiges noch ſo groß ſeyn, verſetzte dieſe Pieria darauf, daß ihr nichts liebers wäre, als wann ſie wieder unter Begleitung einer anſehnlichen Menge Volckes (ihre gefangenen Lands-Leute meinend) nach Hauſe ziehen dürffte. Worauf es dieſer Phrygius aus hefftiger Liebe gegen ſie bey ſeinen Mileſiern ſo weit gebracht, daß ſie gleich mit denen Myuntiern Friede machten. Welche hefftige Liebe beyden Völckern ſo wohl gefallen, daß ſie daraus ein Sprichwort machten, und denen neuen Ehe-Leuten nichts mehr anzuwünſchen pflegten, als daß ihrer beyder Liebe wie der Pieriæ und des Phrygii ſeyn möchte. Cælius Lib. 23 c. 1.

Pierides, ſiehe Muſæ.

de Pierre-Vive,

Maria, eine gelehrte adeliche Dame zu Lyon

Lyon in Franckreich, ſo um das Jahr 1540 in groſſem Anſehen gelebet.

Pietiſtin, oder Bet-Schweſter,

Iſt ein fromm vermeintes und ſcheinheiliges Frauenzimmer, ſo der ſo genannten Pietiſterey anhänget, ihre Conventicula fleißig beſuchet, und durch Annehmung allerhand äuſſerlich demüthiger und erbarmenswürdiger Geberden ſich durch ihre Qvackeriſchen Lehren von andern unterſcheidet.

Pigeon,

Catharina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Pillen,

Sind gewiſſe aus einem zugerichteten Teig formirte kleine Küglein, ſo zuweilen vergoldet oder verſilbert werden. Es werden ſolche in purgirende und alterirende eingetheilet.

Piltz,

Boletus, Potiron, iſt ein bekannter Schwamm, oben von Caſtanien-brauner Farbe, den gemeine Leute häuffig zu eſſen pflegen. Es ſind vielerley Arten derſelben. Der Kayſer Claudianus war ein groſſer Liebhaber der Piltze, und da man ihm durch einen vergiffteten Piltz das Lebens-Licht ausbließ, machete er als ein guter Poet bey Empfindung des Giffts zu guter letzt noch dieſen Vers:

Boleti leti cauſa fuere mei.

Das iſt:

Ein gifftger Piltz, den man mir gab,
Stürtzt mich noch vor der Zeit ins Grab.

Sie werden von denen Haus-Müttern entweder abgebacken, oder rohe zubereitet, man muß ſie aber erſt oben fleißig beſchaben, und das rauhe unten weg ſchneiden, hernach auf folgende Art zurichten: 1) Piltze friſche in Butter geröſtet; 2) Piltze dürre ſauer zu machen.

Piltze in Butter geröſtet,

Man ſchälet Piltze und ſchneidet ſie Plätzgen weiſe, thut ſie hernach in eine Pfanne, nur wie ſie ſind, und machet ſie auf dem Feuer trocken. Iſt dieſes geſchehen, ſo nimmet man ſie hinweg, machet aber in einer Caſſerole ein und ein halb Pfund Butter auf dem Feuer braun, ſchüttet die Piltze hinein und röſtet ſie dermaſſen ab, daß ſie wie gebraten ſind, ſtreuet gehackte grüne Peterſilie, Ingber und Pfeffer drein, und richtet ſie darnach an.

Piltze, ſo dürre, ſauer zu machen,

Man weichet dürre Piltze ein, und kochet ſie ab, ſchüttet ſie hernach in einen Tiegel, gieſſet Fleiſch-Brühe und Eßig drauf und läſſet ſie auf dem Kohlfeuer kochen. Zuletzt brennet man braun Mehl dran, würtzet ſie mit Ingber und giebet ſie hin.

Pinelo,

Valentina, eine gelehrte Nonne zu Sevilien, war der Lateiniſchen Sprache ſehr mächtig, und ſchrieb um das Jahr 1601 Libro de las alabanças y excelencias de la glorioſa Santa Ana; Carmina u. a. m.

Pinellen, ſiehe Pingen.

Pingen, Pinellen, Zirbel-Nüſſe, auch Pinien,

Pineæ, Noyaus de Pin, kommen aus Franckreich und Hiſpanien, die beſten aber aus Italien. Sie wachſen auf einem hohen Baum, Zirbel-Baum genannt, in feſten Zapffen. Darinnen liegen weiſſe, öllichte und ſüſſe Kerne, welche man Pingen heiſſet. Sie geben gute Nahrung und ſchmecken gar annehmlich, dahero ſie der Koch bey gewiſſen Eſſen anzubringen pfleget.

Pinien, ſiehe Pingen.

Pinſel,

Sind verkürtzte Feder-Kielen, von unten her mit derb zuſammen gebundenen und ſpitzig zulauffenden Ziegen-oder Eichhörnleins-Schwantz-Haaren ausgefüllet, deren ſich das Frauenzimmer bey ihrer Mahlerey und Reiſſen zu bedienen pfleget.

Pips oder Zipff reiſſen,

Heiſſet, wenn die Weiber denen Hünern den ſo genannten Pips und Hüner-Kranckheit benehmen, ſelbigen ein weiſſes Häutlein an der Zungen-Spitze ablöſen, Butter und Pfeffer in die Kehle ſtecken, und ihnen eine Feder aus ihren Flügeln durch die Naſen-Löcher ziehen, damit ſie

ſie Lufft bekommen. Vor dieſes Ubel werden ſie præſerviret, wenn man ihnen Feldkümmel oder Hammerſchlag in das Trincken legt. Noch andre Mittel giebt das Oeconomiſche Lexicon an.

Piquante Soſſe, ſiehe Soſſe piquant zu machen.

Piquet offenhertziges, oder aufgelegtes, ſiehe Offenhertziges Piquet.

Pirckheimerin,

Charitas und Clara, Wilibald Pirckheimers, Maximiliani I und Caroli V Rath und Senatoris zu Nürnberg, zwey gelehrte Schweſtern, waren in Theologicis und auch der Lateiniſchen Sprache ſo berühmt, daß ſie nicht allein mit ihrem Bruder, ſondern auch andern zu ihrer Zeit berühmten Männern mit Verwunderung diſcuriret und Briefe gewechſelt. Der berühmte und von Kayſer Friderico III zum allererſten mal gekrönte Poete Conrad Celtes hat ihnen beyden viel Carmina dediciret. Ihr Bruder Wilibald hat der Aelteſten, Charitas, die Opera B. Fulgentii und Maximi, it. des Plutarchi Buch von denen langwierigen Straffen GOttes, der Jüngſten aber, Clara, die Capita Sententioſa des H. Biſchoffs und Märtyrers Nili, ſo er aus dem Griechiſchen in das Lateiniſche überſetzet, zugeſchrieben. D. Sixt Oelhafen und D. Chriſtoph Scheurle, Syndicus der Univerſität zu Bologna, haben ihnen gleichfalls eine Schrifft dediciret. Eine Epiſtel, ſo beſagter D. Scheurle an die Charitas geſchrieben, iſt noch in des Bilibaldi Oper. Epiſtol. T. 1 Epiſt. 14 zu finden, ſo Juncker in ſeiner Centur. fœm. Illuſtr. p. 108 ſeq. aufweiſet. Die Aelteſte, Charitas, war Aebtißin des Convents zu Clara in Nürnberg, die Jüngſte aber Kloſter-Jungfrau daſelbſt. Charitas ſtarb An. 1532, und Clara An. 1533. Vid. Reuſner. in Iſagog. Hiſtor. p. 637, Pruſch. de Monaſter. Germ. p. 394.

de Piſan,

Chriſtina, ein ſehr gelehrtes Weibes-Bild, ſo viel Sachen geſchrieben. Man findet nachfolgende Bücher von ihr: 1) De Longetude; 2) Des faits & bonnes mœurs du Sage; 3) Roy Charles V; 4) Le livre des epitres, que Othea la Deeſſe envoya à Ector; 5) Le livre de la mutation de la Fortune; 6) Un livre ou ſont écrits les VII Pſeaumes & entre chaque vers des Pſeaumes, il y a un autre vers fait ſur le méme ſujet; 7) Un livre de la Paix, & 8) Un livre de pluſiers balades & ditiez. Vid. Diar. Gallic. T. XVIII A. 1690 p. 483.

Piſana,

Chriſtina, eine gelehrte Italiänerin, ſchrieb theſaurum civitatis mulierum; viam magni ſtudii, welches ſie dem Könige in Franckreich Carolo VI dedicirte.

Piſcatrix,

Nicolæa, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Piscopia,

Cornelia, oder Helena Lucretia Cornara, eine adeliche Venetianerin, Johannis Baptiſtæ Cornelii, oder Cornari, von dem Stamm-Gute Piſcopi genannt, eines Venetianiſchen Procuratoris von S. Marco, ausbündig gelehrte Tochter. Dieſes gelehrte Wunder ward A. 1646 den 5 Junii gebohren, und ward wegen ihres guten Naturells im 7 Jahre dem Studiren gewidmet. Im 11 Jahre that ſie das Votum caſtitatis, und begab ſich, ob ſie wol vom Pabſte Erlaubniß erhielt zu heyrathen, unter die Nonnen-Benedictiner-Ordens, und nahm den Nahmen Scholaſtica an. Sie war ein rechter Inbegriff aller Gelehrſamkeit, indem ſie nicht nur die Arabiſche, Hebräiſche, Griechiſche, Lateiniſche, Spaniſche und Frantzöſiſche Sprache aus dem Fundament verſtunde, ſondern auch in der Theologia, Matheſi, Phyſica und andern Philoſophiſchen Wiſſenſchafften dermaſſen bewandert war, daß ſie mit der gröſten Verwunderung in die berühmteſten Societates Literarias, als, zu Rom, Siena, Padua und Venedig als ein Mit-Glied aufgenommen ward. Der gelehrte Rinaldinus ſchrieb eine beſondere Diſputation von ihr, worinnen er ſie für tüchtig erkläret, den Gradum Doctoris Theologiæ öffentlich anzunehmen: Allein weil der

der wunderliche und eigenſinnige Cardinal Barbarigo und Biſchoff zu Padua ſolches verhinderte, wurde dieſe Würde nur in den Magiſter-Titel verwandelt, den ſie auch zu Padua An. 1678 den 25 Jun. in Gegenwart vieler Gelehrten, Venetianiſchen Nobeln und mehr als hundert Adelichen Dames, ſo deßwegen nach Padua gereiſet, mit ungewöhnlicher Solennität erhielt, und geſchahe ſolches in der Dom-Kirche daſelbſt, weil die ſonſt gewöhnlichen Auditoria im daſigen Collegio nicht zulänglich waren, eine ſolche Menge Volcks zu beherbergen. Der Pater Franciſcus Macedo rühmet ſie in ſeinem Myrothecio Morali nach Würden und hat ihr auch ſeine Medullam Hiſtor. Eccleſiaſt. dediciret, auch ein herrliches Elogium in ſeiner Pictura Urbis Venetæ geſetzet. Dergleichen Ruhm ihr auch Carolus Rivaldinus, der ſie in Matheſi und Philoſophia informiret, in ſeiner Analytica Mathematum, nach Verdienſt beygeleget. Dieſes gelehrte und wunderns-würdige Frauenzimmer ſtarb A. 1684 den 26 Jul. im 38 Jahre ihres Alters, und ward zu Padua im Kloſter St. Juſtinæ begraben. Ihre Orationem Parentalem hat Franciſcus Carus den 28 Jul. darauf gehalten. In was für groſſem Anſehen dieſes gelehrte Frauenzimmer geſtanden kan man leicht aus demjenigen Tractat abnehmen, der zu Padua 1688 heraus gekommen, und den Titel führt: Le Pompe funebre celebrate da Signori Academici Infecondi per la morte dell' illuſtriſſima Signora Elena. Ihre Schrifften ſind in drey Tomis An. 1688 zu Parma in 8 heraus kommen. Die Philoſophiſche Facultät zu Padua hat ihr zu Ehren eine Schau-Müntze prägen laſſen mit ihrem Bruſt-Bild und einem Emblemate, welches Juncker. in ſeiner Centur. Fœm. Illuſtr. p. 115 & 16 aufweiſet. Ihr Leben hat Antonius Lupis An. 1689 zu Venedig in 4to, Maximilianus Deza zu Venedig 1687 in 4to, und Benedictus Bacchini heraus gegeben, welcher letztere ſolches in der Præfation über der Piſcopiæ Opera, ſo unter ſeiner Aufſicht ediret worden, der Welt darleget.

Piſtacien,

Piſtacia, Piſtaches, ſind Gras-grüne Kerne eines Italiäniſchen Baums, lieblich von Geſchmack, ſtärcken den Magen und geben gute Nahrung. Die Köche brauchen ſie an verſchiedene Speiſen, wodurch ſie ſelbige wohlſchmeckend machen, bereiten auch daraus eine Butter, die hernach an Eſſen gethan wird. Ein mehrers ſ. Oeconom. Lexicon.

Piſtacien-Butter zu machen,

Man läſſet Piſtacien in Waſſer einen Sud thun, ziehet ihnen hernach die Haut ab, und leget ſie ins kalte Waſſer. Nach dieſem ſtöſſet man ſie in einem Mörſel klein, thut ein Stück ausgewaſchene Butter darzu, und ſtöſſet beydes ferner durch einander. Endlich ſchüttet man dieſes in einen Tiegel oder Caſſerole, ſetzet es aufs Feuer, und wenn es ein wenig geröſtet hat, ſo ſtreichet man es durch ein Haartuch in eine zinnerne Schüſſel, und bedienet ſich ſolcher Butter nach Gelegenheit der Speiſen.

Pitho,

Hieſſe denen Römern die Göttin, ſo der Beredſamkeit und denen Uberredungen vorgeſetzet war. Sie wird ſonſten auch Suada oder Suadela benennet.

Pix,

Maria, eine nette Poetin, ſo viel Sachen herausgegeben, und deren in den Actis Eruditor. Lipſienſ. ad A. 1699 p. 426 gar löblich gedacht wird.

Placidia,

Kayſers Honorii Schweſter und Valentiniani III Mutter, vermählte ſich erſt mit der Weſt-Gothen Könige, Athaulfo, und nach deſſen Tode An. 418 mit einem Römiſchen Patricio, Conſtantino genannt, mit welchem ſie Valentinianum III gezeuget. Eine ſehr kluge, verſtändige und eyfrige Fürſtin. Sie hat durch einige kluge Briefe an den Kayſer Theodoſium und deſſen Gemahlin Æliam Pulcheriam den Pſeudoſynodum, welchen Dioſcorus Alexandrinus wider den frommen Conſtantinopolitaniſchen Biſchoff Flavium zu Epheſo gehalten, vertilget, und mit groſſem Ruhme ſich des Reichs Ruhe und Austilgung der Manichæer und anderer Ketzer ſehr angelegen ſeyn laſſen

laſſen, wie denn auch von dem gelehrten Cardinal Noriſio noch zwey Epiſteln deſſentwegen an Anidium und Auguſtinum von ihr geſchrieben, ſehr gerühmet werden. Vid. D. Schmidii Mulier. Orthodox. § 13 p. 21, Sozomen. lib. 9 Hiſt. Eccleſ. c. 16, Noriſ. Hiſt. Pelagian. Lib. I c. 16, Matthiæ Theatr. Hiſtor. p. 724.

Placilla,

Kayſers Theodoſii Magni Gemahlin, ließ, als ſie zur Regierung kam, viel Zeichen ihrer Gütigkeit und Gnade, ſonderlich gegen die Armen ſehen, als welche ſie ſelbſten zu beſuchen und perſönliche Hülffreichung zu thun pflegte, ſo gar, daß ſie bey ſelbigen vor ihren Betten und Krancken-Stuben öffters dasjenige zu verrichten ſich nicht ſchämete, was denen Mägden und Wärterinnen zukam; und wenn ſich auch gleich einige unterſtunden, ihr deßwegen einzureden, und von ſolchen Ausſpendungen abzuhalten, pflegte ſie zu ſagen: Daß derjenige, ſo mit Vernunfft erwege, was er ietzo ſey, und was er zuvor geweſen, die Danckbarkeit und Gutthaten ohnmöglich vergeſſen könte.

Planeten-Spiel,

Iſt ein dem Frauenzimmer ſehr gebräuchliches Spiel, mit einer völligen und gantz Frantzöſiſchen Karte aus zwey und funffzig Briefen beſtehend. Die Perſonen darzu können zum höchſten 6 ſeyn. Die gantze Karte wird auf die rechte Hand herum ausgetheilet, der erſte fängt an von dem allerniedrigſten Blat (welches in dieſem Spiel das Taus iſt) zu zehlen und auszuwerffen, ſo hoch er kan, ob es gleich nicht einerley Farbe iſt, kan er nicht weiter kommen, z. E. er hätte von der Eins oder dem Taus bis auf die Zehne ausgeſpielet und hätte keinen Valet oder Buben, wirfft ſein Nachbar, oder, wo er auch keinen hat, der dritte Spieler zu, und dieſes gehet ſo lange herum, bis daß einer ſich gantz blanck und los geſpielet: Da ihm denn die andern, ſo viel Augen ſie in ihren Karten annoch haben, ſo viel Zahl-Pfennige bezahlen müſſen; hat einer die Carreau oder ſchellene Neune, welches der Planete heiſſet, und wie ein Scharwentzel in alle Blätter verwandelt werden kan, in der Hand behalten, und ſelbige nicht bey Zeiten weggeworffen, muß er ſelbige und alle ſeine anderen Augen, ſo er noch in denen Händen hat, gedoppelt bezahlen, behält er aber ſolchen Planeten bis zum letzten Blat, und trifft ihn auch die Reihe, daß er ſich darmit blanck und los ſpielen kan, bekömmt er noch über der andern Mitſpieler ihre in Händen habenden Augen den gantzen Planeten-Pot, ſo hoch auch ſelbiger an Marquen geſtiegen, zur Zubuſſe.

Planothea, ſiehe Panothea.

Plantilla,

Zu Florentz, Aebtißin eines Kloſters, eine vortreffliche Künſtlerin im Mahlen. Sie hat viel admirable Stücke verfertiget, worunter ſonderlich zwey Altar-Tafeln, in welchen die H. drey Könige Chriſtum anbetend gebildet waren, und der zu ihrer Zeit wegen ihrer ausbündigen Schönheit für einen Engel geprieſenen Conſtantiæ de Doni Portrait, ſo faſt für unſchätzbar gehalten wird. Vid. Sandrarts deutſche Academie T. II L. 2 c. 22 p. 203.

Plateiß, ſiehe Halbfiſche.

Platte,

Iſt ein von Meßing oder Stahl länglicht-breit zubereitetes Inſtrument, obenher mit einer höltzernen Handhabe verſehen, von innen aber mit einem glüenden Eiſen ausgefüllt, womit die klare Wäſche ausgeplattet und glatt gemacht wird. Die auf Frantzöſiſche Manier verfertigten Platten ſind von Stahl und ſehr tieff ausgearbeitet, weil an ſtat des glüenden Eiſens glüende Kohlen darein gefüllet werden.

Platten,

Heiſſet die klare Wäſche, ſo vorher ein wenig wieder angenetzt oder in ein feuchtes Tuch geſchlagen worden, mit der heiſſen Platte nach dem Strich überfahren und ſelbige nach fleißigem Auszupffen und Gleichziehen glatt machen.

Platt-Eiſen,

Iſt ein nach der Platte geformtes und zuſammen geſchmiedetes Eiſen, welches glüend in die Platte geſtecket wird.

Platt-Glocke,

Iſt ein von Meßing länglicht rund gegoſſenes Inſtrument mit einem darnach formirten glüenden Eiſen von innen angefüllet, wird in die Wand oder einen darzu gehörigen Klotz geſtoſſen und feſte gemacht, damit man über ſelbiges die Manchetten und andere Sachen ſo friſiret ſind, ziehen und ſtarr machen kan.

Platt-Hemden,

Heiſſen dem Frauenzimmer diejenigen feinen und ſaubern Hemden, ſo klare und mit Spitzen beſetzte Ermel haben, und dahero an ſtat der Rolle geplattet werden.

Platt-Küſſen,

Iſt ein groſſes lang und breites von weichen Haaren derb ausgeſtopfftes Küſſen und Polſter, mit roher Leinwand überzogen, worauf das Frauenzimmer ihr weiß Geräthe auszuplatten pfleget.

Platt-Qvehle,

Iſt ein meiſtentheils von ungebleichter Leinwand lang verfertigtes Tuch, ſo etliche mal über einander geſchlagen wird, worauf das Frauenzimmer ſtat des Platt-Küſſens ihr weiß Geräthe auszuplatten pfleget.

Platt-Teller,

Iſt ein von Meßing verfertigter Teller, worauf die heiſſe Platte geſetzet wird. Zuweilen hat man auch einen von Blech abſonderlich darzu aptirten Fuß, worein die heiſſe Platte an ſtat des Tellers geſetzet wird.

Platt-Wäſche,

Heiſſet dem Weibes-Volck alles dasjenige klare Wäſch- und Spitzen-Geräthe, welches nicht zu rollen tauget, ſondern abſonderlich heiß ausgeplattet werden muß.

Plectrudis,

Pipini Craſſi und Heriſtelli Gemahlin, eine tapffere und heroiſche Dame; Nach ihres Gemahls Tod übernahm ſie An. 714 im Nahmen ihres jungen Enckels Theobaldi das Reich ſelbſten, und weil ſie ſich befürchtete, es möchte Carolus Martellus, den Pipinus mit der Alpaida erzeuget, ihr einen Eingriff thun, nahm ſie ſelbigen gefangen, und ließ ihn nach Cölln führen. Vid. Buſſier. Hiſtor. Franc. l. 3 p. 203.

Plejades,

Heiſſen die ſieben Töchter des Atlantis und Plejone, nemlich Electra, Alcinoe, Celæno, Merope, Sterope, Taggeta und Maja. Heut zu Tage heiſſen es die 7 Sterne, ſo auf der Hüffte des Stiers am Horizont zu ſehen ſeyn.

Plejas, ſiehe Plejades.

Plejone,

Eine Nymphe, des Oceani und der Thetis Tochter, und Weib des Atlantis, mit welchem ſie die ſieben Plejades oder Töchter ſoll gezeuget haben.

Plintzen,

Iſt ein Gebackens von einem dünnen Teig, der mit Milch und Eyern angemacht, zuweilen mit Roſinen verſetzt, in einer eiſernen Pfanne mit Butter Löffelweiſe gegoſſen, ausgebreitet und ie dünner ie beſſer gebacken iſt. ſiehe Gebackene Plintzen.

Plintzen-Eiſen, oder Plintzen-Blech,

Iſt eine Art einer eiſernen platten Pfanne, worinnen die Plintzen gebacken und zugerichtet werden.

Plintzen-Tiegel,

Iſt ein abſonderlicher irdener Tiegel ſonder Beine, worinnen die Plintzen gleichfalls gebacken und zubereitet werden.

Pliſch-Sammet,

Iſt eine Art von einem leichten Sammet mit einem leinenen Grund verſehen, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ein und anderer Galanterie zu bedienen pfleget. Iſt entweder von Seide oder auch Cameel-Haaren, welcher Pliſch genennet wird. Der gantz leinene, wovon ſich die alten Weiber Kragen, Schauben und Müffe insgemein machen laſſen, heiſſet Tripp.

Plotiana, oder Plotina,

War ein gelehrtes Weibes-Bild, und abſonderlich in der Jurisprudenz dermaſſen erfahren,

erfahren, daß ihrer öffentlich mit Ruhme in denen Rechten gedacht wird. Celſus ICtus ſoll mit ihr Briefe gewechſelt haben. Vid. Tiraquell. Tom. I opp. in XI Leg. Connubial. Gloſſ. prim. Part. XI p. 191, L. Plotiana ff. d. Jur. Dot.

Plotina,

Des Kayſers Trajani Gemahlin, ein mit allen weiblichen Tugenden und Vortrefflichkeiten begabtes frommes und gottesfürchtiges Weib.

Ployens,

Werden künſtlich gebrochene Falten in die Tiſch- und Taffel-Tücher genennet. Woferne ein Frauenzimmer die Kunſt, Servietten, Tiſch- und Tafel-Tücher wohl zu brechen lernen will, das muß der Mad. de Goulon artiges Tractätlein davon nachſehen, welches aber noch nicht verdeutſchet worden, und doch ſchon zu Lyon An. 1707 in 12 herausgekommen. Es können ſonderlich aus Servietten vielfältig artige Figuren gemachet werden, ſo aber aus der Mode kommen, und meiſt nur ſchlechtweg bey Tafeln anietzt damit ſerviret wird.

Plüſch, ſiehe Pliſch-Sammet.

Pocal,

Iſt ein aus Silber getriebener und Zier-vergoldeter Becher oder Trinck-Geſchirr, mit oder ohne Deckel, glatt oder ausgearbeitet, deren man ſich bey Tiſch und Tafel zu bedienen pfleget.

Pochen,

Iſt ein dem Frauenzimmer gebräuchliches Spiel und Zeitvertreib, mit teutſcher Karte unter 4, 5 bis 6 Perſonen auf das darzu verfertigte Pochbret, ſo mit Taus, König, Ober, Unter, Zehne, Pochen und Leſten bezeichnet, und in abſonderliche Reihen eingetheilet iſt, eine iede Reihe lang herunter mit einem Zahl-Pfennige beleget, wer nun unter ſeinen fünff Briefen, des aufgewehlten Trumpffes Taus, König, Ober, Unter oder Zehne hat, der ſtreichet die Zahl-Pfennige von ſelbigem Fache, wo dergleichen Blätter angezeichnet ſtehen, vor ſich ein; hiernechſt wird herum gefraget, wer etwas zu pochen Luſt hat, hat einer ein gedrittes in der Hand oder wol gar geviertes, als vier Zehnen, vier Unter, der pochet ſo viel Zahlpfennige als er will, läſſet ſich auch öffters wol beſſer bieten; wann ſie es nun alle beyde gehalten, müſſen ſie die Karte einander herweiſen, wer das höchſte und meiſte hat, ſtreichet das Pochen ein, gleichwie derjenige, ſo die meiſten Leſten und Stiche hat, dasjenige, was auf der Leſten-Reihe ſtehet, gleichfalls von dem Pochbret einſtreichet.

Poch-Bret,

Iſt ein zu dem Poch-Spiel abſonderlich verfertigtes und eingetheiltes Bret, mit Taus, König, Ober, Unter, Zehen, Pochen und Leſten von oben herunter bezeichnet.

Pocken kleiner Kinder, oder Kinder-Pocken,

Denen Medicis Variolæ genannt, ſind nichts anders als Ausfahrungen in der Haut, anfänglich in Geſtalt rother Flecken, ſo ſich hernach allmählig in Blattern erheben und eytern, auch öffters in einander zu flieſſen pflegen. Die Urſache ſelbiger iſt eine allzugroſſe und etzende Schärfe des Geblütes, ſo bey der Circulation zur Haut geführet, allda ſtecket, und ſolche Eroſiones oder Auswürffe erwecket. Sie werden eingetheilet in Wind- Waſſer- Spitz- und Stein-Pocken. Dergleichen Kranckheit trifft auch öffters erwachſene Perſonen.

Podagra der Weiber, ſiehe Zipperlein.

Podarge,

War eine von denen Harpyjen, oder Raub-Vögeln. Der Zephyr hat mit ihr des Achillis Pferde, Xanthus und Balius genannt, gezeuget.

Podeni, ſiehe Engliſch Eſſen.

Pöckel-Fleiſch, ſiehe Böckel-Fleiſch.

Pœlings Canton,

Iſt die allerfeinſte Sorte von dem Bällgen-Atlas, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihren Kleidern zu bedienen pfleget.

Poetin,

Poetin,

Iſt ein zur Tichter-Kunſt geſchicktes, verſtändiges und gelehrtes Frauenzimmer, ſo ſich durch ihre Proben der Poeſie bey der Welt bekannt gemacht; dergleichen in Franckreich die Scudery und andere mehr ſind.

Poſſeſen, ſiehe Nierenſchnitten.

Polimit,

Iſt ein ſchlechter wollener Zeug und Art von Concenten, deſſen ſich das gemeine Weibes-Volck zu ihren Kleidern zu bedienen pfleget.

Politiana,

Agnes, ein fanatiſches und begeiſtertes Weibes-Bild, ſo ſich vielerley Entzückungen, Erſcheinungen und Offenbarungen, die doch alle bey dem Ausgang falſch befunden worden, nicht nur gerühmet, ſondern auch viel läſterliche Lehren geheget. Vid. Voet. Vol. II Diſſert. Select. p. 1075 ſeq.

Polniſche Haube, ſiehe Feh-Haube.

Polniſches Peltzgen,

Iſt ein dem Frauenzimmer zur Winters-Zeit gebräuchlicher Habit und Uberzug, von Sammet, Damaſt, Eſtoff, Tuch, Cammelott, halbſeidnen auch andern Zeugen, hat einen kurtzen und glatten Leib, lange Schöſe, und Ermel, ſo oben herum etwas weit, unten aber um die Hände herum gantz enge und ſpitzig zugehen, auch kleine von Rauchwerck aufgeſchlagene Klappen hat, iſt durch und durch mit koſtbaren als gemeinen Rauchwerck gefüttert, und an denen Rändern um und um mit ſchmalen Streifflein von Zobel oder Marter vorgeſtoſſen, wird an der Vörder-Taille mit goldenen, ſilbernen oder auch ſeidnen Schleiffen beſetzet, und zu oberſt am Halſe mit einer gold-oder ſilbernen Schnure, woran insgemein zwey Zier-verarbeitete Ovälein herab hangen, zugeknüpffet. Die vornehmen Dames laſſen an ihre Polniſche Peltze fliegende Ermel machen, ſo hinten über dem Rücken hinunter fliegen und hengen, und worein die Armen gar nicht geſtecket werden.

Polſter-Naht, ſiehe Stuhl-Naht.

Polybæa,

War bey denen Alten die Göttin, ſo über die Weide und Trifften geſetzet war.

Polycrata, ſiehe Dama.

Polycrita,

Ein edles und berühmtes Weib aus der Inſel Naxos, welche über eine fröliche Poſt, ſo ſie von ohngefehr erhielte, ſich ſo gerühret fand, daß ſie ſo gleich darüber erſtarb, und ihren Geiſt aufgab.

Polygamia oder Viel-Weiberey,

Heiſſet, wenn ein Mann ſich mehr als eine Frau auf einmal und zu gleicher Zeit antrauen läßt. Dieſe Viel-Weiberey iſt ſowol in denen göttlichen Rechten (ohngeachtet GOtt denen Ertz-Vätern im Alten Teſtament aus bewegenden Urſachen ſie zuließ) als auch weltlichen Rechten ſcharff verboten, und wird heut zu Tage mit dem Schwert geſtraffet. In des groſſen Mogols Reich in Indien wird ſelbige noch bis ietzo geduldet, angeſehn der groſſe Mogol ſelbſt auf die tauſend Weiber hat; welches auch in den Türckiſchen Ländern gewöhnlich iſt.

Polyhymnia oder Polymnia,

War eine von denen neun Muſen, ſo ein vortreffliches Gedächtniß haben, und ſehr viel auf einmal herſagen ſoll.

Polyxena,

Eine Tochter des Priami und der Hecubæ, von ſonderlicher Schönheit, welche der Pyrrhus, des Achillis Sohn, bey ihres Vaters Grab ermordet und umgebracht, denn als Achilles, der damals Troja belagerte, dieſe ſchöne Polyxenam von ohngefehr auf der Stadt-Mauer erblickte, hat er ſich in ſelbige ſo vertieffet, daß er ſelbige zum Weibe begehrte; welches er auch von ihrem Vater, dem Priamo, erhielte, der in dem Tempel des Apollinis ſie beyderſeits ließ zuſammen geben. Weil aber Paris, der ſich hinter des Apollinis Götzen-Bild verſtecket hatte, ſolches merckte, und ſelbſt mit anſahe, ſchoß er den Achillem, ehe er ſichs verſahe, mit

einem Pfeil todt. Nach dieſem gieng Troja über, und gerieth alſo dieſe ſchöne Nymphe denen Feinden in die Hände. Inzwiſchen aber war Achillis todter Geiſt und Schatten einigen von den Vornehmſten Griechen-Landes im Traum erſchienen, welcher ihnen angedeutet hatte, daß ſie ihm ſeine Polyxenam, über welcher er ſein Leben verlohren, durch einen blutigen Streich in die unterirdiſche Welt ſolten nachſchicken; Zu welcher mörderiſchen That ſich Pyrrhus gleich angab, und ſelbige auch verrichtet.

Polyxo,

Ein Weib aus der Inſel Lemnos, des Apollinis Prieſterin, ſo die Urheberin und Anführerin des Lemniſchen Unglücks war: denn als die Männer zu Lemnos, weil ihre Weiber wegen der Venus eine gewiſſe Thorheit begangen hatten, ſich andere Weiber aus Thracien holen wolten, wurde auf der Polyxo Anſtifften und Einſchlag alles, was männlich hieß, in Lemnos niedergemacht, worunter die einige Hypſipyle war, die ihren Vater Thoas verſchonet und gantz allein bey dem Leben erhalten.

Pomade,

Iſt eine wohlriechende Salbe oder Schmeer, ſo da dienet, eine zarte, reine und glatte Haut zu machen, die Haare einzuſchmieren, damit ſie ſich beſſer kämmen, krauſen und pudern laſſen. Das Oeconomiſche Lexicon lehret dieſelbe auf verſchiedene Art zu machen.

Pomade zu dem Angeſichte,

Iſt ein aus gekochtem Marck, von zerknickten Hammel-Füſſen, Borrax, gebrannter Alaune, weiſſem Wachs und Roſen-Oel an dem Feuer unter einander zerlaſſenes und zubereitetes gelindes Sälblein, deſſen ſich das Frauenzimmer im Geſichte, um eine ſchöne glatte und zarte Haut dadurch zu bekommen, bedienet.

Pomade zu den Lippen,

Iſt ein aus ſüſſem Mandel-Oel, friſchem Hammel-Talg und rother Ochſen-Zunge über dem Feuer abgekochtes und unter einander vermiſchtes Sälblein, deſſen ſich das Frauenzimmer, ſo ſchöne rothe und gelinde Lippen haben will, zu bedienen pfleget.

Pomerantzen,

Aurantia mala, Oranges, ſind eine bekannte Frucht in Geſtalt eines Apffels, rund, etwas geſetzt oder gedruckt, Goldgelb, mit groben Narben auf der Schale, nicht dicke von Fleiſch, voll eines ſafftigen Marcks, in welchem die Kerne ſtecken. An Geſchmack ſind ſie unterſchiedlich, etliche gantz ſauer, andere gantz ſüſſe, und noch andere mittelmäßig oder weinſauer. Aus den Schalen wird eine Eſſenz oder Brantewein gemacht, ſo eine herrliche Magenſtärckung. Die Schalen werden auch trocken oder feuchte, in Zucker eingemacht, und haben alsdenn gleiche Tugend. Das aus den Kernen abgezogene Waſſer, zermalmet den Stein. Ein mehrers ſehe man im Oeconomiſchen Lexico, woſelbſt nicht nur gewieſen wird, wie die Pomerantzen und ihre Schalen einzumachen, wie der Pomerantzen-Brantewein und Spiritus, wie auch der Pomerantzen-Blüt-Eßig und Oel zu bereiten; ſondern auch wie die Pomerantzen-Bäume fortzupflantzen und zu warten ſeyn.

Pomerantzen-Brot zu backen, ſiehe Citronen-Brot.

Pomeſine,

Iſt eine Frucht den Pomerantzen an Geſtalt ſehr gleich, faſt Kugelrund, hoch goldfarb, voll Safft, und hat eine dünne Schale, die mit dem Marck zugleich genoſſen wird. Die Schale iſt hitzig, und der Safft kühlend.

Pomona,

Eine Nymphe aus Latien, und Göttin der Gärten und des Obſtes, ſo den Gott Vertumnum nach langer Gegenwehr endlich geheyrathet. Der Lateiner König Picus hatte ſich in ſie ſehr verliebet, und ward auch deßwegen von ſeinem eyferſüchtigen Weibe in einen Specht verwandelt.

Pompeja,

Eine Tochter des Quinti Pompeji, und Neſſe Syllæ, hatte den Julium Cæſarem zum Gemahl, ward aber von ihm verſtoſſen, weil er auf ſie Muthmaſſung hatte,

daß

daß ſie ſich mit dem Clodio in verdächtige Liebe eingelaſſen.

Pompeja Paulina,

War des weiſen Senecæ Weib, ſo wegen ihrer Klugheit und Gelehrſamkeit gleichfalls gerühmet wird. Vid. Lipſ. de Vita Senecæ c. 5 p. 24.

Pompeja Plautina,

Eine vortreffliche Kayſerin, ſo ihrem Ehe-Gemahl dem Kayſer Juliano widerrieth, ihn auch endlich dahin brachte, daß er das Volck nicht in ſo hohe Gaben ſetzte, und ſie bald bis auf das Blut auszehrte.

Pompel-Mus,

Iſt eine Frucht, die in Indien, ſonderlich auf der Inſel Java, im Uberfluß wächſet. Der Baum iſt gröſſer als ein Limonien-Baum, aber eben ſo ſtachlicht, die Blüte weiß und wohlriechend, und wird ein köſtlich Waſſer daraus gezogen: Die Frucht wird eines Kindes-Kopffs groß, die Schale, wenn die Frucht reiff, Granaten-farbe, das Fleiſch röthlich, am Geſchmack ſauer-ſüß, wie unreiffe Weintrauben.

Pomponia,

Hieß die Mutter des tapffern Scipionis, wiewol ſie auch einige Pompejam nennen.

Poniatovia Chriſtina, ſiehe von Duchnick.

Ponpons,

Sind ſeidene mit Gold und Silber durchwirckte kleine und groſſe Blumen, welche bey der Galanterie-Arbeit gebrauchet werden, man nennet auch ſolche Soucis de Haneton.

Ponſeta Eſſelina,

Von Lecherio, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Pontia,

Eine keuſche und edle Römerin, ſo weder durch Gutes noch Böſes von dem Octavio zu unkeuſcher Liebe konte bewogen werden, und lieber ſterben wolte, als in dergleichen Schand-That willigen.

de Pontianis,

Franciſca, die Heilige, Pauli de Brixis Tochter, hat An. 1434 zu Rom das Kloſter Torre di Speculo, nahe bey dem Capitolio, erbauet, und den Orden der Layen Schweſtern, von Torre di Speculo, der Verſammlung des Oelberges geſtifftet, ſie ſtarb darinnen An. 1440 und ward von Paulo V unter die Zahl der Heiligen geſetzet.

Poppæa,

Des Neronis Gemahlin, ein Weib von groſſer Verſchwendung und Wolluſt, ſo gar, daß ſie auch ihren Pferden güldne Huff-Eiſen aufſchlagen lieſſe, ſich auch täglich der Schönheit wegen in Eſels-Milch badete. Sie ward von ihrem Gemahl, als ſie gleich ſchwanger gienge, mit Füſſen todt getreten.

Poppiton,

Iſt eine von gehacktem Fleiſche oder Fiſchen auf eine Schüſſel gemachte Paſtete.

Porcellain,

Iſt eine ſchöne Art irdener Gefäſſe, die aus China und Japan geholet werden, und die von reiner Erde ſauber gearbeitet ſind. Die gemeinſten ſind weiß und blau und inwendig weiß: die koſtbarſten ſind mit bunten Farben, und Gold bezieret. Je gläntzender und durchſichtiger der Porcellain iſt, ie höher wird er geſchätzet. Sie werden zum Anrichten und Auftragung der Speiſen ſowol als Geträncke gebrauchet. Sie beſtehen in verſchiedenen Geſchirren, Schalen, ſaubern Thee-Zeug und andern Zierathen, womit die Gemächer bezieret werden. Vor weniger Zeit hat man in Dreßden den Indianiſchen Porcellain dermaſſen glücklich nachzumachen angefangen, daß das Dreßdniſche Porcellain-Magazin ſolche ſchöne Arbeit in Menge zum Verkauf darſtellet, daß man des Indianiſchen faſt darüber vergeſſen. Wenn man ſolches flicken will, ſo nimmt man Terpentin, groſſe Maſtix-Körner, Alaun, aa. gieſſet Wein-Hefen-Brantewein darunter, und machet daraus eine Maſſam, läſſet ſie warm werden, dann machet man die zerbrochenen Porcellain-Stücken auch warm, und flicket darmit. Wer mehrers von dem Porcellain

lain zu wiſſen verlanget, kan ſich im Natur- und Oeconomiſchen Lexico deßfalls Raths erholen.

Porcia, ſiehe Portia.

Porelia,

Johanna, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Porquin,

Barbara, ein gelehrtes Frauenzimmer von Lüttich, lebte um das Jahr 1622, war eine Gemahlin des von Rolly, und ſchrieb Hortulum Animæ, und andere Sachen mehr.

Porreta,

Margaretha, eine Weibes-Perſon aus Hennegau, ſchrieb zu Paris ein ſehr verführiſch Buch, worinnen ſie zu behaupten ſuchte, daß ein Menſch, welcher ſich der Liebe ſeines Schöpffers gäntzlich ergeben, alles, wornach ſeine Natur gelüſtete, ohne Furcht, GOtt dadurch zu beleidigen, thun dürffte. Weßwegen ſie auch Anno 1210 verbrannt wurde. Hoffmann. Lex. Univerſ. T. I p. 993.

Porri, ſiehe Lauch.

Porrima,

War die Schweſter und ſtete Geſpielin der Carmentæ, ſo den Evander gezeuget.

Portia, oder auch Porcia,

Des Catonis gelehrte und weiſe Tochter, liebte ihren Mann den Brutum ſo hefftig, daß ſie ſich ſelbſt, als man ihr ſeinen Tod A. R. 712 ankündigte, durch Verſchluckung glüender Kohlen tödtete. Plutarchus nennet ſie wegen ihrer Gelehrſamkeit nur die Philoſopham. Vid. Menagium in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 44 n. 75.

Portio Statutaria, oder Statuten-Theil,

Iſt in den Rechten ein Stück und Erbtheil der Güter, ſo das überlebende Weib nach Inhalt der Statuten oder hergebrachten Gewohnheit aus des verſtorbenen Mannes Vermögen bekömmt, woferne ſie nicht nach ihrem Eingebrachten greiffen will, welches ihr, wann keine abſonderlichen Ehe-Pacten oder Eheſtifftung unter ihnen aufgerichtet worden, frey ſtehet, auf welchen Fall ſie alle das Ihrige, ausgenommen den weiblichen Schmuck und das Haus-Geräthe, ſo ſie täglich gebrauchet, mit in die Erbtheils-Maſſam conferiren muß. Nach den allgemeinen Sächſiſchen Rechten iſt dieſes Statuten-Theil, wenn drey oder weniger Kinder da ſind, der vierte Theil von des Mannes Verlaſſenſchafft, wo aber mehr oder drüber, iſt es ein Kinds-Theil: nach denen Churfürſtlichen Sächſiſchen Rechten aber iſt es, wenn Kinder da ſind, der vierte, und ſo gar keine da ſind, der dritte Theil der männlichen Verlaſſenſchafft. C. 20 P. 3 C. E. S. Carpzov. def. 24.

Portugieſiſches Brot zu backen,

Man nimmet abgeſchälte und mit Roſen-Waſſer gröblich zerſtoſſene Mandeln, ein Viertel-Pfund, klein geſtoſſenen Zucker ein halb Pfund, und ein wenig Armeniſchen Bol, reibet es wohl unter einander, thut darzu geſtoſſene Nägelein, feinen Zimmet, Cardemomen, Muſcaten-Blüt, jedes ein halb Loth, alles nur gröblich zerſtoſſen, ein halb Pfund ſchön Mehl, zerklopffte Eyer nach Nothdurfft, daß ein Teig kan daraus gemacht werden, machet eines qveeren Fingers dicke Semmeln daraus, leget ſie auf ein mit Mehl beſtreuetes Papier, thut es in eine Torten-Pfanne, und backt es mit gelindem Feuer, doch aber oben ſtärcker als unten, ab.

Portulac,

Portulaca, Purchille, (Pourpier) iſt ein Garten-Kraut, das ſehr kühlend, und denen, die hitzig Geblüt haben, gute Nahrung giebt, auch der Galle widerſtehet. Es dienet in Fiebern, ſonderlich aber wider den Scorbut. Die jungen Blätter werden unter den Sallat, auch in die Fleiſch-Brühen und an einige Speiſen genommen. Die Knöpfflein, ehe ſie Blumen ſetzen, können abgepflücket, überſotten, und wenn ſie erkaltet, mit Eßig und Baumöl wie Capern genoſſen werden. Die Stengel werden mit Saltz und Eßig, wie Gurcken eingemacht und zu einem Winter-Sallat gebrauchet, ſie müſſen aber, wenn ſie zart ſeyn ſollen, abgeſchnitten werden, eben wenn die Blüte ausbrechen will.

Poſſementen, ſiehe Paſſementen.

Poſthuma,

Heiſt eine Tochter, die nach des Vaters gemachten Teſtament oder Tod allererſt gebohren wird.

Poſthumia,

War eine von den Veſtaliſchen Jungfern, weil ſie ſich aber allezeit ſehr nette aufführte, und eine viel freyere Art zu leben, als ſonſten denen Jungfern gehöret, angenommen, brachte ſie ſich in groſſen Verdacht wegen begangener Unzucht; ſie führete aber ihre Sache ſelbſt aus, und ward durch des Pabſts Sentenz völlig abſolviret, der ihr aber allen freyen Schertz zugleich ernſtlich unterſagte.

Poſtilion d'Amour,

Iſt eine groſſe Band-Schleiffe auf der Bruſt.

Poſtuerta,

War bey denen alten Römern eine mit von denen Göttinnen, ſo denen ſchwangern Weibern vorgeſetzet waren.

Potage,

Iſt eine Suppe von kräfftiger Brühe oder Coulis, in welcher allerhand Speiſen insgemein zum erſten Eſſen zubereitet werden. Man nennet auch Potage allerley es ſey Rind-Kalbs-Hüner-Capaunen- u. d. g. Fleiſch, eines allein oder mehr zuſammen, in einer langen Brühe mit Reiß, Graupen, allerley Kräutern oder Wurtzeln gekocht, zuweiln mit Morcheln, Eyern, Klöſern, Krebs-Naſen u. ſ. f. verbeſſert, ſo bey der Mahlzeit zuerſt aufgetragen werden.

Potages,

Sind vermiſchte Eſſen, beſtehend aus einem gewiſſen Stück Fleiſch oder Fiſch ꝛc. vielen Gewürtz, Jus, Coulis und Ragout, Klöſen, Fricandelles und andern Dingen: wäre auch gut, wenn ein ieder ſolche nach ſeinem und der Seinigen Conſtitution, als eine veritable Haus-Artzney einrichten ließ. Ihre Zubereitung iſt mancherley, davon der Koch folgende mittheilet. 1) Potage à la Reine; 2) Potage von Capaunen, ſo farciret; 3) Potage von Türckiſchen Hünern; 4) Potage von Rebhünern oder jungen Faſanen; 5) Potage von jungen Hünern; 6) Potage von alten Hünern; 7) Potage von Enten braun; 8) Potage von Enten anders, mit einer grünen Erbſen-Coulis; 9) Potage von einer gefüllten Kalbs-Keule; 10) Potage von einer Kalbs-Keule braun; 11) Potage von einem gantzen Lamm; 12) Potage von einer Schöpskeule; 13) Potage von einer Schöpskeule angeſchlagen; 14) Potage von einer Gans; 15) Potage von einer grünen Gans; 16) Potage von Krebſen mit einem Krebs-Euter; 17) Potage von einem Hecht; 18) Potage von Hecht anders; 19) Potage von Karpffen; 20) von jungen Tauben; 21) Potage von jungen Tauben anders; 22) Potage von jungen Tauben noch anders; 23) Potage von Tauben mit Linſen; 24) Potage von jungen Türckiſchen Hünern; 25) Potage von zwey und dreyerley Arten auf eine Schüſſel; 26) Potage von einer Span-Sau; 27) Potage à la Jacobine.

Potage à la Reine,

Man nehme von ohngefehr 12 Kälbern die Milch, waſche dieſe rein aus, blanchire ſie hernach in heiſſem Waſſer, und wenn ſie einen Wall aufgethan haben, ſo putze man ſie ſauber heraus in kaltes Waſſer, davon werden ſie ſchön weiß. Ferner nehme man eine Kälber-Bruſt, fülle dieſe mit Krebſen und Piſtacien, (man beſehe junge Hüner mit Krebſen gefüllt und Krebs-Farce) blanchire ſie, daß ſie weiß wird, richte ſie ſodann in einen Potagen-Keſſel, paſſire ſie in Krebs-Butter, lege Citronſchalen und Muſcatenblüten darzu, gieſſe gute Bouillon drauf, ſetze es aufs Feuer und laſſe es fein gemählich kochen. Hierauf nehme man vorbeſchriebene Kälber-Milch, thue ſolche, wenn ſie vorhero ordentlich in Stücke, eines Fingers groß, geſchnitten worden, in einen Tiegel oder Caſſerole, lege Krebs-Butter darzu, paſſire ſie auf dem Kohlfeuer, damit ſie gantz durchröthet, gieſſe ein wenig ſauren Rahm drauf, ſo bekömmt es eine ſchöne Couleur. Nun bereite man kleine Ragouten von Krebſen, Piſtacien, Kälber-Ohren und was man zuſammen bringen kan, iedes beſonders in kleine Tiegelgen oder Caſſerole, mache ein Töpffgen gute Coulis, (man ſuche Coulis zu machen) ſchneide,

ehe man die Potage anrichtet, gute Semmel in die Schüſſel und lege die Kalbsbruſt drauf, gieſſe von der Bouillon drüber, daß ſich die Semmel einweiche, thue die Kalbs-Milch auf den Schüſſelrand, ungefehr allezeit drey qveer Finger breit aus einander, alles nach Proportion und die kleinen Ragouten darzwiſchen. Iſt dieſes alles geſchehen, ſo gieſſe man die Coulis drüber, bis man vermeinet, daß genug in der Schüſſel iſt, beſtreue ſolche mit klein gehackten Piſtacien und ſprenge Krebs-Butter darüber.

Potage von Capaunen farciret,

Man nehme nach Proportion der Schüſſel 2 bis 3 Capaunen, mache dieſe auf die Art, als bey dem Zuputzen der Hüner beſchrieben worden, zum kochen zu rechte, ſetze ſie in einem Topf an das Feuer, gieſſe Waſſer drauf und ſaltze ſie, laſſe ſie kochen, bis ſie weich werden. Hierauf kühle man ſie aus und lege ſie in kaltes Waſſer, nehme ſie wieder heraus, löſe ihnen alles Fleiſch ab, und ſchneide dieſes nebſt drey Viertel-Pfund Nierentalg gantz klein, ſchütte es zuſammen in einen Mörſel, und ſtoſſe es klar, würtze es mit Muſcaten-Blüten und Citronenſchalen, thue darzu eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, ſchlage 8 Eyer drein, aber nur von 2 Eyern das Weiſſe, ſtoſſe es durch einander, daß die Farce recht klar wird. Wenn nun dieſes alles geſchehen, ſo lege man die Capaunen in eine Tortenpfanne und ſchlage mit der Farce die Capaunen-Gerippe an, damit ſelbe als wie Capaune ausſehen. Alsdenn beſtreiche man ſie mit einem zerklopfften Ey, gieſſe zerlaſſene Butter darüber, ſtreue Semmel darauf, ſetze ſie in einen Backofen und laſſe ſie fein ſchön backen. Nun ſoll man dieſe Coulis oder geſtoſſene Suppe, wie die Oeſterreicher und Böhmen ſagen, verfertigen. Man nehme eine Capaunen-Bruſt, die vor dem anſchlagen kan zurücke behalten werden, ein Paar Kalbs-Milch und auch etliche eingewäſſerte Auſtern, dieſes alles ſchneide man klein, und thue es in einen Mörſel, ſtoſſe es mit einem Stück Butter, geriebener Semmel, Muſcaten-Blüten und Citronenſchalen gantz klar als einen Teig, thue es hernach in einen Topf, gieſſe gute Bouillon drauf, und laſſe es bey dem Feuer kochen. Hat es nun eine Weile gekocht, ſo ſtreiche man ſolches durch ein Haartuch, habe fertig allerhand Garnituren, Ragoutes von Hüner-Mägen, Kalbs-Milch, ausgebrochenen Krebſen, Artiſchocken-Böden, angeſchlagene Krebſe, die man eben von der Farce, mit welcher die Capaunen angeſchlagen worden, anſchlagen und im Backofen abbacken muß. Endlich ſchneide man Semmel, die vorhero auf dem Roſt abgeröſtet iſt, in die Schüſſel, gieſſe gute Bouillon darauf, daß die Semmel ein wenig weich wird, ſetze alsdenn die angeſchlagenen Capaunen darein, richte ferner die Garnituren auf den Schüſſelrand ſauber an, gieſſe die Coulis daran; es dürffen aber mit ſolcher die Capaunen nicht begoſſen werden; ſprenge Krebs-Butter drauf, und laſſe ſie zu Tiſche tragen.

Potage von Türckiſchen Hünern,

Man nehme ein Paar gute Türckiſche Hüner, mache ſie zu rechte, blanchire ſie ſauber und ſpicke eine davon, die andere aber koche man, daß ſie weiß bleibe. Die geſpickte hingegen ſoll man halb gar abbraten. Darnach richte man ſie beyde in einen Potagen-Keſſel, gieſſe gute Bouillon drauf, und laſſe ſie gar gemählich kochen, inzwiſchen verfertige man die Garnituren. Man nimmet Frantz-Brot oder Mund-Semmeln (die im F beſchrieben gefunden werden) hölet dieſe aus, und machet ſie nach der Beſchreibung zu rechte, bereitet ein Ragout von Krebſen, Morcheln, Klößgen und was man darzu haben kan. Wenn nun die Potage ſoll angerichtet werden, ſo ſchneidet man gute Semmel in die Schüſſel, und gieſſet von der Bouillon, worinnen die Türckiſchen Hüner liegen, auf die Semmel, leget die Türckiſchen Hüner drauf, die übrige Brühe ziehet man mit Eyern alſo ab: Man nimmet ſechs Eyerdotter, thut ſolche in ein Töpfgen, qvirlet ſie mit einem Löffel voll Wein ab, und gieſſet die Brühe drauf, man muß es aber fleißig rühren, ſonſt lauffen ſie zuſammen. Nach dieſem ſetzet man die Frantz-Brote auf den Schüſſelrand herum, und füllet das Ragout hinein, decket es oben mit einem Deckelgen zu, ſtreuet viel Muſcatenblüten in die Potage, gieſſet

gieſſet die abgezogene Brühe vollends drüber, beſprenget ſolche letzlich mit Krebs-Butter, ſo iſt ſie fertig.

Potage von Rebhünern oder jungen Faſanen,

Wenn die Rebhüner oder Faſanen gerupffet ſind, ſo nimmet man ſie aus, (die Zubereitung derer Rebhüner iſt im R beſchrieben zu finden,) die Helffte davon ſpicket man ſauber, und bratet ſie halb gar ab, die Jus aber, ſo in währendem Braten heraus läufft, fänget man fleißig auf. Hingegen die andere Helffte der Hüner füllet man zwiſchen der Haut und Bauch mit Champignons und Auſtern alſo: Man machet die Haut los, als bey einem jungen Hun (man ſuche junge Hüner gefüllt) nimmet Champignons und Auſtern, welche vorhero ausgewäſſert worden, hacket dieſe zuſammen, und thut ſie in einen Tiegel, miſchet darunter ein wenig geriebene Semmeln, ein Stückgen gehackten derben Rehe-Braten, Muſcatenblüten, Citronſchalen, ein wenig Nelcken, ein Viertel-Pfund klein gehackte Nierenſtollen, drey Eyer und ein wenig Saltz, welches man alles auf dem Feuer ſo lange abrühren muß, bis es wie ein Mus oder Brey wird, ſodenn füllet man die Rebhüner damit, und was nicht unter die Haut hinein gehet, das füllet man in holen Leib, den man darnach unten ſpeilern und oben zubinden und blanchiren ſoll. Wenn dieſes geſchehen, ſo thut man ietzt gedachte, und auch die geſpickten in einen Potagen-Keſſel, leget ein Stück Butter darzu, und paſſiret ſie eine Weile, gieſſet Jus darauf, und läſſet ſie gemählich auf dem Kohlfeuer kochen, ſchüttet auch Spaniſchen Wein daran, und leget in einem zuſammen gebundenen Bündlein, Zwiebeln, Thymian, Lorbeer-Blätter und Porrey darzu. Unterdeſſen machet man zum Garniren kleine Genueſer-Paſtetgen, Fricandeau, Rolletgen, und dann ein Ragout von Champignons, Nägel-Schwämmgen ꝛc. Ferner hacket man ein Rebhun, wenn es abgebraten, gantz klein, ſtöſſet ſolches im Mörſel mit einem Stücke Butter, einer in ſüſſem Wein geweichten Semmel, Muſcatenblüten, Citronenſchalen ꝛc. zu einem Teig, und thut ſolchen in ein Töpfgen, gieſſet gute Bouillon

drauf, läſſet es einen Sud thun, qvirlet und ſtreichet es durch ein Haartuch. Wenn man nun die Potage anrichten will, ſo leget man geröſtete Semmel in die Schüſſel, und gieſſet von der Jus, darinnen die Rebhüner liegen, darauf, leget ſodann die Rebhüner in die Schüſſel auf die Semmeln, die Garnituren aber, was die naſſen ſind, leget man ordentlich inwendig an Schüſſelrand, hingegen die kleinen Genueſer-Paſtetgen gantz auswendig auf den Rand um die gantze Schüſſel herum, gieſſet die gemachte Coulis vollends drüber, daß genug Brühe in die Schüſſel komme, und läſſet ſolche auftragen.

Potage von jungen Hünern,

Man nimmet kleine junge Hüner, putzet dieſe ſauber, wie es bey denen jungen Hünern beſchrieben zu finden, füllet ſie mit Krebſen, und kan man die Art und Weiſe ſolche zu füllen unter denen Hünern mit Krebſen gefüllet erlernen, die man auch blanchiren muß. Nach dieſen richtet man ſie in einem Potagen-Keſſel, leget ein Stück Butter mit Krebs-Butter, Citronſchalen und Muſcatenblüten vermiſchet darzu, paſſiret ſie eine Weile, gieſſet darnach gute Bouillon drauf, ſetzet ſolche auf ein gelindes Kohlfeuer, und läſſet ſie gantz gemählich kochen; Denn ſo ſie einen ſtarcken Sud thun, ſo zerſpringen ſie; hierauf gieſſet man gute Coulis daran, damit die Brühe ein wenig dicke werde. Indeſſen putzet man Carfiol, blanchiret ſolchen erſt und thut ihn darzu hinein, ingleichen ausgebrochene Krebſe; zum Garniren aber machet man gefüllten Sallat (man ſuche Kalbfleiſch mit gefülltem Sallat) gefüllte Krebs-Naſen, Morcheln, Kalbs-Milch, Kälber-Ohren, Hüner-Mägen, und gebackene junge Hünergen (man ſuche junge Hüner gebacken.) Dieſe vorbeſchriebene Ragouten bereitet man iede beſonders in kleinen Tiegelgen oder Caſtrölgen, damit man deſto zierlicher anrichten könne, machet auch dieſe Ragouts alle mit Coulis an. Wenn man nun bald anrichten will, ſo ſchneidet man gute Semmel in die Schüſſel, darauf ſoll angerichtet werden, gieſſet von der Brühe, darinnen die Hünergen liegen, darauf, leget die Hünergen ferner fein ordentlich darein, und den Carfiol auf den

Rand, die Krebſe und kleinen Ragouten aber fein darzwiſchen, daß ſie einander über Creutz abſtechen, und alsdenn die gebackenen Hünergen. Unterdeſſen aber nimmet man 5 bis 6 Eyerdotter, nachdem die Potage groß iſt, thut ſolche in ein Töpfgen, und ziehet die noch übrige Brühe damit ab, übergieſſet die Potage vollends damit, beſprenget ſolche endlich mit Krebs-Butter, ſtreuet klein gehackte Piſtacien darüber, ſo kan ſolche nach Belieben verſpeiſet werden.

Potage von alten Hünern,

Dieſelben, wenn ſie geputzet und ausgenommen ſind, zähmet und blanchiret man ab, ſetzet ſie ſodann im Waſſer, ein wenig geſaltzen, zum Feuer und läſſet ſie kochen. Wenn ſie nun bald weich ſind, ſo thut man ſie heraus und kühlet ſie aus, richtet ſie nach dieſen in einen Potagen-Keſſel, leget ein Stück ausgewaſchne Butter daran, paſſiret ſie mit Citronſchalen und Muſcatenblüten, gieſſet gute Bouillon darauf, in welcher Brühe ſie gantz gemählich kochen müſſen. Inzwiſchen putzet man Peterſilienwurtzeln, ſchneidet ſolche zierlich, und kochet ſie alsdenn ab, die Helffte davon richtet man in einen Tiegel oder Caſſerole, die andere Helffte aber leget man trocken, nimmet auch Morcheln und wäſchet ſolche offt aus, daß kein Sand darinnen bleibet, ſiedet ſelbige ab und thut ſie in die Caſſerole zu denen Wurtzeln. Ferner ſchneidet man Hüner-Mägen klein, ſchüttet ſolche nebſt Butter auch daran, paſſiret dieſes alles ein wenig, gieſſet ingleichen von der Brühe, darinnen die alten Hüner liegen, drauf, welches durch einander kochen muß, würtzet es mit Muſcatenblüten und Ingber. Was die trockenen Wurtzeln anlanget, ſolche backet man aus einer Klare, bereitet auch kleine Paſtetgen von dem Gehäcke, (welches man unter den kleinen Paſtetgen von gehackten Kälber-Braten finden wird.) ſtreuet an das Ragout geriebene Semmel, ſtöſſet auch von einer Henne die Bruſt, und von einem Kalbe die Milch mit einem Stücke Butter im Mörſel zu einem Teig, thut es nachgehends in ein Töpfgen, gieſſet gute Bouillon darauf, läſſet es kochen, ſtreichet es durch ein Haartuch und ſetzet es wieder warm. Will man nun anrichten, ſo ſchneidet man gute Semmel in die Schüſſel, gieſſet von der Brühe, darinnen die Hüner liegen, darauf, leget hernach die Hüner hinein, richtet die gebackenen Wurtzeln auf den Rand, und zwar allezeit 3 qver Finger breit aus einander um die gantze Schüſſel, richtet das Ragout von Wurtzeln, Morcheln und Mägen fein darzwiſchen ein, die Paſtetgen aber gantz auf den Schüſſelrand, gieſſet alsdenn mehr von der Brühe, ſo an denen Hünern geweſen, an die Potage, beſtreuet ſolche endlich mit Muſcatenblüten, ſchüttet die Coulis vollends darüber, und läſſet ſie auftragen.

Potage von Enten braun,

Man nimmet Enten, nachdem man die Potage groß machen will, und wenn ſolche gehöriger maſſen geputzet ſind, ſo blanchiret man ſie ab, ſpicket eine davon ſauber, die andere aber ſpicket man, als wie man à la daube ſpicket. Die klein geſpickte betreffend, ſo bratet man ſie ab, jedoch nicht gar, bey der andern aber ſetzet man in einer Caſſerole Butter und Speck auf ein Kohlfeuer, und läſſet es heiß werden. Inzwiſchen nimmet man ein Paar Pfund derbes Rindfleiſch, ſchneidet dieſes Scheibenweis, und beſtreuet es ſamt der Ente mit Mehl, leget es ſodenn in die heiſſe Butter und bräunet es. Wenn es nun braun iſt, ſo gieſſet man gute Brühe darauf, wirfft ferner hinein Lorberblätter, gantze Zwiebeln, Rinden Brot, Kraut, Rüben, Schwämme und Citronenſchalen, und läſſet es kochen, und da man den Jus-Geſchmack ziemlich gewonnen hat, ſo leget man die Ente heraus in einen Potagen-Keſſel, und die andere abgebratene auch darzu, rühret die Jus wohl durch einander, ſo durch einen Durchſchlag auf die Ente lauffen, ſetzet den Potagen-Keſſel auf ein Kohlfeuer, damit es zuſammen fein gemählich koche. Hierauf verfertiget man Garnituren. Man nehme Kraut-Häupter, ſchneide dieſe in 4 Stücke, oder wenn ſie groß ſind, auch wol in 8 Stücke, ſetze ſie in einem Topf mit Waſſer und Saltz zum Feuer, auf daß ſie weich kochen, darnach ſeige man das Waſſer wieder ab, die Helffte des Krauts thue man in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſe von der Jus darauf, die andere Helffte aber le-

ge man trocken. Jene Helffte ſetze man mit der Caſſerole aufs Feuer, hingegen zu dem andern Kraut mache man eine Klare, und backe es fein röſch aus dem Schmaltz, ſetze es in einen warmen Ort, daß es warm bleibe. Wenn man anrichten will, ſo ſchneide man von einem Brote ein Stück herunter, und zwar Scheibenweis, doch daß es alles an einander bleibe, ſetze es ſodann in die Schüſſel, gieſſe von der Jus, darinnen die Enten liegen, darauf. Nach dieſen lege man die Enten auch hinein, auf den Rand aber das Kraut, iedoch Wechſelsweiſe, ein Stück gekochtes, und darnach ein Stück gebackens, daß nichts von dem Rand zu ſehen ſey, gieſſe alsdenn noch ſo viel Jus darauf, als man zur Potage nöthig hat, und laſſe ſie auftragen.

Potage von Enten anders, mit einer grünen Erbſen-Coulis,

Man nimmet ein Paar fette Enten, die ſauber geputzet, ausgenommen und gewaſchen ſind, ſtecket ihnen in den hohlen Leib grüne Peterſilie, grüne Erbſen, Muſcatenblüten und Butter, und machet unten den Aufſchnitt mit einem Spreiel feſte zu. Hierauf ſetzet man ſie mit Waſſer und Saltz zum Feuer, läſſet ſie kochen, bis ſie beginnen weich zu werden, verſäumet ſie aber fleißig, ſonſt werden ſie ſchwartz. Wenn ſie nun ſatt gekochet, ſo kühlet man ſie aus, richtet ſie in einen Potagen-Keſſel, leget ein Stück Butter, nebſt Muſcaten-Blüten daran, paſſiret es ein wenig auf Kohlfeuer, und gieſſet ſodann ein wenig Bouillon drauf. Ferner nimmet man grüne Erbſen, paſſiret die auch in Butter, thut ſie hernach in einen Topf, gieſſet gleichfalls gute Bouillon darzu, ſchüttet Muſcatenblüten und Ingber hinein, und ſetzet ſie zum Feuer, daran ſie weich kochen müſſen, qvirlet ſie hernach und treibet ſie durch einen Durchſchlag, ſchüttet ſie wieder beſonders in ein Töpfgen, und ſetzet es warm. Man ſorget inzwiſchen vor Garnituren, ſo ſich zu dieſer Potage ſchicken, und weil ſelbige mit Erbſen iſt, ſo verfertiget man kleine Würſtgen von Kalbfleiſch, Speck, Würtze und ein Paar Eyerdottern, dergleichen Würſte zu bereiten, wird im W ausführlich beſchrieben ſeyn, machet auch gantz kleine Kalbfleiſch-Klößgen, die man im K finden wird, ingleichen Strietzelgen eines Fingers lang, beſtreuet ſolche mit Mehl, und backet ſie aus Schmaltz. Die Würſtgen aber läſſet man vorhero in Milch einen Sud thun. Nach dieſem leget man ſelbige auf ein mit Butter beſchmiertes Papier, ſetzet ſie mit dieſem in eine Torten-Pfanne in einen heiſſen Ofen: auf die ausgebackenen Klöſe, ſo in einem Tiegel ſind, gieſſet man Bouillon, ſchüttet darzu Citronenſchalen und Muſcatenblüten, und läſſet ſie ein wenig kochen. Sind die Würſtgen im Ofen gar, ſo nimmet man die Helffte davon heraus, ſchneidet daraus Stückgen etwa eines Fingers lang, und backet ſie aus einer Klare in Schmaltz. Wenn man nun anrichten will, ſo röſtet man geſchnittene Semmel in Schmaltz, und thut ſolche in die Schüſſel, darauf man anrichten will, gieſſet etwas von der Brühe, darinnen die Enten liegen, darauf, und leget die Enten auch darein, ſetzet die gemachten Garnituren fein ordentlich auf den Schüſſel-Rand herum, ſchüttet endlich die grüne Erbſen-Coulis über die Enten, und giebet ſie hin. NB. Dieſe Potages können auch tractiret werden, als wie die Potagen von angeſchlagenen Capaunen, item Potage von Türckiſchen Hünern, oder auch Potage von alten Hünern, und wird ſich gleich bey der erſten praxi eine und andere Invention zeigen, daß man eben nicht alles zu einer Potage haben muß, wie es beſchrieben ſtehet, ſondern man kan wol mehr oder weniger nehmen, oder abbrechen und zugeben, und iſt hierinnen kein beſſerer Lehrmeiſter als die Zeit, die Victualien und die Gelegenheit, wornach man ſich allenthalben zu richten hat.

Potage von einer gefüllten Kalbs-Keule,

Man nimmet eine ſchöne Kalbs-Keule, füllet ſie auf die Art, wie unter dem Kalbsfleiſch gelehret worden, bratet oder kochet ſie, richtet ſolche hernach in einen Potagen-Keſſel, und paſſiret ſie in Krebs-Butter mit Muſcatenblüten und Citronenſchalen. Ferner qvirlt man ein halb Nöſſel ſauern Rahm mit ein wenig Bouillon an, daß er klar wird, läſſet ſolchen durch einen Durchſchlag an die Keule

lauffen,

lauffen, ſo wird ſie eine ſchöne Couleur bekommen, gieſſet gute Coulis drauf, und zwar ſo viel als man vermeinet genung zu der Potage zu haben. Die Garnituren müſſen aus dreyerley Sorten Kalbsfüſſen beſtehen, nemlich: etliche ſchläget man fein ſauber mit einer Farce an, mit einem aufgeworffenen Rand, machet es recht zierlich, daß nur vorne die Klaue heraus gehe, etliche backet man ſauber, röſch, goldgelb aus Schmaltz, die letzten aber thut man in einen Tiegel, paſſiret ſolche in Krebs-Butter, und gieſſet von der Brühe, darinnen die Kalbskeule lieget, daran. Wenn man nun anrichten will, ſo ſchneidet man gute Semmel in die Schüſſel, gieſſet von der Brühe darauf, und leget die Kalbskeule darein, ziehet aber erſt den Faden, womit ſie zugenehet iſt, heraus, garniret ſodann auf den Schüſſel-Rand die Kalbs-Füſſe unter einander ordentlich herum, überziehet hierauf die Potage vollends mit der Coulis, ſprenget nach dieſem Krebs-Butter darüber, und läſſet ſolche nach Belieben auftragen.

Potage von einer Kalbskeule braun,

Man füllet eine ſchöne Kalbskeule eben wie die vorige, ſpicket ſie alsdenn ſauber, und bratet ſie halb gar ab. Hierauf nimmt man Rindfleiſch, klopffet und beſtreuet es mit Mehl, und machet es, gleich als bey der Potage von Enten braun. Iſt nun die Jus fertig, ſo leget man die Kalbskeule darein, und läſſet ſie eine Weile kochen. Wenn dieſes geſchehen, ſo thut man die Keule heraus in einen Potagen-Keſſel, und ſeiget die Jus durch einen Durchſchlag drauf, und ſetzet es auf ein Kohlfeuer. Inzwiſchen machet man zum Garniren kleine Fleiſch-Klöſe, backet ſelbige aus Schmaltz, thut ſie nebſt Morcheln in eine Caſſerole, gieſſet von der Jus darauf, verfertiget auch von derbem Kalbfleiſch Rollet oder Spaniſche Vögel und etwas Fricandeau. Wenn man anrichtet, ſo machet man unten ſchwartz Brot an die Schüſſel, und gieſſet von der Jus drauf, leget die Keule darein, die Rollet ſetzet man ordentlich auf den Schüſſel-Rand, das Klöſe- und Morcheln-Ragout aber darzwiſchen, gieſſet endlich die Jus vollends über die Potage, ſo iſt ſie fertig.

Potage von einem gantzen Lamm,

Man nimmet ein fettes Lamm, von mittlerer Gröſſe, und machet ſolches zu braten zu recht, iedoch muß dieſes an einem Stücke geſotten oder gebraten werden. Hierauf ſpicket man die zwey hintern Viertel auf das zierlichſte, an denen vördern aber füllet man die Brüſtgen ein wenig, beſprenget es darnach ein wenig mit Saltz, und ſtecket es an einen Bratſpieß. Ferner nimmet man eine Serviette, machet dieſelbe in Fleiſch-Brühe naß, und umwickelt damit des Lammes Vördertheil, die zwey hintern Viertel aber läſſet man alſo, leget es zum Feuer und wenn es eine Weile gelegen hat, ſo begieſſet man das hinterſte mit Butter, das mit einer Serviette verbundene aber begieſſet man mit Fleiſch-Brühe, damit die Serviette ſtets ſehr naß bleibe, ſo kochet es dergeſtalt, als ob es in einem Topf wäre, wird auch noch weiſſer. Wenn es nun gar iſt, ſo ziehet man es wieder vom Spieß, richtet es in einem Potagen-Keſſel, die Serviette aber thut man herunter, gieſſet gute Bouillon darauf, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, Ingber und Citronen-Schelern, leget ein Paar gantze Zwiebeln und ein Bündlein zuſammen gebundene Kräuter darein, die aber beym Anrichten wieder heraus genommen werden, und läſſet es auf Kohlen kochen. Unterdeſſen ſchicket man ſich zum garniren und verfertiget dieſes. Man nimmet Kälber-Milch, blanchiret und ſchneidet ſolche zu Stücken, weichet auch Truffes ein, und thut dieſe beyde Sorten hierauf zuſammen in einen Tiegel oder Caſſerole, paſſiret es mit Butter, Muſcaten-Blüten und Citronen ab, gieſſet Coulis drauf, und läſſet es ein wenig kochen. Ferner machet man dieſe Garnituren: Man nimmet vier groſſe Frantz-Brote, ſo etwan als ein drey Pfennig-Brötgen groß ſind, reibet es mit einem Reib-Eiſen ab, ſchneidet es oben eines Thalers groß auf, und hölert es ſauber aus, beſtreichet es mit Butter und läſſet es in einem heiſſen Ofen ein wenig hart werden. Darnach nimmet man Schöps- oder Lammes-Füſſe, zerſpaltet dieſe, kochet ſie weich ab, und machet ſie zu rechte gleich denen, als bey

der

der Potage mit oder von einer gefüllten Kalbs-Keule beſchrieben worden. Wenn nun die Brühe, darinnen das Lamm lieget, eingekochet, ſo gieſſet man gute Coulis zu, bey dem Anrichten aber ſchneidet man gute Semmel in die Schüſſel, und gieſſet gute Bouillon drauf, leget hernach das Lamm darauf, und gieſſet etwas von der Brühe, darinnen das Lamm gelegen, darzu, und die übrige ziehet man mit Eyerdottern ab. Endlich ſetzet man die vier Frantz-Brote ins Gevierte, richtet das Ragout von Truffes und Kalbs-Milch darein, und decket die Deckligen drüber, leget ferner die Schöps-oder Lammes-Füßgen eins um das andere fein zierlich zwiſchen die Frantz-Brote herum, gieſſet die abgezogene Brühe vollends in die Potage, das Gebratene am Lamm garniret man mit Citronen, das Gekochte aber beſtreuet man mit Piſtacien, ſo iſt es fertig und kan aufgetragen werden.

Potage von einer Schöps-Keule,

Man nimmet eine ſchöne Schöps-Keule und prügelt dieſe: damit man aber die Haut nicht entzwey ſchlage, ſo leget man oben ein Tuch drauf, darnach ſpicket man ſie à la daube, beſtreuet ſie mit Mehl, ſetzet in einer Caſſerole Butter und Speck aufs Feuer, und wenn es braun iſt, ſo leget man die Schöps-Keule nebſt ein Paar Pfund Rindfleiſch auch mit ein, läſſet es beydes mit einander braun werden und gieſſet darnach Bouillon drauf, thut darein gantze Zwiebeln, Jngber, Muſcaten-Blüten, Citronen-Schalen, gantze Nelcken, Rinden Brot, geſchnittene Rüben, Kraut, Selerie, und läſſet es alles durch einander kochen, daß es einen guten Geſchmack bekömmt, wirffet auch ein wenig Morcheln nebſt braunen Rüben darzu, die alſo verfertiget werden ſollen. Man ſchneidet die Rüben würflicht, ſetzet darnach Butter in einer Caſſerole aufs Feuer, wenn ſie braun iſt, ſo reibet man Zucker hinein und läſſet dieſen mit braun werden, ſo bald es geſchiehet, wirffet man die Rüben drein, ſo bekommen ſie augenblicklich eine braune Farbe. Dieſe ſchüttet man hernach in ein Tiegelgen, ſchneidet auch Kraut, und machet es wie bey der Potage von Capaunen braun, rühret gleichergeſtalt Morcheln unter die Rüben, gieſſet Jus drauf, ſetzet es aufs Feuer, welches zuſammen kochen muß. Bey dem Anrichten ſchneidet man ſchwartz Brot Scheibenweiſe und thut es in die Schüſſel, gieſſet von der Jus drauf, darinnen die Schöps-Keule lieget, und leget dieſe auch drein, garniret das Kraut, ſo in der Brühe liegt, ingleichen das Gebackene auf den Schüſſel-Rand und die Rüben und Morcheln darzwiſchen, füllet die Potage vollends an, machet auch eine kleine Carbonade (deren Zubereitung findet ſich im C unter Carbonade) fein ſauber, und leget es um die gantze Schüſſel herum.

Potage von einer Schöps-Keule angeſchlagen,

Man nehme eine gute Schöps-Keule, brate dieſe ab, hernach ſchneide man alles Fleiſch herunter und mache es damit, als wie bey der angeſchlagenen Kalbs-Keule. Zum Garniren verfertige man angeſchlagene Krebſe, Morcheln, deren Zubereitung findet ſich unter den Morcheln von Kalbs-Lungen. Nun ſchneide man ein derbes Stück Schöps-Braten würflicht, thue ihn in einen Tiegel nebſt einem Stück Butter, Muſcaten-Blüten, Citronen-Schelern und geriebener Semmel, gieſſe ein wenig Wein und Bouillon dran und laſſe es kochen. Jnzwiſchen mache man eine Coulis, wie ſich ſolche im C finden wird, fertig in ein Töpfgen, und wenn man anrichten will, ſo ſchneide man Semmel in der Schüſſel, gieſſe gute Brühe drauf, lege hernach die angeſchlagene Schöps-Keule, die vorhero im Backofen ſauber gebacken worden, drauf, die angeſchlagenen Krebſe aber ſetze man auf den Rand, daß man das Ragout darzwiſchen bringen könne, und um die Schlüſſel auswärts thue man die gebackenen Morcheln, gieſſe alsdenn die Coulis vollends drein, doch ſo, daß die Keule damit nicht begoſſen wird, die Keule aber ſtreiche man mit Krebs-Butter roth an, ſprenge auch ein wenig Krebs-Butter auf die weiſſe Suppe, und laſſe die Potage auftragen.

Potage von einer Gans,

Man habe eine gute junge Gans in Bereitſchafft, wenn dieſelbe gewürtzet, und

nach gehöriger Art zugeputzet iſt, ſo ſchneide man unten ein nicht gar zu groſſes Loch, nehme und waſche ſie ſauber aus, fülle ſelbige mit gebratenen und abgeſchälten Caſtanien, ſpeilere ſie zum kochen, ſetze ſie hernach in einem irdenen Topf mit Waſſer zum Feuer, thue noch darein gantze Muſcatenblüten, Selerie, Peterſilien-Wurtzeln, Citronenſchalen, etwas Wein, Saltz, Lorberblätter, Semmelrinden, und eine gantze Zwiebel, laſſe die Gans alſo kochen, bis ſie weich wird. Ferner bereite man darzu Garnituren. Man nehme von etlichen Gänſen die Halsleder, ſo nicht zerſchnitten, und mache auf folgende Art Würſte draus: Man blanchiret und ſchneidet Gänſe-Lebern nebſt Gänſefett und friſchem Speck gantz klein würfflicht, thut nach dieſen in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, mit ein wenig Butter in eine Caſſerole, ſchläget 6 Eyer darzu, ſetzet es aufs Kohlfeuer, und rühret es als gerührte Eyer ab, thut hierauf das würflicht geſchnittene Zeug hinein, rühret es unter einander, würtzet es mit Muſcatenblüten, Citronenſchalen und Cardemomen, füllet es in die Gänſe-Hälſe, und machet ſie oben und unten feſte zu. Hernach blanchiret man dieſe in heiſſem Waſſer, putzet ſie ſauber, thut ſie in einen Tiegel, und gieſſet von der Brühe drauf, darinnen die Gans kochet. Ferner machet man Gänſe-Lebern alſo ab: Man ſchneidet ſolche ſchön würflicht, und ſchüttet ſie nebſt gewäſſerten Auſtern in einen Tiegel, leget ein Stück Butter darzu, paſſiret und würtzet es mit Citronenſchalen und Muſcatenblüten, ſtreuet geſtoßnes Tartuffel-Mehl darein, gieſſet ein Gläsgen ſüſſen Wein darzu, ingleichen einen Löffel oder Kelle voll von der Brühe, ſo an der Gans iſt, läſſet alsdenn dieſe beyden Ragoutes kochen auf gemählichem Feuer, die Gänſe-Lebern aber müſſen nicht zu ſehr kochen, ſonſt werden ſie hart. Endlich putzet man die Gans aus, und richtet ſie in einen Potagen-Keſſel, gieſſet ein wenig von der Brühe darauf, die andere qvirlet man und ſtreichet ſie durch ein Haartuch, und gieſſet ſolche auch über die Gans. Wenn man nun dieſe will anrichten, ſo leget man gute Semmel in die Schüſſel, gieſſet von der Coulis darauf, worinnen die Gans lieget, und ſetzet die Gans darein; die Würſte hingegen bringet man zierlich auf den Schüſſel-Rand, und das Ragour darzwiſchen, ſchüttet die Coulis vollends drüber, und umſetzet die gantze Schüſſel auſſen am Rande mit kleinen Auſter-Paſtetgen, die ſich unter denen Paſteten beſchrieben findet, beſtreuet ſie letztlich mit klein geſchnittenen Piſtacien, und giebet ſie hin.

Potage von einer grünen Gans,

Wenn man eine Gans geputzet, gewürtzet und ausgenommen hat, ſo ſetzet man dieſelbe mit Waſſer zum Feuer, und ſaltzet ſie ein wenig, iſt ſie nun halb gar gekocht, ſo thut man hinein ein gut Theil grüne Erbſen, die vorhero ein wenig in Butter gepaſſiret worden, ingleichen im Waſſer abgeqvellten Spinat, Semmel-Rinden, Muſcaten-Blüten, Jngber, Butter, und läſſet es ferner kochen. Jnzwiſchen bereitet man Spinat-Klöſe zum Garniren, auf folgende Art: Man läſſet Spinat gar kochen, und ſeihet ihn trocken ab, hacket ihn alsdenn gantz klein, ſchüttet ein gut Theil geriebene Semmel darzu, ſchläget drey Eyer drüber, ſetzet in einer Caſſerole Butter auf das Feuer, und thut den gehackten Spinat nebſt Muſcaten-Blüten drein, rühret es ab, und läſſet es kalt werden, machet hernach kleine Klößgen und Strietzeln eines Fingers lang, beſtreuet ſie mit Mehl, und backet ſie aus heiſſem Schmaltz. Ferner paſſiret man ein gut Theil grüne Erbſen in Butter, thut darnach Krebs-Schwäntze drunter, und gieſſet ein wenig von der Gans-Brühe drauf. Jngleichen nimmet man Artiſchocken, ſchneidet ſelbige gleich ab und gantz kurtz, ſetzet ſie zum Feuer, ſaltzet ſie ein wenig, daß ſie grün bleiben, und wenn ſie weich ſind, ſo thut man ſie heraus, und zugleich das haarichte alles ſauber weg, dadurch bekommen ſie ein Anſehen als wie Paſtetgen, leget ſie auch in eine Caſſerole, gieſſet von der Brühe drauf, und würtzet ſie mit Muſcaten-Blüten. Jſt dieſes nun alles geſchehen, ſo nimmet man die Gans heraus und qvirlt die Brühe, darinnen ſelbige gelegen, ſtreichet ſie durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Keſſel, und leget die Gans mit darzu, die man alsdann aufs Kohl-Feuer ſetzen muß. Wann man anrichtet,

ſo thut man Semmel-Schnitten in die Schüſſel, gieſſet ein wenig gute Bouillon drauf, damit die Semmel qvelle, und leget die Gans hinein, die Artiſchocken aber ſetzet man auf den Schüſſel-Rand, die grünen Klöſe und Strietzlichen leget man fein ordentlich darneben, und die Ragout füllet man in die Artiſchocken. Letztlich gieſſet man die Coulis vollends drüber, und um den Rand leget man gebackene grüne Peterſilie, die man erſt leſen, ſo gleich friſch aus dem Schmaltz backen, und dabey zuſehen ſoll, daß ſie ſchön grün bleibe.

Potage von Krebſen mit einem Krebs-Euter,

Man nimmet drey Viertel Schock Krebſe, nachdem man viel Potage machen will, ſchneidet ihnen die Köpffe ab, daß die Galle heraus kömmt, und ſtöſſet ſie in einem Mörſel gantz klein. Inzwiſchen ſetzet man drey Nöſſel guten ſüſſen Rahm zum Feuer, und läſſet ſolchen ſieden, thut hierauf die Krebſe mit Semmel-Schnitten, Muſcaten-Blüten, Citronen-Schalen drein, welches, wenn es eine Weile gekochet, durch einander gerühret, und durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Keſſel geſtrichen werden muß. Nach dieſem verfertiget man ein Krebs-Euter, wie ſolches im K zu finden, und zum Garniren ausgebrochene Krebſe; dieſe ſchneidet man vom Kopff herein bis in die Mitte weg, daß nur der Schwantz und der halbe Leib bleibet, machet derer ſo viel, als man zu Umlegung der gantzen Potage nöthig hat, bereitet auch etwas Grillade von Krebs-Euter, ſchneidet ſelbiges Schnittgenweiſe, wie man pfleget ein Kuh-Euter zu ſchneiden, und bratet es auf dem Roſt oder auf Papier im Backofen. Wann man nun anrichtet, ſo ſchneidet man gute Semmel ein, leget das Küh-Euter drauf, und gieſſet von der Krebs-Coulis darzu, hingegen die ausgebrochenen Krebſe paſſiret man erſt in Krebs-Butter, darnach garniret man ſie um die Schüſſel herum nebſt der Grillade, gieſſet ferner von der Krebs-Coulis an die Potage, bis genug iſt, und beſprenget ſie mit Krebs-Butter.

Potage von einem Hecht,

Man nimmet einen Hecht, füllet ſolchen, als oben bey den Hechten beſchrieben ſtehet, und bratet ihn fein ſauber im Backofen. Hernach machet man dieſe Coulis: Man nimmet ein Paar Stückgen Hecht, backet dieſelben aus Schmaltz und ſtöſſet ſie alsdann in einem Mörſel, thut darzu etwas in Milch geweichte Semmel, eine Mandel gewäſſerte Auſtern, Citronenſchalen, Muſcaten-Blüten, ein Stück ausgewaſchene Butter, und ſtöſſet es als einen Teig zuſammen, ſchüttet es darnach in einen Topff, gieſſet Peterſilien-Waſſer drauf, qvirlt es klar, läſſet ſolches kochen, und ſtreichet es durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Keſſel. Nun machet man allerhand Garnituren, Klöſe von Hecht, ſo wohl gebacken als auch gekocht, Selerie, Krebs, Morgeln, Artiſchocken-Böden, welches alles muß mit Brühe angemacht, und beſonders in einen Tiegel gebracht werden, gieſſet auch von der Coulis drauf, und läſſet es nach Gelegenheit kochen. Will man endlich anrichten, ſo ſchneidet man gute Semmel in die Schüſſel, gieſſet von der Coulis drauf, den Hecht aber, wann er lang iſt, ſchneidet man oben drey qveer Finger vom Kopff durch, darnach ſchneidet man Stückgen herunter, etwa eines halben Fingers dick, leget dieſe ordentlich auf den Schüſſelrand, den Schwantz und Kopff aber ſtöſſet man zuſammen, und machet es, als ob der Hecht noch gantz wäre. Zuletzt ſetzet man die Garnituren aufs zierlichſte, daß es übers Creutz fein abſticht, gieſſet die Coulis vollends drüber, beſtreuet die Potage mit Piſtacien, und giebet ſie hin.

Potage von Hecht anders,

Man nimmet einen feinen Hecht, ſchupet und reiſſet ihn, läſſet an dem Kopff wol eine Viertel-Elle lang Fleiſch, und ſpaltet es auf bis an die Harte des Kopffs, den Schwantz machet man gleichfalls lang, daß derſelbe doppelt kömmt, und ſiedet den Hecht ab. Wenn er nun abgeſotten, ſo nimmet man das Fleiſch, das am Kopff iſt, herunter, ſchneidet es fein klein, thut eingeweichte Semmel, ſo wieder ausgedrucket worden, dran, machet ſechs Stück gerührte Eyer, und thut dieſe auch darzu, würtzet es mit Muſcaten-blüten, Citronenſchalen, ſaltzet es ein wenig,

nig, läſſet auch ein gut Theil Butter zergehen, und dieſe drunter lauffen. Hierauf ſchläget man den Kopff, ſo weit als das Fleiſch weggenommen worden, an, machet ſolchen fein förmlich, thut ihn in eine Torten-Pfanne, begieſſet ihn mit Butter, und ſetzet ſolchen in einen Ofen, daß er fein ſchön bäcket, den Schwantz aber läſſet man wie er iſt. Ferner nimmet man ein Paar Stück Hecht, ſiedet oder backet ſie, und machet eine Coulis daraus, alſo: Man ſtöſſet dieſe Stücke Hecht mit eingeweichter Semmel, gewaſchener Butter, Citronenſchalen und Muſcatenblüten im Mörſel zu einem Teig, thut ſelben in einen Topff, und gieſſet Peterſilien-Waſſer drauf, iſt es aber nicht bey den Catholiſchen, ſo nimmet man gute Fleiſch-Brühe, qvirlet es wohl durch einander, ſtreichet es durch ein Haar-Tuch, und ſchüttet es in einen Potagen-Keſſel, leget den Hecht-Schwantz drein, und ſetzet es auf Kohlen. Inzwiſchen müſſen auch die Garnitures hierzu auf folgende Art verfertiget werden: Man bricht Krebſe aus, die Helffte thut man in einen Tiegel, paſſiret ſie, und gieſſet von der Coulis drauf, und die andere Helffte backet man mit einer Klare aus dem Schmaltz, nimmet auch grüne Erbſen, paſſiret ſolche in Butter, und gieſſet von der Coulis drauf, ingleichen machet man kleine Paſtetgen von Muſcheln, davon Nachricht unter denen Paſteten zu finden. Wenn man nun die Potage anrichtet, ſo ſchneidet man Semmel in die Schüſſel, gieſſet von der Coulis darauf, thut den Kopff hinein, und giebet ihm die Leber ins Maul, leget alsdenn den Schwantz an den Kopff, als ob er gantz wäre, darnach die gebackenen und ausgebrochenen Krebſe, und die grünen Erbſen darzwiſchen, nach dieſem die kleinen Paſtetgen auf den Rand herum, gieſſet endlich die Coulis drüber, beſprenget ſie mit Krebs-Butter, ſo iſt ſie fertig.

Potage von Karpfen,

Man nehme einen ſchönen groſſen Karpfen, ſchupe ſolchen, und löſe ihm alles Fleiſch herunter, das man darnach gantz klein ſchneiden, und mit eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermiſchen ſoll. Ferner mache man ſechs gerührte Eyer, und thue dieſelbe nebſt Muſcaten-Blüten, Citronen-Schalen, Ingber, ein wenig Saltz, auch geröſteten Zwiebeln zu dem vorigen, ſchneide alles durch einander, und daferne es nicht bey Catholiſchen iſt, ſo nehme man ein halb Pfund Nieren-Stollen drunter, ſonſt laſſe man ein gut Theil Butter zergehen, oder ſtoſſe es im Mörſel, und thue ein halb Pfund rein ausgewaſchene Butter dran. Hierauf ſchlage man den Karpfen ſauber mit dieſem Gehäcke an, ſtreiche ſolchen mit einem warmen Meſſer fein glatt zu, zerklopffe hernach ein Ey, und beſtreiche den Karpfen damit, gieſſe nach dieſem Butter darüber, beſtreue ihn mit klar geriebener Semmel, und ſetze ihn in einen heiſſen Backofen. Iſt dieſes geſchehen, ſo nehme man noch einen Karpfen, zerhacke ihn auf Stücke, ſaltze ſolchen ein wenig ein, mache auch in einer Casserole Butter auf dem Feuer braun, beſtreue erſt den zerhackten Karpfen mit Mehl, und lege dieſen drein, werffe Neglein, Ingber, Citronen-Schalen, Thymian, Zwiebeln, weiſſe Rüben, Schwämme und Brot-Rinden darzu, und laſſe es alſo röſten. Wenn es nun braun genug iſt, ſo gieſſe man Peterſilien-Waſſer oder gute Fleiſch-Brühe drauf, welches zuſammen kochen muß, darnach ſtreiche man es durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Keſſel, und dieſes heiſſet eine Jus. Zum Garniren bereite man Klöſe von Karpfen die ausgebacken ſind, Morgeln, gebackene Artiſchocken, gebackene Genueſer-Paſtetgen. Will man nun die Potage anrichten, ſo ſchneide man ſchwartz Brot in die Schüſſel, gieſſe von der Jus drauf, daß das Brot ein wenig qvillet, lege alsdann darein den Karpfen, die gebackenen Artiſchocken auf den Rand, die Ragoutes aber von gebackenen Klöſen und Morgeln fein ſauber darzwiſchen, endlich die Genueſer-Paſtetgen gantz hinaus auf den Rand um die gantze Schüſſel herum, gieſſe die Jus vollends darauf, damit davon genug in der Schüſſel ſey und gebe ſie hin.

Potage von jungen Tauben,

Suche man Potage von jungen Hünern, denn dieſe dienet zur Vorſchrifft.

Potage von jungen Tauben anders,

Man beſehe Potage von Enten mit einer grünen Erbſen-Coulis.

Potage von jungen Tauben noch anders,

Man ſuche Potage von Krebſen mit Krebs-Euter, nur daß an ſtat des Krebs-Euters, gefüllte Tauben mit Krebſen eingeleget werden, davon junge Hüner mit Krebſen aufzuſuchen ſind.

Potage von Tauben mit Linſen,

Man nehme junge Tauben, ſo viel man meinet, und nachdem man die Potage groß machen will, ſpicke man die Helffte fein ſauber, und die andere Helffte bereite man zum Braten. Hierauf brate man beyde Theile halb gar, und die Jus, die in währendem Braten heraus tropffet, fange man ſauber auf. Inzwiſchen ſetze man Linſen nur im Waſſer zum Feuer, und wenn ſie halb gar gekocht ſind, ſo thue man ſie in eine Casserole, ſchütte ein wenig braun Mehl daran, gieſſe gute Fleiſch-Brühe drauf, röſte klein gehackte Zwiebeln in Butter, und werffe ſie auch hinein, lege alsdann die Tauben darein, die aufgefangene Jus von denen Tauben laſſe man auch durch ein Tuch geſchlagen hinein lauffen, ſetze ſolche auf das Feuer, damit es gemählich koche. Zum Garniren nehme man Brat-Würſte, ſo in Teig gebacken worden, röſte weiß Brot in Schmaltz, und thue es in eine Schüſſel. Wann nun ſoll angerichtet werden, ſo ſchütte man die Linſen drauf, lege die Tauben fein ordentlich, letztlich die Brat-Würſte auf den gantzen Rand herum, und gebe ſie hin.

Potage von jungen Türckiſchen Hünern,

Suche man Potage von jungen Hünern.

Potage von zwey- und dreyerley Arten auf eine Schüſſel,

Man machet einen recht feſten gebrennten Teig, wie zu einer groben Paſtete, nur daß man darzu weiß Mehl nehmen muß, beſtreichet darnach die Schüſſel, darauf man die Potage bereiten will, in der Mitte durch mit Eyern, ziehet alsdenn den Teig auf dem geſtrichenen, den man aber erſtlich ſo lang, als die Schüſſel breit iſt, darnach auch in der Mitte breiter, als er vorne am Ende iſt, machen ſoll, weil die Schüſſel tieffer in der Mitte als auf der Seiten iſt, formiret es fein ſauber, beſchneidet es fein gleich, zwicket es wie man will, und ſetzet es letztlich in einen heiſſen Ofen, daß es hart wird. Dieſes kan man in Triangel, auch ins Gevierte bringen, und da die Schüſſeln etwa zu ſeichte ſind, ſo führet man ein kleines Rändgen von Teig um die gantze Schüſſel herum. Wenn nun dieſes alles geſchehen, ſo mag man darnach Potagen wehlen, welche man darauf machen will.

Potage von einer Span-Sau,

Man nehme ein Span-Ferckel, wenn es ſauber zugeputzet iſt, ſchneide ſolchem die Füſſe ab, ſpeilere es, als ob man es braten wolle und blanchire es. Hernach ſetze man es in einem Potagen-Keſſel mit guter Brühe aufs Kohl-Feuer, lege darzu Muſcatenblüten, Citronenſchalen, weiſſen Ingber, gantze Zwiebeln, ein Bündlein zuſammen gebundene Kräuter, und laſſe es eine Weile kochen. Hierauf nehme man ein Stück derben Kalbs-Braten, ſchneide ſolchen gantz klein, ſtoſſe ſolches mit eingeweichten Semmeln, Muſcaten-Blüten, Citronen-Schalen und einem Stück ausgewaſchener Butter in einem Mörſel, thue ſolches darnach in einen Topff, und gieſſe von der Brühe, darinnen das Span-Ferckel lieget, darauf, ſetze auch ein Röſſel guten ſauern Rahm zum Feuer, ſtreiche es durch ein Haar-Tuch, und gieſſe dieſe Coulis wieder an das Span-Ferckel, und laſſe ſolches nur gar gemählich kochen. Zum Garniren mache man lauter Würſte auf folgende Manier: Man nimmet eine abgebratene Kalbs-Keule, und ſchneidet das Braune herunter, das andere aber ſchneidet man gantz klein, ſchüttet ſolches nebſt in Milch oder Rahm eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel, anderthalb Pfund Nieren-Stollen, Muſcaten-Blüten, Ingber, Citronenſchalen und ein wenig Cardemomen in einen Mörſel, ſtöſſet es wohl durch einander, ſaltzet es zur Genüge, gieſſet ein Paar Löffel voll guten Rahm darunter, und wenn es genug geſtoſſen worden, ſo thut man die Farce wieder heraus. Ferner nimmet man rein gemachte Därmer und eine Wurſt-Spritze, welche vorne her einen langen Zapffen haben muß, faſt

wie ein Trichter; an dieſem ziehet man alsdenn von denen Därmern ein ſo langes Stück, als man daran bringen kan, wie denn öffters wol 6,7 bis 8 Ellen daran gezogen werden, darnach thut man von der Farce in die Spritze, ſtöſſet mit dem darzu gemachten Stöſſel die Farce durch die Spritze, ſo wird ſich der Darm, wenn die Farce in ſelben kömmt, ſelbſten abziehen. So man nun deren genug verfertiget hat, thut man ſie in laulichtes Waſſer, damit man ſie fein zuſtreichen könne, ſetzet alsdenn in einer Caſſerole Milch aufs Feuer, und wenn ſie kochet, ſo blanchiret man die Würſte, leget darnach einen Bogen Papier in eine Torten-Pfanne, die fett mit Butter beſchmieret iſt, und thut die Helffte der Würſte drauf, ſetzet ſie in einen heiſſen Ofen, daß ſie ſchön braten, die andere Helffte aber wirffet man in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet von der Coulis darauf, darinnen das Span-Ferckel lieget und ſetzet ſie aufs Kohl-Feuer. Wenn man nun will anrichten, ſo ſchneidet man gute Semmel in die Schüſſel, und gieſſet von der Coulis darauf, umwindet das Span-Ferckel mit Würſten, als ob man es mit Stricken gebunden hätte, die andern hingegen garniret man aufs zierlichſte, füllet endlich die Potage mit der Coulis an, bis es genug iſt, und läſſet ſolche zu Tiſche tragen.

Potage à la Jacobine,

Hat ihren Nahmen von der Jacobine, einer berühmten Köchin bey König Ludovico XIII in Franckreich. Es iſt eine kalte Suppe von zerſtoſſenen Mandel-Kernen mit Milch und Zucker zugerichtet, darein Strietzel an ſtat der Semmel gebrocket wird, in deren Mitte ein Milch-Berg ſtehet und mit gegeſſen wird.

Potagen-Keſſel,

Iſt ein in Form einer Wanne, doch von unten her runder aus Kupffer getriebener Keſſel mit zwey Henckeln und einem Deckel.

Potagen- oder Vorlege-Löffel,

Iſt ein groſſer ſilberner oder metallen- und verſilberter Löffel mit einem langen Stiel, wormit man das Allerley-Eſſen und andere Gemüſe über der Tafel herum giebet.

Potagen-Schüſſel,

Iſt eine ſehr groſſe, mit einem breiten Rande umgebene zinnerne Schüſſel, worinnen die Potage oder Allerley-Eſſen aufgetragen wird.

Potamenia, oder Potamiena,

Eine Schülerin des Origenis, die allerſchönſte unter denen Weibern und Märtyrinnen, welche nach Euſebii Bericht A. C. 206 zu Alexandria unter der Regierung des Kayſers Severi, unausſprechliche Marter ausgeſtanden, und mit ihrer Mutter der Marcella ins Feuer geworffen worden; das notabelſte von ihr iſt, daß ſie mitten unter ihrer Marter ihren Hencker, den Baſilidem, ſo ſie peinigen muſte, zum Chriſtenthum ſelbſt bekehret, der auch hernacher ſelbſt als ein Märtyrer hingerichtet worden. Euſeb. Lib. 6 c. 5 Hiſtor. Eccleſ.

Potina,

War diejenige Göttin bey den alten Römern, ſo über der kleinen Kinder ihr Geträncke beſtellet war.

Poudre-Blaſebalg,

Iſt ein kleiner ſubtiler, und mit Haar-Poudre angefüllter Blaſebalg, womit ſich das Frauenzimmer an ſtat des Poudre-Püſchels den Poudre in die Haare bläſt und ſtreuet. ſ. Puder.

Poudre-Püſchel,

Iſt eine von Seide oder Garn zuſammen gedrehete Qvaſte, womit das Frauenvolck den Poudre in die Haare ſtreuet.

Poudre-Schachtel,

Iſt ein von Silber oder lacquirtem Holtze rund verfertigtes Behältniß, mit wohlriechenden Poudre angefüllet, wormit ſich das Frauenzimmer bey dem Aufſetzen einzupoudren pfleget.

Poularde,

Iſt ein junges gemäſtetes Hun.

Poupeton,

Iſt ein recht angenehmes Eſſen, welches faſt wie eine Paſtete oder aufgelaufener

ner Koch oder Farce bereitet wird, nur daß das Fleiſch entweder gantz roh, oder doch nur halb gekochet, gearbeitet werden muß. Dieſe Speiſe, Poupeton genannt, wird in bloſſen Schüſſeln und in keinem Teig oder Paſtete aufgeſetzet, z. E. von Krebs-Schwäntzen, von geflücktem Hechte, von Auſtern, Kalbs-Milch, Morgeln. Es beſtehet ſolches eigentlich aus einer ſonderlichen Farce und guten Ragout, davon folgende Beſchreibungen handeln: als 1) Poupeton von Kalbfleiſch; 2) von Krebs-Farce; 3) von grünem Spinat.

Poupeton zu machen von Kalbfleiſch,

Man nimmet Kalbfleiſch von der Keule des Kalbes, ſchneidet das Geäder heraus, und das Fleiſch mit einem Schneidemeſſer gantz klein, hacket auch viel Nieren-Talg und Rindermarck klein, weichet Semmel in Milch, drücket dieſe hernach wieder gantz treuge aus, thut dieſes alles in einen Mörſel und ſtöſſet es recht durch einander, ſchneidet Citronenſcheler, Ingber, und Muſcatenblüten, zwey gantze Eyer, und ſechs Dotter drein, ſtöſſet es alles wohl durch einander, und dafern die Farce noch zu dicke, ſo gieſſet man ein wenig guten Rahm dran, doch nicht zu viel, damit die Farce nicht zu dünne werde, und man ihn als einen Teig arbeiten kan. Hierauf hält man ein Ragout von Gänſe-lebern und Auſtern fertig, oder worzu man am eheſten kommen kan, wie denn die Verfertigung derer Ragoutes von allerhand Sachen ordentlich ſind beſchrieben worden; da man denn ausleſen kan, was für ein Ragout zu allen Zeiten in Poupeton zu gebrauchen. Ferner beſtreichet man eine Schüſſel oder Teller, darauf der Poupeton ſoll zu ſtehen kommen, und zwar nur oben den Rand mit Eyern, nimmet von der Farce, und umſetzet damit den Rand eines kleinen Fingers dicke auf die Art, als wolte man eine aufgeſetzte Paſtete verfertigen, (NB. man kan ihn hoch und flach machen, nachdem es beliebig) ſchüttet hernach den verfertigten Ragout hinein, und machet ſo lange mit dem Teig, bis oben noch ein Loch einer mittlern Fenſterſcheibe groß offen bleibet; man hat bey der Hand in einem Geſchirr warme Milch, darein tuncket man die Hand oder ein breit Meſſer, damit man die Farce deſto glatter ſtreichen könne. Der Deckel oben über das Loch wird alſo verfertiget: Man nimmet und ſchmieret einen Bogen Papier ſo breit, als der Deckel iſt, mit Butter, ſchläget von der Farce eines Fingers dick drauf, decket das Papier ſamt der Farce verkehrt über das Loch, alſo, daß das Papier oben in die Höhe kömmt. Hernach hält man eine glüende eiſerne Schauffel über das Papier, ſo wird die Butter, darauf die Farce klebet, weich, alsdenn kan man das Papier herunter ziehen. Endlich machet man den Poupeton vollends fertig, ſtreichet ſelbigen fein glatt als ein hausbackenes Brot zu, nimmet darnach einen Pinſel und Eyer, ſtreichet abermal den Poupeton über und über, läſſet Butter zergehen, und beſtreichet ihn gleichergeſtalt als wie mit denen Eyern, ſtreuet klar geriebene Semmel drüber, und bläſet ſie wieder ab, damit nicht zu viel drauf liegen bleibe, ſetzet ſolchen in einen Backofen, und läſſet ihn gemählich backen. Wenn er nun völlig gebacken, hebet man ſolchen heraus, ſchneidet ihn oben auf, und dafern nicht genug Brühe darinnen, ſo gieſſet man noch ein Bißgen Coulis hinein, maſſen gemeiniglich in denen Küchen, wo dergleichen Eſſen gemacht werden, allezeit gute Bouillon, Coulis und Jus zu finden: dahero kan man die weiſſe Ragout mit Coulis, die braune aber mit Jus anmachen. Soll der Poupeton angerichtet werden, iſts nöthig, daß man ihn aufs ſauberſte garnire.

Poupeton von Krebs-Farce,

Man nimmet ein Paar Schock Krebſe, hacket ſelbigen vorne am Kopff das Bittere heraus, ſtöſſet ſie in einem Mörſel klein, rühret das Gehackte in eine Kanne (nachdem das Maaß groß) gute Milch oder Rahm, ſtreichet es durch ein Haar-Tuch, ſetzet es in einer Caſſerole aufs Kohlfeuer, und rühret es ſo lange, bis es beginnet zu kochen, es wird auch zuſammen lauffen, nur rühre mans fein fleiſſig, daß ſichs unten nicht anleget. Hernach ſchüttet man es in einen Durchſchlag, läſſet das wäſſerichte davon ablauffen, thut es alsdenn in einen Reib-Aſch, und reibet es klar, hacket ein Viertel-

Pfund

Pfund Rindern-Marck klar, und reibet es auch drunter, ſchüttet in Milch eingeweichte und wiederum rein ausgedrückte Semmel, nebſt Muſcatenblüten, ein wenig Zucker, ſechs gantze Eyer, und ſechs Dotter drein, und rühret dieſes alles wohl durch einander. Wenn es nun eine halbe Stunde gerühret worden, ſo thut man ein halb Pfund Krebs-Butter, und ein wenig Citronenſcheler darzu, ſo iſt alsdenn die Farce fertig; daraus wird der Poupeton eben wie der vorige aufgeſetzet: nur daß man ihn oben mit Krebs-Butter beſtreichen muß. In denenſelben iſt letztlich ein ſauber Ragout nöthig, z. E. von Kalbs-Milch, Krebs-Schwäntzen, Piſtacien ꝛc. welches Ragout ſchon beſchrieben worden, nur hat man ſich hierbey nach der Gelindigkeit der Farce zu richten.

Poupeton von grünem Spinat,

Man läſſet Waſſer in einem Keſſel ſieden, wirffet Saltz drein, damit der Spinat grün bleibe. Der Spinat muß hierauf im Waſſer kochen, hernach recht treuge ausgedrucket, und mit einem Schneide-Meſſer gantz klein geſchnitten werden. Ferner ſchneidet man ein Pfund guten Nierentalg oder Marck klein, thut es in eine Caſſerole, und ſchläget acht Eyer dran, rühret es auf dem Feuer ab, wie gerührte Eyer, ſchüttet den Spinat ſamt denen gerührten Eyern in einen Reib-Aſch, wirffet in Milch geweichte, und wiederum rein ausgedruckte Semmel, nebſt einem Viertel-Pfund abgezogenen und in Mörſel geſtoſſenen Piſtacien darzu, rühret alles wohl durch einander, damit die Farce recht zähe werde: es darff kein ander Gewürtz als Muſcatenblüten darein kommen, und müſſen auch ein Paar rohe Eyer drunter geſchlagen werden, denn dieſe bringen der Farce ihre Haltung zuwege. Nun kan man ſolche Farce, als die vorige aufſetzen; es iſt aber dieſer Poupeton mit Piſtacien-Butter zu beſtreichen, welche, wie ſie zu machen, allbereit beſchrieben worden. Von denen Ragouts, ſo darein ſollen, kan man eine nach Belieben erwehlen, doch wird NB. eine gantz zarte und ſubtile erfodert.

Poupjettes von Kalbfleiſch,

Sind kleine Paſtetgen in Würfel-Form von gehacktem Kalbfleiſche. Ihre Zurichtung geſchiehet alſo: Aus einer magern Kalbs-Keule werden ſchmahle Striemen Fleiſch geſchnitten, ſo man alsdenn mit dem Meſſer fein mürbe klopfet, und ſolche Stückgen über dergleichen geſchnittene Scheiben Speck leget. Dieſes beſtreuet man ſodann mit Gewürtz, Saltz, klein gehackter Peterſilie und klein geſchnittenen harten Eyer-Dottern, rollet es über einander zuſammen, ſteckt es an kleine Spießgen, und bratet das Fleiſch gar. Bey dem Anrichten wird entweder Citronen-Saft darüber gedrückt, oder eine abſonderliche Sauce darzu bereitet.

Pozza Modeſta, ſiehe Fonte Moderata.

Prachtin,

Barbara, eine Wittbe aus Weiſſenfels, und zu ihrer Zeit nicht unebene Poetin. Sie hat ihre Frömmigkeit und devote Gedancken durch zwey Bücher an den Tag geleget. Das erſtere heiſſet: Neues Catechiſmus-Gebet-Büchlein, dem HErrn Chriſto, der Crone unſers Heils zu Ehren, und allen Chriſtlichen Weibes-Perſonen zur Ubung der Gottſeligkeit geſtellet, Zwickau 1651 in 12. Das andere aber nennet ſie: Neues Creutz-und Troſt-Geſang-Büchlein vor betrübte Hertzen, Zwickau An. 1659 in 12. Paullin.

Prangerin,

Agatha, eine trefflich gelehrte Nonne Benedictiner-Ordens zu Cammadea oder Kemnaden an der Weſer im 16 Jahrhundert; Sie ſoll viele Patres ihres Ordens durch ihre rare Wiſſenſchafft offt ſchamroth gemacht haben. War von ſehr kleiner Statur, daher auch Caſpar Angles ſchreibet, was die Natur bey ihr an der Statur fehlen laſſen, das hätte ſie reichlich an ihren Gemüths-Gaben erſetzet. Vid. Paullin. in der Zeitkürtzenden Luſt p. 1113.

Praſchin,

Suſanna Eliſabeth, gebohrne Taborin, Johannis Ludovici Praſchii, eines Regenſpurgiſchen Bürgermeiſters, ſo Anno 1690 verſtarb, gelehrte Wittbe. Sie hat ihre Gelehrſamkeit der Welt durch ein gelehrtes Buch vor Augen geleget, ſo betitelt wird:

wird: Reflexions ſur les Romans, par Madame S. E. P. Ratisbon. 1684, ſo ſie dazumal ihrem Manne dediciret. In welchem Buche ſie der Römer ihre altväteriſchen Fabeln und Mährlein improbiret, und zugleich anführet, wie unglaublich und monſtrös ſelbige öffters erdichtet worden. Uberdiß lobet ſie des Heliodori, Tatii und Euſtathii hinterlaſſene Bücher, ſo eben von dieſer Materie handeln, it. des Barclaji Argenidem und Bicondi Eromenam. Vid. Act. Erudit. Lipſ. 1684 p. 433 ſeqq. Uberdiß war ſie in denen Occidentaliſchen Sprachen ſehr wohl verſiret, und hat in Hiſtoricis ein gutes Judicium blicken laſſen. Vid. Henning. Witte Tom. 2 Diar. Biograph. ad An. 1682.

Du Prat,

Philippa, eine Tochter Franciſci du Prat, Freyherrn von Thiern, eine Staats-Dame bey der Königin Catharina de Medices in Franckreich, ſo zu Ende des XVI Seculi, nemlich 1584, gelebet. Sie verſtund nicht allein die Lateiniſche Sprache wohl, ſondern auch einen netten Vers zu machen. Vid. La Croix du Maine Bibliotheque Françoiſe.

Praxidice,

Eine Nymphe, zeugte mit dem Tremilo den Cragum, ſo dem Berge Lyciæ den Nahmen gegeben.

Praxigoris,

Soll nach des Tatiani Bericht eine alte Poetin geweſen ſeyn.

Praxilla,

War eine luſtige Poetin, welche gewiſſe bey dem Wein und Schmauſen übliche Lieder verfertiget. Vid. Autor. Scholior. in Ariſtophan. Crabron. p. 519.

Praxilla Sicyonia,

Eine berühmte Poetin aus Sicyon, einer Stadt in Peloponnes, hat ein gewiß Gedichte geſchrieben, ſo ſie Adonis betitelt. Das Genus Praxilleum ſoll von ihr herrühren. Sie ſoll eine von den neun Lyriſchen Poetinnen geweſen ſeyn, ſo durch ihre Lieder den Adonis wieder aus der Hölle herausgelocket haben ſollen, und hat in der 82 Olympiade gelebet. Scaliger l. 2 & 17 Poetic.

Præficæ, oder vorhergehende Klage-Weiber,

Wurden bey denen alten Römern und andern Völckern, die Klage-Weiber genennet, ſo nebſt einem Pfeiffer gedungen waren, den Todten zu beklagen, und vor der Leiche herzugehen, wenn ſelbige zu Grabe getragen wurde. ſiehe Bitt-Frau.

Präſentir-Teller,

Iſt ein gantz flacher und ohne einige Vertieffung bereiteter Teller, ſo auf einem nicht gar hohen Fuſſe erhöhet; auf dieſen pflegt man bey angeſtellten Gaſtereyen den Gäſten theils Confituren und andere trockne Erfriſchungen, theils auch ein und andere angefüllte Trinck-Geſchirre vorzutragen.

Prætoria,

Ein begeiſtertes und Enthuſiaſtiſches Weibesbild, ſo An. 1694 zu Magdeburg allerhand Entzückungen und tolle Vorträge, abſonderlich gegen den Prediger zu St. Peter daſelbſt, Maybringen, blicken laſſen. Vid. D. Schellwig. Part. II Piet. Sect. c. 13 § 17 f. 234.

Prævotia,

Catharina, aus Lothringen, war eine berühmte Hexe und Zauberin.

de la Preſentation, ſiehe de Cambray.

Preſſe,

Iſt ein mit ſaubern und ſchwartz gebeitztem Holtze ausfournirtes Geſtelle, in der Mitten mit einer groſſen höltzernen Schraube und denen darzu gehörigen Preßplatten verſehen, worein die Servietten und Tafel-Tücher geſchlagen und eingepreßt werden.

Preſſen,

Heiſſet in der Küchen etwas zwiſchen zwey Teller legen, und obenher mit einer Laſt oder ſtarckem Gewichte beſchweren, damit das Waſſer, Lacke oder Gauche heraus tritt, als Gurcken, Sallat, Mägen, Sultze u. d. g.

Preßkopf, ſiehe Rinds-Kopf.

Preuſſel-Beere,

Iſt eine bekannte Frucht, ſo in denen

Wäldern

Wäldern wächſt: die Beere hat eine ſchöne rothe Farbe, man ſammlet ſie im Herbſt ein, und ſo ſie noch etwas unreiff, ſetzet man ſie an die Sonne, wiewol ſie doch ſauer bleiben, hingegen die recht reiff gewordenen haben einen ſehr angenehmen, lieblichen Geſchmack. Sie werden geſtoſſen, der Safft durch ein Tuch gedruckt, und zu einer Conſiſtenz geſotten, wie der Hollunder-Safft, ie mehr er geſotten, ie beſſer hält er ſich. Man nimmt zum Gebrauch etliche Löffel voll Safft, macht ihn mit Zugieſſung etwas Weines dünne, ſo giebet er eine köſtliche und geſunde Tuncke zu allerley Gebratens ab.

Prez,

Sainte des, ein gelehrtes, und in der Frantzöſiſchen Poeſie erfahrnes Frauenzimmer in Franckreich, lebte um das Jahr 1300, und verfertigte allerhand Poeſien.

Princeßin,

Iſt eine von Fürſtlichem Stamm und Geblüte annoch unvermählte entſproſſene hohe Perſon. Die Gemahlin eines Cron-Printzens nennet man die Cron-Princeßin.

Princeßin von Wallis, ſiehe von Wallis Princeßin.

Prinſonin,

Suſanna, eine Qväckerin zu Worceſter, ſo unter andern irrigen und läſterlichen Lehren ſich rühmete, daß ſie die Todten auferwecken könte, welches ſie auch an einem verſtorbenen Qvacker, Wilhelm Pauli, zu Worceſter practiciren wolte, bey welcher Probe ſie aber mit Schimpf und Schande beſtand, angeſehen ihrem Einſchreyen ohngeachtet: Wilhelm Pauli, ſtehe auf und wandele! ſelbiger dennoch todt und unbeweglich blieb. Vid. Benedict. Figken. Hiſtor. Fanat. c. 5 § 6.

Priorin,

Heißt die oberſte Ordens-Frau, in einem Kloſter oder Nonnen-Convent, und die nächſte nach der Aebtißin, ſo in Abweſenheit der Aebtißin, ihre Stelle und Verrichtungen bekleidet.

Priſca, oder Priſcilla Philippina,

Des Aquilæ Pontici Weib, und Apoſtels Philippi Tochter, ein in der Chriſtlichen Theologie dergeſtalt erfahrnes Weibesbild, daß ſie Paulus ſelbſten ſeine Gehülffin in Chriſto nennete. Rom. XVI, 3. Actor. XVIII, 26; und zwar darum, weil ſie die Lehre Chriſti, wiewol privatim ausbreiten helffen: ſie ſoll bey ihrem Vater Philippo zu Hierapoli begraben liegen. Vid. D. Schmid. in Diſſert. de Mulier. Orthodox. § 3 ſeq. Clemens Alexandrin. lib. III Stromat. p. 410, Euſebii Hiſtor. Eccleſ. l. III c. 31 & lib. V c. 34.

Priſca, oder Priſcilla,

War eine Affter-Prophetin, Viſioniſtin, und Kebsweib des Ertz-Ketzers Montani, der ſie auf dergleichen Irrthum und Ketzerey gebracht, auch ihre Offenbarungen höher, als die Schrifften der H. Evangeliſten gehalten. Sozomen. l. 7 c. 28, Epiphan. Hæreſ. 51 n. 33 p. 456.

Priſcilla, ſiehe Priſca.

Proba Valconia, oder Falconia,

Oder wie ſie andere nennen, Proba Valeria Romana, Anicii Probi, oder Adelphi, eines Römiſchen Raths-Herrns Gemahlin, ſo im V Seculo ums Jahr 430 gelebet. Sie war ein treflich gelehrtes Weib, redete perfect Griechiſch und Lateiniſch, machte auch einen ſchönen Lateiniſchen Vers, maſſen ſie den gantzen Virgilium auswendig konte, und dahero Centones Virgilianos verfertigte, in welchen ſie mit Virgilianiſchen Verſen das Leben und die Wunder-Wercke Chriſti beſchrieben. Man findet ſelbige in der Bibliotheca SS. Patrum Tom. VIII Edit. 2, und in denen Centonibus Virgilianis, ſo Henricus Meibomius zu Helmſtädt An. 1597 heraus gegeben. Sie ſind erſt zu Venedig in 4 Anno 1501 und hernach zu Franckfurt am Mayn 1541, zu Baſel 1546, zu Paris und zu Cölln 1601 und 1661 in 8 heraus gekommen, wiewol ſie auch noch hin und wieder, als zu S. Eliſabeth in Breßlau, und in der Bibliothec zu Baſel in Manuſcripto angetroffen werden. Aſtolfi in Officin. Iſtoric. L. 1 c. 20 rühmet ſie ſehr. Der Cardinal Baronius in ſeinem Tom. IV Annal. Eccleſ. ad A. 395 führet ein Epitaphium an, ſo ſie auf ihres Mannes Grab geſetzet

tzet, und welches im 16 Seculo zu Rom iſt ausgegraben worden. Es ſoll auch noch ein ander Buch von ihr geſchrieben in der Bodlejaniſchen Bibliothec zu Oxfort angetroffen werden.

Proba Maria, ſ. Maria Proba.

Proba Valeria Romana, ſiehe Proba Valconia.

Proben, oder Koſten,

Heiſſet ſowol Eſſen als Geträncke durch den Geſchmack auf die Probe ſtellen, und deſſen Güte unterſuchen, ob z. E. die Speiſe gnugſam geſaltzen, gewürtzt, geſchmaltzen, und das Geträncke ſüſſe, ſauer, härtlich ꝛc. ſey. Den Wein zu proben, kan man ſich nach dem Worte Coſta richten, das iſt, nach dieſen fünff Buchſtaben alle Sinne bey deſſen Prüfung zuſammen nehmen, und ihn beurtheilen: Colore, nach der Farbe, Odore, nach dem Geruch, Sapore, nach dem Geſchmack, Tactu, nach dem Griff, Auditu, nach dem Gehöre.

Pröbſtin,

Iſt eine Dame insgemein hohen Standes und Herkommens, ſo eine vornehme Würde in einem geiſtlichen Stiffte beſitzet.

Prockoli,

Sind eigentlich Kohlſproſſen, welche der Koch zuzurichten und an gewiſſe Eſſen zu thun gewohnt iſt.

Procris,

Des Athenienſiſchen Königs Erichtei Tochter, und Eheweib des Cephali, welche aus Eyferſucht ihrem Mann, den ſie in Verdacht hatte, heimlich auf der Jagd nachzuſchleichen pflegte; Indem ſie ſich aber einsmals hinter einen Strauch verſtecket hatte, und ſich ſolcher Buſch zu regen anfieng, vermeinte ihr Cephalus, es müſte ein Wild darhinter ſtecken, drückte ſeinen Pfeil darauf los, und erſchoß alſo unwiſſend ſeine eigene Gemahlin.

Procula,

Der Euchrociæ und Helpidii Tochter, ein Sectiriſches und Fanatiſches Weibes-Bild, und Haus-Prophetin des Priſcilliani, mit welchem ſie ſehr verdächtig ſoll gelebet haben. Vid. Carolum Sigonium ad Sulpic. pag. 614 & 16. Ihre Mutter ward zu Trier wegen ihrer gotteslästerlichen Lehren enthauptet, und ſoll dieſe Procula eben dergleichen Fata gehabt haben.

Proëtides,

Hieſſen der Argiven Königs Proeti Töchter, Lyſippe, Hipponoe und Cyrianaſſa genannt, welche, weil ſie von ausbündiger Schönheit waren, ſich unterſtanden der Juno vorzuziehen, worüber aber die Juno ſo entrüſtet ward, daß ſie dieſe hochmüthige Dirnen in ſolche Verwirrung und Raſerey brachte, ſo daß ſie zuletzt vermeinten, ſie wären zu Kühen geworden, rannten dahero durch Feld und Wald; wiewol ſie der Melampus durch ein gewiſſes Kraut ſoll wiederum zu rechte gebracht haben.

Profeilen oder einprofilen,

Heiſſet dem Frauen-Volck bey dem Gold- und Silber-Sticken den Rand des Laub- und Blumenwercks mit erhabenen gold- oder ſilbernen Schnürlein umlegen.

Profiterols,

Sind kleine Klöſer von Kalbfleiſch und Eyern, auch etwas Mehl in Butter.

Progne,

Des Athenienſer-Königs Pandions Tochter, und Schweſter der Philomela. Siehe Philomela.

Proma,

War eine mit von denenjenigen Göttinnen, ſo über die weiblichen Kranckheiten zu diſponiren hatten.

Propertia,

Von Bologna, war eine vortrefliche Sängerin und auch ein in der Inſtrumental-Muſic herrlich erfahrnes Frauenzimmer. Vid. Sandrarts deutſche Academie pag. 203 T. II l. 2 cap. 22. Auſſer dieſem beſaſſe ſie noch viel andere Künſte, ſie zeichnete wohl mit der Feder, ſtach ein nettes Kupffer, ſchnitt in Pferſen-Steine und Marmor. Sie hat die gantze Paſſion in ſehr vielen Bildern zierlich auf einem kleinen Pferſen-Stein vorgebildet.

In

In Marmor hat ſie die Hiſtorie des keuſchen Joſephs, wie ihn des Potiphars Weib in das Bette ziehen will, ſehr ſchön gebildet, und dieſes darum, weil ſie ſich in einen angenehmen Jüngling verliebet, und ſich ſelbſt dadurch als einer Ehefrau eine heimliche Reprimande geben wollen. Pabſt Clemens VII ſoll groſſe Hochachtung für ſie gehabt haben.

Prophetiſſæ, oder Prophetinnen,

Hieſſen diejenigen Weibes-Bilder, durch welche des Herrn Mund dasjenige zuvorher dem Volck verkündigen und anſagen ließ, was er Böſes über ſie verhengen oder Gutes ihnen würde wiederfahren laſſen. Dergleichen war im Alten Teſtament Mirjam Exod. XV, 20, Debora Jud. IV, 4, Hulda 2 Reg. XXII, 14, 2 Paralipom. XXXI, 22, das Weib Eſaiæ Jeſ. VIII, 2, im Neuen Teſtamente die vier Töchter Philippi Act. XXI, 8. Dieſen werden entgegen geſetzt die Affter-Prophetinnen, dergleichen war Noadiah Nehem. VI, 14, und Ezech. XIII, die Jeſabel Apoc. II, 1 Reg. XVI, 31 u. d. g.

Proſa,

War eine gewiſſe Göttin bey denen Alten, der diejenigen auf ihrem Altar zu opffern pflegten, ſo in ſchweren Kindes-Nöthen ſich befunden.

Proſerpina.

Des Jupiters und der Ceres Tochter, welche, als ſie auf den Ennæiſchen Feldern und Wieſen Blumen las, von dem Plutone entführet ward. Wird dahero die Königin und Göttin der Höllen genennet, ſonſt heiſt ſie auch Perſephone.

Prottin,

Emerentia, eine gelehrte und ſehr devote Nonne zu Fredelsheim, ſo An. 1497 geſtorben.

Prunellen,

Iſt eine Art ſehr gute Pflaumen, die vornemlich bey der Stadt Brignoles in Provence, davon ſie auch den Nahmen haben, herkommen. Zu uns werden ſie nur getrocknet, geſcheelt und ausgekernt, in kleinen Käſten dichte eingedruckt gebracht, und Pfundweiſe verkaufft. Es bekommt dieſe Speiſe ſonderlich denen Magern und Schwindſichtigen wohl. ſ. Brinellen.

Prutzlin, ſiehe Müllerin Barbara Juliana.

Pryerin,

Anshelma, war eine ſehr gelehrte und kluge Nonne in dem Marien-Magdalenen-Kloſter zu Hildesheim.

Ptolomais Cyrenæa,

Ein gelehrtes und der Pythagoriſchen Secte zugethanes Weib, lebte noch vor Aureliano, ohngefehr zur Kayſerin Juliæ Domnæ Zeiten, und war überdiß in der Rechen-Kunſt wohl erfahren, und eine vortrefliche Muſica darbey. Sie ſchrieb de Pythagorica Muſices Inſtitutione. Vid. Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 64 & 65.

Publica, oder Publia,

Des H. Chryſoſtomi Mutter, ward auf Befehl des Mammelucken Juliani wegen ihres Glaubens Beſtändigkeit todt geſchlagen. Theodorit. c. 19 L. 3 Hiſtor. Eccleſ.

Pucellage,

Iſt ein von ſchwartzen ſeidenen Chinellgen oder ſogenannten Räupgen zart zuſammen geflochtenes Hals-Band, ſo das Frauenzimmer um den Hals ſchlinget, und vornher über die gantze Bruſt herunter die zwey Enden davon, ſo mit dergleichen Troddeln und Qvaſten verſehen, hengen läſt.

Pucelle d'Orleans, ſiehe Johanne d'Arc.

Pudentilla,

Des Apuleji Weib, hatte eine ſolche Begierde zu denen Wiſſenſchafften, daß ſie ihrem Manne bey dem Studieren das Licht hielte, um darbey etwas Gelehrtes mit zu erlernen.

Puder,

Iſt ein feines weiſſes Pulver, welches gebraucht wird, das Haupt-Haar, oder die Peruquen damit zu beſtreuen, daß ſie weiß, locker und gut ausſehend werden. Der gemeine Puder iſt von Weitzen-Mehl, zu dem feinen wird Bohnen-Mehl oder geriebner Mooß genommen, mit Ciper, Viol und Iris-Wurtzel verſetzet, und mit wohlriechen-

riechenden Waſſern, Oelen, Moſcus und ſ. f. angemacht. ſ. Poudre.

Puder-Meſſer,

Iſt von Gold oder Silber, und wird von dem Frauenzimmer gebrauchet, um den Puder von der Stirne oder Backen hinweg zu ſtreichen, damit der Contour des Dupé deſto beſſer exprimiret werden.

Pulcheria,

Arcadii, des Conſtantinopolitaniſchen Kayſers, Tochter, und des gelehrten Theodoſii Junioris Schweſter und Gouvernantin, eine treflich gelehrte Princeſſin, ſo Griechiſch und Lateiniſch wohl verſtunde, dahero ſie auch mit dem Römiſchen Biſchoffe Leone III Briefe wechſelte. D. Korthold in Ecclef. Hiſtor. P. 3 Sect. 2 cap. ult. § 21 p. 129. Sie regierte nebſt dem Conſtantinopolitaniſchen Stadt-Præſidenten Anthemio des unmündigen Bruders Reich mit groſſer Klugheit und ungemeinen Verſtande; wie ſie denn auch den Printzen zu einer verwunderns-würdigen Erudition durch ihre eigne Information brachte, und diſponirte ihren Bruder dahin, daß er ſich mit der gelehrten Athenaide vermählte, halff auch ſo viel Gutes ſtifften, daß zur ſelbigen Zeit die Kayſerliche Reſidenz einem Tempel ähnlicher ſahe, als einer Hofſtatt. Ja ſie gelobete GOtt eine ſtetswährende Jungferſchafft, und bauete zu deſſen Ehren einen von Gold und Edelgeſteinen treflich koſtbaren Altar in die Kirche. Weil aber Theodoſius keine Erben verließ, kam es endlich dahin, daß dieſe Pulcheria Marcianum heyrathete, doch mit dem Bedinge, daß ihre GOtt gelobte Keuſchheit unverletzet bliebe, welches dieſer ihr Gemahl auch gehalten. Sie war dazumalen ſchon über 50 Jahr alt, und beſaß mit der gröſten Vergnügung des Reichs den Kayſerlichen Thron. Man hat ſie canoniſiret, und ihr den 10 September eingeräumet. Vid. Raderi Aulam Sanctam c. 3, it. Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 14, 15. Hübners Hiſtoriſche Fragen I Theil l. 5 part. 3 p. 481, D. Schmidt in Mulier. Orthodox. § 14, Santel. in Ann. Sacr. T. 2 p. 95.

Pulcheria,

Eine fromme und Chriſtliche Kayſerin, ſtarb An. 459, und hinterließ alle ihre Güter denen Armen, denen ſie viel Häuſer und Kirchen zuvor erbauet, worunter auch der Tempel des Heil. Märtyrers Laurentii geweſen.

Puls-Stützlein,

Heiſſen dem Saltzburgiſchen Frauenzimmer diejenigen ſeidnen geſtrickten ſchwartzen Handſchuh, ſo keine Finger haben, und oben und unten mit kleinen Fräntzlein umſtochen ſind.

Pumper-Nickel,

Iſt ein aus geſchrotenem Rocken-Mehl gebackenes grobes und ſchwartzes Brot, in groſſen lang viereckigten Laiben, mit einer harten Rinde und derben Krume, aber angenehmen Säure, die dem Magen wohl bekommet, wenn es mäßig und fett mit Butter geſchmieret, genoſſen wird. Es wird in Weſtphalen durchgehends gebacken.

Püppel-Mutter, ſiehe Kinder-Mutter.

Puppen-Frau,

Heiſſen diejenigen Weiber, ſo allerhand Puppen anzukleiden und zu verfertigen wiſſen, und ſich durch ſolche Nahrung und Handthierung ihr Brot erwerben.

Puppen-Werck, oder Spiel-Sachen, auch Docken-Werck,

Heiſſet überhaupt alles dasjenige Spielwerck, woran die Kinder ihre eigene Luſt und Freude haben, und mit welchen ſie ſich die Zeit zu paſſiren pflegen. Die Materie, woraus dieſe Spiel- und Docken-Waaren beſtehen, ſind entweder Silber, ſo von denen Gold- und Silber-Arbeitern verfertiget werden, oder Holtz, welche die gemeinen Bildſchnitzer und Drechsler zu machen pflegen, theils Alabaſter und Marmor, welches eine Arbeit der Alabaſterer iſt. Andere werden von Wachs poſſiret, wie auch von Krafft-Mehl oder gegoſſenem Zucker, ſo die Zucker-Becker zu formiren pflegen, welche daraus allerhand Figuren und Thiere der Natur gemäß zu verfertigen und abzubilden wiſſen, auch öffters ſelbige mit rauchen zarten Fell oder mit Federn auszuputzen pflegen.

Derjenigen Docken zu geſchweigen, ſo nach ieder Landes-Art, mit allerhand Zeugen, ſammet-ſeidnen und wollenen bekleidet, ja ſo gar nach denen neueſten Moden des Frauenzimmers ausſtaffiret hier und dar zum Modell verſchicket werden, wie auch der koſtbaren und künſtlichen Docken, ſo offtermals durch ein verſtecktes Uhrwerck allerhand Actiones von ſich ſehen laſſen. Uberdiß machet man auch allerhand Docken- und Puppenwerck von Pappen-Zeuge, ſo von auſſen bemahlet und mit einem Fürniß beſtrichen werden. Ja es iſt faſt kein Handwerck, das nicht von denenjenigen Sachen, ſo ſie groß zu machen gewohnet ſind, auch öffters im kleinen, Modell und Puppenwercke verfertigte. Wegen Verfertigung ſolcher und anderer faſt unzehlbarer, artig, künſtlich und wohlerfundener Spiel- und Puppen-Sachen ſind vor allen andern die Nürnberger und Augſpurger ſehr berühmt, als welche faſt die gantze Welt damit anfüllen. Man kan aus ſolchem der Jugend vorgelegten Puppen- und Spielwerck öffters ihr Gemüthe artig erforſchen, und aus deren Erkieſung zuvoraus erlernen, worzu ſie geneigt, ob ſie weibiſche oder kindiſche oder ernſthaffte ihrem Stande nach wohlanſtändige Sachen wehlen und belieben, wie ſie ſich damit aufführen, und ſie verwahren, ob ſie ſolche recht anzuwenden und zu gebrauchen wiſſen, ob denen kleinen Jungfern die kleinen Puppen-Küchen angenehm, und ob ſie darüber die Liebe zur künfftigen Haushaltung auch darbey blicken laſſen, ob ſie ſchon die Haus-Geſchäffte aus einer Begierde ſuchen in der Zeit nachzuäffen, und ſich dadurch zu allerhand Guten anführen und anmahnen laſſen. Dergleichen Puppenwerck und Spiel-Sachen pflegen die Kinder insgemein zur Heil. Chriſt-Beſcherung, Martins-Zeit, Nahmens- oder Geburts-Tägen ſtat eines Geſchenckes zu überkommen.

Putz-Frau,

Iſt ein geſchicktes Weibes-Bild, ſo nicht nur allerhand Putz und Galanterien zu verfertigen, ſondern auch das zur Kind-Tauff oder Hochzeit gehende Frauenzimmer ſelbſten mit anzuziehen und auszuzieren pfleget.

Putz-Qvehlen,

Heiſſen diejenigen groſſen langen und breiten Qvehlen, insgemein von weiſſem Damaſt verfertiget und an allen beyden Theilen unten her mit breiten Spitzen beſetzt, die das Frauenzimmer in ihren Putz-Stuben auf eine beſondere Art über das Hand-Faß aufzuſtecken und aufzumachen pfleget.

Putz-Stube,

Heiſſet dasjenige Zimmer, ſo das Frauenzimmer mit ihren ſchönſten und beſten Meublen ausgezieret, und worein ſie diejenigen, ſo ihnen Viſiten geben, führen, und ſie darinnen bewirthen.

du Puy Modeſta, ſiehe Fonte Moderata.

Pyrrha,

Des Deucalions Eheweib, welche, wie die Alten fabuliret, nach der Sündflut durch einige Steine, ſo ſie hinterwerts über den Rücken geworffen, Menſchen wiederum ſollen gemachet haben.

Pythia,

Eine Prieſterin und Wahrſagerin des Apollinis, ſo durch das Oracul zu Delphis denen Rathfragenden zu antworten pflegte.

Pythias,

War des berühmten Ariſtotelis tugendhaffte und kluge Tochter, von vortrefflichem und ſinnreichen Verſtande; denn als ſie einſtens gefraget wurde, welche die ſchönſte Farbe für ein Frauenzimmer-Geſicht wäre? gab ſie gleich die fertige Antwort darauf: Diejenige, welche die Schamhafftigkeit auf die Wangen mahlet.

Pytho, oder Phytho, ſiehe Sibylla Samia.

Q.

Qväckerinnen,

Heiſſen diejenigen ſchwärmeriſchen ſectiriſchen und begeiſterten Weibes-Perſonen, ſo allerhand tollen und irrigen Meinungen ſich zugeſellen, durch ihre phantaſtiſchen Lehren und qväckeriſches Weſen von

von der wahren Kirche ſich abſondern, und viel auf Träume und Erſcheinungen zu halten pflegen: dergleichen Weibes-Perſonen man in der alten und neuen Kirche häuffig finden wird. Vid. D. Feuſtkings Gynæceum Hæretico-Fanaticum per totum.

Qvappen, ſ. Aalraupen.

Qvarck, oder Steiffmatz,

Heiſſet dem Weibesvolck auf dem Lande dasjenige zuſammen geronnene Weſen, ſo ſich aus der geſtandenen und zurück geſetzten ſüſſen Milch unten auf den Boden des Gefäſſes angeleget, wird durch ein Tuch gepreſt, und in denen Haushaltungen nicht nur an ſtat der Butter zu Brote gegeſſen, ſondern auch zu andern Sachen, als Kuchen ꝛc. gebrauchet.

Qvarck-Klöſe, ſiehe Klöſe von Qvarck.

Qvaſte, oder Trottel,

Iſt eine von Gold, Silber oder bloſſer Seide zuſammen gerollte Frantze, auf allerhand Art geknüpfft, geſchlungen, und von umſponnener Arbeit zuſammen geſetzt, ſo das Frauenzimmer in die Fecher zu ſchlingen, an die Vorhänge ꝛc. zu machen pfleget.

Qvaſte, oder Bett-Zopf,

In das Ehe- oder Wochen-Bette, iſt eine groſſe von Seide zuſammen gewirckte und mit allerhand kleinen Büſcheln durchſchlungene Trottel, ſo das Weibes-Volck in die Ehe- oder Wochen-Betten oben an die Decke zu befeſtigen pfleget.

Qvaſten an den Vorhängen,

Sind groſſe an weiſſen geflochtenen runden Leinen herab hangende, und von weiſſem Zwirn geflochtene Trotteln mit allerhand kleinen Büſchlein gezieret, entweder ſchlecht, oder von Knötlein zuſammen geſetzet, wormit das Frauenzimmer in ihren Stuben die Vorhänge an denen Fenſtern auf- und zuzuziehen pflegen.

Quatrille,

Iſt eine Art von L'Ombre-Spiel, ſo das Frauenzimmer unter vier Perſonen zu ſpielen pfleget.

Qvedlerin,

Eliſabeth, war ein ſonderlich gelehrtes Weib, wie Jonas Adolf Zinſerlinus in ſeiner Oration von der Weiber Klugheit anführet.

Qvehlen,

Sind lange von weiſſem Zwillig oder Leinwand geſchnittene und umſäumete Tücher, woran man ſich die Hände abzutrocknen pfleget. Sind von allerhand und unterſchiedenen Sorten, als Putz-Qvehlen, ſo insgemein von Damaſt, ſehr lang und mit Spitzen beſetzet ſind, Hand-Qvehlen, Küchen-Qvehlen, Roll-Qvehlen u. d. g.

Qvendel,

Ein gantz gemeines Gewächſe, iſt zweyerley. Der groſſe Garten-Qvendel hat weiſſe oder purpur-rothe Blumen, und wird in Gärten unter den Scherben-Gewächſen erhalten. Der kleine wächſet gerne an ſandigten Orten, hat harte viereckichte, röthliche, an der Erde kriechende Stengel, runde Blätter, und röthliche Blümlein, worauf eine Hülſe mit ſchwartzen Saamen folget. Der Geruch iſt ſtarck, doch annehmlich, er hat eine zertheilende, reinigende und eröffnende Krafft, ſtärcket das Haupt und Magen, öffnet die Lunge, Leber und Miltz, und bekömmt Keichenden, Engbrüſtigen und Waſſerſüchtigen wohl. Aeuſſerlich wehret er dem Schwindel und Hauptweh, und bringet den Schlaf. Es wird davon ein Waſſer abgezogen, welches wider alle Catarrhe und Flüſſe dienlich iſt. ſ. Thymian.

Qver-Sattel,

Iſt ein gar auf beſondere Art und nur für die Weibes-Bilder verfertigter Reit-Sattel mit einer rund ausgebogenen Rück-Lehne verſehen, welchen man in die Qvere auf die Pferde oder Maulthiere zu legen pfleget. Dergleichen Qver-Sattel bedienen ſich insgemein die Soldaten- und andere Weiber, auch offtermals die Dames auf der Jagd.

Qveſelinnen, ſiehe Jeſuitiſſæ.

Quinette, ſ. Concente.

Quinta,

Ein gottſeliges und ſtandhafftes Weib aus Antiochia, ſo wegen des Chriſtlichen Glaubens unter dem Kayſer Decio A. Chriſti 252 als eine Märtyrin zu Tode geſchleiffet ward. Euſeb. c. 42 Lib. 6 Hiſtor. Eccleſ.

Quintilla,

Eine Affter- und Haus-Prophetin des Ertz-Ketzers Montani, welche viel Ketzereyen in der Kirche Gottes ausgebreitet, diejenigen, ſo ihrer ketzeriſchen Lehre angehangen, nennten ſich nach ihrem Nahmen Quintilianer; Unter andern irrigen und läſterlichen Lehren, ſo ſie geheget, war auch dieſe, daß ſie die H. Tauffe verwarff, und für eine nichtswürdige Sache hielte.

Qvirinin,

Catharina, ein in der Lateiniſchen Poeſie wohl erfahrnes Frauenzimmer, ſie machte ſich ſelbſt ihre Grabſchrifft in einem Lateiniſchen Diſticho, ſo nach der Uberſetzung folgendes Inhalts war:

Mein Geiſt und auch der Leib war ſtets im Leben rein,
Im Sterben werd ich auch noch rein zu nennen ſeyn;
Drum muß ich, wird mich GOtt der Eitelkeit entrücken,
Sein reines Angeſicht mit reinem Geiſt erblicken.

Qvirl,

Sind lange, ſchlancke von Holtz geſchnitzte und oben lange Zacken habende Inſtrumente, wormit man die Müſer und Suppen in denen Töpffen unter einander zu miſchen pfleget.

Qvirl-Blech,

Iſt ein viereckigtes grob durchlöchertes Blech, worein die Qvirl gehenget werden.

Qvirl lecken,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube und bekanntes Sprichwort, da einige denen Mägden oder Jungfern bey dem Kochen den Qvirl abzulecken ernſtlich unterſagen und verwehren, aus Furcht, es möchte derwahleinſt an ihrem erſten Hochzeit-Tage regnen und garſtiges naſſes Wetter einfallen.

Quiſtelli,

Lucretia, von Mirandula, Graf Clementis Pietta, Hausfrau, war eine vortreffliche Künſtlerin im Mahlen, hat ihre Kunſt von dem berühmten Alexander Aſtori erlernet, und machte vortrefliche Stücken. Vid. Sandrarts deutſche Academie T. II l. 2 c. 22 p. 204.

Qvitte,

Malum cydonium, Pomme de coin, die Frucht vom Qvitten-Baum, und iſt zweyerley: Qvitten-Aepffel ſind klein und ſteinigt, und Qvitten-Birn gröſſer und zärter, an Geſtalt etwas länglicht. Beyde ſind grün im Anfang, und wenn ſie recht zeitig werden, goldgelb mit weißlichen Faſen, wie mit Wolle belegt. Sie haben einen lieblichen Geruch, und eine zuſamenziehende Krafft, womit ſie den ſchwachen Magen zu Hülffe kommen, auch den Durchlauf und das Erbrechen ſtillen. Sie ſind wegen ihrer Herbe nicht roh, ſondern gekocht zu genieſſen. Getrocknet werden ſie lange aufbehalten. In den Apothecken werden verſchiedene Compoſitiones mit Qvitten gemacht. Die Kerne werden in Gurgel-Waſſern und Clyſtiren als ein kühlendes und die Schärffe benehmendes Mittel gebraucht. Man conferire hierbey das Oeconomiſche Lexicon, wo mehr Nachricht von ihrem Nutzen gegeben, und nicht nur mehrere Arten, Qvitten-Brot oder Latwerge, ſondern auch einen Qvitten-Wein zu machen, angegeben worden.

Qvitten-Baſt zu machen,

Man ſetze Waſſer in einer meßingnen Pfanne über das Kohlfeuer, ſo bald es anfänget zu ſieden, ſo ſchneide man die Qvitten darein, laß ſie ſieden, bis ſie gantz weich werden, drücke ſie durch ein Tuch, mit ſamt dem Waſſer, worinne ſie geſotten ſeyn. Nach dieſem nehme man ein halb Pfund ſchönen weiſſen Zucker, und ein Viertel Safft, ſchütte den gewogenen Zucker in eine Pfanne, rühre den Safft darein, daß alles wohl unter einander kommt, rühre es um ſo lange, bis es auf dem Kohlfeuer auffſiedet, nicht lange hernach ſchäume man es ab und gieſſe es in ein Papier, das Papier muß von einem

nem halben Bogen gemacht werden, wie ein Kaſten eines Fingers hoch, und laſſe es alſo über Nacht ſtehen, hernach zerſchneide man dieſe Baſte, weiche ſie in klaren Zucker, und laſſe ſie trocknen, alsdenn löſet man ſie vom Papier ab, und verwahret ſie zum Gebrauch.

Qvitten-Brot zu backen,

Man nimmet Qvitten, preſſet den Safft durch ein Tüchlein darvon heraus, reiniget die ausgedruckten Qvitten von dem ſteinigten Weſen, alsdenn nimmet man Farin-Zucker, läutert denſelbigen mit Eyerweiß und kochet es; dann thut man die durchgedruckten Qvitten hinein, rühret es erſtlich über gelindem Feuer, ziehet alsdann die Maſſam auf, und über ſtarckem Feuer ab, gieſſet ſie in naſſe darzu gemachte Schachteln, läſſet ſie etliche Wochen in der warmen Stuben ſtehen, bis ſie ausgetrocknet, alsdann verwahret man es.

Qvitten-Zimmet-Waſſer zu machen,

Man nehme ein halb Pfund des allerbeſten Zimmets und zerbreche es in kleine Stückgen, dann gieſſe man ausgepreßten, und nachdem er ſich wohl geſetzet, durch ein ſauber Leinwand durchgeſeigten Qvitten-Safft 6 oder 8 Qvart, oder ſo viel man will, auf den Zimmet, und diſtillire es durch eine ſaubere kupfferne wohl verzinnte Blaſe oder Kolben-Glas, ſo lange als die Tropffen annoch nach Zimmet ſchmecken: Wenn der Zimmt gut iſt, muß man mehr Qvitten-Safft dazu nehmen, damit etwas zurück bleiben könne, und der Zimmet nicht anbrenne. Citronen-Schalen kan man auch dazu nehmen.

R.

Raconiſſa,

Catharina, ein fanatiſches und begeiſtertes Weibesbild, ſo ſich vieler göttlichen Offenbarungen und Viſionen, und dahero eines prophetiſchen Geiſtes rühmete, ſo aber nach Voetii Bericht Tom. II Diſſert. Sel. p. 1075 eitel Betrug und Aberglaube geweſen. Das Leben dieſer Raconiſſæ haben Delrio und Johannes Franciſcus Picus beſchrieben.

Radga,

War eine mit von denen Böhmiſchen Amazonen, welche unter der tapfferen Anführung der heroiſchen Valaska An. 735 den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Rädlein zum Goldſpinnen,

Iſt ein kleines gangbares von Holtz zuſammen geſetztes Rädlein, worauf der Gold-und Silber-Lahn zum abſpinnen gewunden wird.

Raffal,

Iſt in Scheiben geſchnittenes gewürtztes zuſammen gerolltes, und mit Bindfaden gebundenes Rindfleiſch, welches in einem verkleibten Topf mit guten Kräutern eine Zeitlang dämpffen muß.

Raffal von Rindfleiſch,

Man ſchneidet derbes Rindfleiſch ſcheiblicht, und zwar ſo breit als man es machen kan; beſtreuet ſelbiges mit allerhand Gewürtz, nemlich Muſcatenblüten, Cardemomen, Ingber, Citronſchalen, etwas geriebener Semmel; thut auch darzu Nierenſtollen, rollet ſolches hernach zuſammen; bindet es mit Bindfaden, und machet deſſen ſo viel als man brauchet. Hierauf ſtecket man die zuſammen gerollten Stücke in einen Topff, gieſſet Wein und Waſſer drauf, wirffet Saltz, ein Paar gantze Zwiebeln, ein Paar Lorbeer-Blätter, Thymian und Rosmarin darzu, leget oben eine Stürtze drauf, und verkleibet ſelbige mit Teig und Papier feſte zu, ſetzet den Topf in Kohlen, aber nicht gar zu ſehr, und läſſet es ſechs Stunden lang alſo ſtehen; iedoch muß es beſtändig dämpffen. Wenn es einmal im Sud iſt, ſo darff man nur glüende Aſche zulegen. Nach ausgehaltenen 6 Stunden ſetzet man es vom Feuer, damit es erkalte, und kan man es alsdenn warm oder kalt hingeben, wiewol es kalt am meiſten verſpeiſet wird.

Raffiolen,

Sind in Geſtalt von Morcheln, womit man die Gänſe ſtopffet: Sie werden mit Paſteten-Fülle farciret, deßgleichen auch mit Eingemachten.

Raffinat,

Heißt man allen Puder-Zucker und Moſcovade, wenn ſie ins reine gebracht, geleutert, und Hut-Zucker daraus gemacht worden: Diejenigen, ſo damit umzugehen wiſſen, nennet man Raffineurs. Die Arbeit nun, den Zucker zu raffiniren, oder zu leutern, beſtehet meiſt darinne, daß von Waſſer und ungelöſchtem Kalck eine Lauge zubereitet wird, darinne man den Zucker kocht, abſchäumet und in ſteinerne Formen gieſſet.

Ragout,

Iſt eine aus gewiſſem Fleiſch mit Gewürtz und andern Dingen gekochte gute Brühe, die hernach an andere Eſſen gegoſſen wird, ſie deſto wohlgeſchmackter zu machen. Hiervon zeugen die Beſchreibungen ſolcher Ragoutes, deren der Koch drey und zwantzig anführet, als: 1) Ragout von übergebliebenen Rebhünern mit Auſtern; 2) Ragout von Rebhünern mit Sardellen; 3) Ragout von Rebhünern mit Citronen; 4) Ragout von Rebhünern mit Oliven; 5) dito anders; 6) Ragout von Rebhünern mit Truffes; 7) Ragout von Rebhünern mit Capern; 8) Ragout von Kalbsmilch mit Truffes; 9) Ragout von Kalbsmilch mit Auſtern; 10) Ragout von Kalbsmilch mit Morgeln; 11) Ragout von Kalbsmilch mit grünen Erbſen; 12) Ragout von Kalbsmilch mit Krebſen; 13) Ragout von Kalbsmilch mit Champignons; 14) Ragout von Kalbsmilch mit Selerie; 15) Ragout von Kalbsmilch mit Peterſilienwurtzeln; 16) Ragout von Kalbsmilch mit Stockſchwämmen; 17) Ragout von Capaunen; 18) Ragout von jungen Hünern; 19) Ragout von Gänſen; 20) Ragout von Enten; 21) Ragout von Hirſchwildpret; 22) Ragout von Kalbfleiſch; 23) Ragout von einer Reh-Keule.

Ragout von Rebhünern, ſo überblieben, mit Auſtern,

Wenn man übergebliebene Rebhüner hat, oder auch wol friſche nimmt und abbratet, ſo halbiret oder viertheilet man ſolche, leget ſie in eine Caſſerole, thut Muſcatenblüten, Jngber, Citronenſchalen und eine gantze Zwiebel darzu, gieſſet gute Jus und ein Glas ſüſſen Wein darauf, ſchüttet 25 Stück Auſtern darzu, ingleichen ausgewaſchene Butter; ſetzet es aufs Kohlfeuer, und läſſet es zuſammen gemählich kochen. Man kan auch in Ermangelung der Jus ein wenig braun Mehl oder geriebene Semmel nehmen, und ſolches darzu thun. Wenn es nun eine Weile gekochet, ſo wirffet man die gantze Zwiebel heraus, und beym Anrichten drücket man Citronenſafft darein, ſo iſt es fertig.

Ragout von Rebhünern anders mit Sardellen,

Man nehme abgebratene Rebhüner, ſchneide dieſe zu Stücken, und lege ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, hernach waſche man fünff Stück gewäſſerte Sardellen ſauber aus; ziehe das Fleiſch von denen Gräten herunter; hacke es gantz klein und thue es in einen Durchſchlag; gieſſe ein wenig Fleiſch-Brühe darauf und treibe ſie durch, alsdenn ſchütte man Muſcatenblüten, Citronenſchalen und ein Paar Löffel voll Wein, ingleichen ein wenig braun Mehl, oder Jus und Bouillon dran; lege ein Stück ausgewaſchene Butter darzu, ſetze es aufs Kohlfeuer und laſſe es kochen. Wenn es nun kurtz genug eingekochet hat, ſo mag man es anrichten.

Ragout von Rebhünern mit Citronen,

Darzu werden ebenfalls übergebliebene Rebhüner genommen, und in Stücke geſchnitten. Hierauf ſchmieret man eine Schüſſel mit ausgewaſchener Butter dick ein, ſtreuet darauf Muſcatenblüten, Citronenſchalen und klar geriebene Semmel; auf dieſes leget man die zerſchnittenen Rebhüner und über dieſelben wieder Butter und Citronenſchalen; gieſſet darzu Bouillon und Wein, thut eine gantze Zwiebel darein, ſtreuet wieder geriebene Semmel darauf, decket es mit einer andern Schüſſel zu, ſetzet es auf eine Kohlpfanne, und läſſet es ſo lange kochen, bis es ein wenig dicke wird. Wenn man es zu Tiſche tragen will, ſo drücket man erſt Citronenſafft darein.

Ragout von Rebhünern mit Oliven,

Man hacket friſchen Rebhünern, wenn ſie

ſie gehöriger Maſſen gerupffet und ausgenommen ſind, die Köpffe und Beine weg, zerſchläget ihnen mit einem Meſſer alle Beine, ziehet ein wenig Speck in ſelbe, beſprenget ſie alsdenn mit Saltz. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, und wenn ſie will braun werden, ſo beſtreuet man die Rebhüner mit Mehl, und leget ſolche hinein, darinnen ſie gar gemählich oben und unten bräunen müſſen, gieſſet alsdenn gute Bouillon drauf, würtzet es mit Muſcatenblüten, Cardemomen, Citronenſchalen, und ein Paar Lorbeer-Blättern; leget eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſtecket hinein, und ſchüttet guten Wein drauf. Endlich nimmet man aus drey Viertel-Pfund Oliven die Kerne heraus, und thut ſie gleichfalls zu den Rebhünern, läſſet es alſo durch einander kochen, bis die Rebhüner weich werden. Solte etwan die Brühe zu dünne ſeyn, kan man ein wenig Mehl daran brennen, und bey dem Anrichten die Zwiebel wieder heraus nehmen.

Ragout von Rebhünern mit Oliven anders,

Man nehme abgebratene Rebhüner, zerſtücke ſolche, und mache es alſo, wie beym Ragout von Rebhünern mit Citronen; nur daß ſtat der Citronen ausgekernte Oliven darzu gethan werden.

Ragout von Rebhünern mit Truffes,

Die Rebhüner zerſchneidet man auf Viertheile, und thut ſolche in eine Caſſerole. Hernach weichet man ein Viertel-Pfund Truffes in Fleiſch-Brühe ein; wenn ſie nun ziemlich weich worden, ſo ſchneidet man ſie zu denen Rebhünern, wirffet auch Muſcatenblüten und Citronenſchalen daran, leget ein Stück ausgewaſchene Butter darzu, gieſſet Jus darauf, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, und läſſet es gar gemählich kochen. Nach dieſen mag man es nach Belieben anrichten.

Ragout von Rebhünern mit Capern,

Man beſehe Ragout von Rebhünern ſowol das erſte, als das andere, und kan dieſes eben alſo auf beyde Arten bereitet werden.

Ragout von Kalbs-Milch mit Truffes,

Man nimmet Kalbs-Milch, blanchiret dieſe feſt; hernach ziehet man mit einer Spickenadel etliche Stück Speck in iedes Stück, und beſtreuet ſie mit Mehl. Hierauf ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, und ſo bald ſie braun worden, ſo leget man die Kalbs-Milch hinein und bräunet ſie, würtzet ſie alsdenn mit Muſcatenblüten, Citronenſchalen und ein Paar Lorbeer-Blättern, ſchüttet auch ein Viertel-Pfund Truffes, ſo vorhero in Fleiſch-Brühe weich worden, darzu, gieſſet gute Jus drauf, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es gar gemählich kochen. Die Lorbeer-Blätter thut man bey dem Anrichten wieder heraus, ſo iſt es fertig.

Ragout von Kalbs-Milch mit Auſtern,

Die Kalbsmilch blanchiret man ſauber, und putzet ſie zu, daß ſie ſchön weiß werde, und leget ſolche in kaltes Waſſer. Nach dieſen ſchmieret man eine Caſſerole dick mit ausgewaſchener Butter an, thut die Kalbsmilch und 30 Stück Auſtern drein, würtzet ſelbige mit Muſcatenblüten, Citronenſchalen, Lorbeer-Blättern, und paſſiret es auf einem Kohlfeuer. Wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſet man eine gute Coulis darauf, läſſet es durch einander kochen, nicht aber gar zu lang, ſonſt verlieret ſie den Geſchmack und das Anſehen. Nachgehends mag man ſolche nach Belieben anrichten.

Ragout von Kalbs-Milch mit Morcheln,

Wenn dieſe blanchiret iſt, ſo wirffet man ſie in kaltes Waſſer, hernach nimmet man ausgewaſchene Butter, thut die in eine Caſſerole, ſchneidet die Kalbsmilch Scheibenweis, und leget ſolche auch darzu. Ferner weichet man ein Viertel-Pfund Spitz-Morcheln in heiſſes Waſſer oder in Fleiſch-Brühe, welche, ſo ſie weich genug ſind, man zuputzen, und zur Kalbsmilch nebſt Muſcatenblüten ſchütten, und auf dem Feuer paſſiren ſoll. Nach dieſen gieſſet man gute Coulis drauf,

und läſſet es weiter kochen, alsdenn kan man es nach Belieben anrichten.

Ragout von Kalbs-Milch mit grünen Erbſen,

Man blanchiret die Kalbsmilch, und leget ſie hernach in kaltes Waſſer, daß ſie heiß werde. Alsdenn thut man Butter in eine Caſſerole, paſſiret die Kalbsmilch und ſchüttet Muſcatenblüten drein. Nachgehends brühet man grüne Erbſen mit heiſſem Waſſer, und paſſiret ſie auch in Butter, thut ſie zur Kalbsmilch, gieſſet Coulis drauf oder in Ermangelung derer ſchüttet man geriebene Semmel drein, ingleichen gute Bouillon, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, läſſet es kochen, und richtet es nach Belieben an.

Ragout von Kalbs-Milch mit Krebſen,

Die Zubereitung der Kalbsmilch iſt ſchon öffters beſchrieben worden. Darnach bricht man ein Schock Krebſe aus, welches, wie es geſchehen ſoll, unter dem Wort Krebs zu finden iſt, ſiedet dieſe erſt halb gar ab, damit ſie noch etwas rohe bleiben, und nimmet die Schwäntze und Scheeren davon. Nach dieſem thut man Krebs-Butter in eine Caſſerole, leget Kalbsmilch und Krebſe zuſammen hinein, paſſiret es und würtzet es mit Muſcatenblüten; unter währendem paſſiren ſchüttet man ein Paar Löffel voll ſauren Rahm daran, gieſſet Coulis darauf, und läſſet es gantz gemählich kochen. Wenn es fertig, kan man es nach Belieben anrichten und Piſtacien darunter meliren. Da man aber nicht in allen Küchen Coulis hat, ſo kan man klein geriebene Semmel oder gebranntes Mehl daran thun.

Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons,

Man blanchiret die Kalbsmilch, und thut ſie in kaltes Waſſer. Hernach ſetzet man Butter in einer Caſſerole aufs Feuer, nimmet die Kalbsmilch inzwiſchen heraus, und ſchneidet ſolche zu Stücken, ſtreuet Mehl darauf, leget ſelbige in die Butter und ſchweiſſet ſie, bis ſie braun worden; gieſſet auch Jus darauf, und würtzet es mit Muſcatenblüten, Nelcken, und Lorbeer-Blättern. Hierauf nimmet man Champignons und ziehet ihnen, wenn ſie friſch ſind, die Haut ab, ſchneidet ſie Scheibenweis; ſind es aber trockene, ſo weichet man ſie in Fleiſch-Brühe ein, drücket ſie wieder aus, thut ſie an die Kalbsmilch, und läſſet es kochen, ſo iſt es fertig.

Ragout von Kalbs-Milch mit Selerie,

Die Kalbsmilch, wie ſie blanchiret und zugeputzet wird, iſt allbereit beſchrieben. Man paſſiret ſie hernach in Butter, und thut Muſcatenblüten und Citronenſchalen drein. Ferner putzet man Selerie ſauber zu, ſchneidet ihn Scheibenweis, paſſiret ſolchen in Butter, und ſchüttet ihn zur Kalbsmilch, gieſſet Coulis darauf, oder geriebene Semmel und Fleiſch-Brühe, ſo iſt es gut.

Ragout von Kalbs-Milch mit Peterſilien-Wurtzeln,

Machet man gleich als voriges mit Selerie; die Wurtzeln ſchneidet man wie man will.

Ragout von Kalbs-Milch mit Stock-Schwämmen,

Man blanchiret Kalbsmilch wie die vorige, paſſiret ſie darnach gantz braun, und würtzet ſie mit Muſcatenblüten und Citronenſchalen. Darnach nimmet man dürre Stock-Schwämme, weichet ſie in Fleiſch-Brühe, daß ſie weich werden, drücket ſie wieder aus, paſſiret ſie in Butter, ſchüttet ſie zur Kalbsmilch, gieſſet gute Jus darauf, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es kochen, ſo kan man es anrichten.

Ragout von Capaune,

Man beſehe Capaunen in ihrer gantzen Beſchreibung, ſo wird man die Ragout allbereit beſchrieben finden.

Ragout von jungen Hünern,

Suche man Hüner junge, allwo man ſolche antreffen wird.

Ragout von Gänſen,

Suche man Gans, ſo wird man ſolche gleicher Geſtalt finden.

Ragout

Ragout von Enten,

Suchet man die Beſchreibung von Enten, da wird man auch dieſes antreffen.

Ragout von Hirſch-Wildpret,

Bey Beſchreibung des Hirſchwildprets wird auch dieſes zu finden ſeyn.

Ragout von Kalbfleiſch,

Dieſes iſt auch in der Beſchreibung von Kalbfleich zu finden.

Ragout von einer Reh-Keule,

Man nimmet eine Rehe-Keule, und ſchneidet dieſer die Knochen aus, häutelt ſie ab, ſpicket ſie mit grobem Speck, als wie man eine à la Daube zu ſpicken pfleget. Darnach ſetzet man in einer Caſſerole Butter und Speck aufs Feuer, und läſſet dieſes zuſammen braun werden, beſtreuet die Reh-Keule mit Mehl, und machet ſie oben und unten braun, gieſſet alsdenn gute Brühe und die Helffte ſo viel Wein darauf; leget Lorbeer-Blätter, einen Stengel Thymian, gantze Zwiebeln, Citronenſchalen, Ingber, Pfeffer und gantze Nelcken daran, welches auf einem gelinden Feuer dämpffen muß. Daferne nun die Brühe nicht etwa dicke genug wäre, ſo brennet man noch ein wenig braun Mehl daran; iſts aber in einer groſſen Küche, da man allezeit Jus fertig hat, ſo gieſſet man Jus darzu, und richtet es an. Die Kräuter und gantzen Zwiebeln thut man wieder heraus, beſtreuet es mit Citronenſchalen, und beleget es mit Citronen-Scheiben.

Rahab,

Eine berühmte Hure, welche bey der Zerſtörung und Verwüſtung Jericho mit ihrer gantzen Familie einig und allein übrig blieb und erhalten wurde, weil ſie die Boten und Kundſchaffer, ſo Joſua dahin geſendet, verſtecket und erhalten hatte. Joſ. 6. Vid. Hildebr. Antiquit. Bibl. p. 76 & 77.

Rahel,

Die ſchöne, Labans jüngſte Tochter und Jacobs Ehe-Weib, um welche er zuvor 14 gantzer Jahr dienen muſte. Sie war ein liſtiges Weib, welches aus der Verſteckung ihres Vaters Götzen und der bey Hausſuchung derſelben ſchlauen Antwort erhellet. Geneſ. XXXI, 32. Sie ſtarb in einer ſchweren Geburt. Geneſ. XXXV, 18.

Rahm oder Saane, auch Rohm,

Cremor lactis (Flos lactis) Creme, iſt das beſte und fette oben auf der Milch, daraus nicht nur die Butter gemacht wird, ſondern er kömmt auch an viel Eſſen und Gebackens, wie ſolches hin und wieder bey denen Zubereitungen derer Speiſen abzunehmen iſt. In Nürnberg wird er Kern genannt, wenn er friſch iſt, den ſauern aber nennen ſie Milchrahm.

Rahm zum Nehen,

Iſt ein von Holtz geſchnitzter und aus vier Leiſten beſtehender viereckigter Umfang, worein das Frauenvolck ihr weiß Geräthe, ſo ſie zu nehen willens ſind, mit Bind-Faden ſcharff einzuſpannen pfleget; kan groß und klein geſchoben werden.

Rambouillet,

Catharina Vivonna, eine gelehrte Italiäniſche Marquiſin, gebohren zu Rom. Sie lebte mit ihrem Vater, der zur ſelbigen Zeit Römiſcher Ambaſſadeur bey Henrico IV in Franckreich war. Ihre Gelehrſamkeit und Verſtand wird vom Menagio in ſeinen Lectionibus Italicis p. 61 hoch erhoben. Vid. Juncker. Centur. Fœm. illuſtr. p. 62 & 63, it. Le Moyne in la Galerie des Femmes Fortes P. II p. 46 & 47.

de Ramie,

Eine gelehrte Jungfer aus Marſeille, ſie hat einige Lateiniſche Oden aus dem Horatio in Frantzöſiſche Verſe überſetzet. Vid. Mercur. Galant. Anno 1681 Menſ. Mart. p. 158.

Rammel-Abend oder Weltzer-Abend,

Iſt eine von Braut und Bräutigam oder deren Eltern des Abends vor dem Hochzeit-Tag angeſtellte Gaſterey und Collation, auf der ſie ſich mit den nechſten Anverwandten oder andern guten Freunden luſtig erzeigen, und mit der Braut allerhand Schertz treiben.

Rammel-Häubgen,

Iſt ein von Neſſel-Tuch oder anderm

klaren Gewebe rund geſchnittener und mit kleinen weiſſen Spitzlein oder Canten umſtochener Auffatz, deſſen ſich die Weiber, ſo Nachmittags Ruhe halten, zu bedienen pflegen. Es wird oben über dem Neſt zuſammen gebunden, wirfft um das Geſichte herum vier Falten oder ſo genannte Duten, und hat zwey herabhangende Zipffel.

Ranfft, Ränfftlein, oder Aufſchnitt am Brote,

Heiſſet dasjenige Ecklein oder Ober-Theil des Brotes, ſo von einem gantzen Brote zum erſtenmal oben abgeſchnitten wird.

Rangage, ſiehe Patrone.

Rantzowin,

Catharina Hedwig, gebohrne Burchtorffin, vermählte Gräfin zu Rantzow und Leuenholm, eine gelehrte und ſehr beleſene Dame, hiernechſt war ſie der ausländiſchen Sprachen kundig, und hatte ſich durch ihre ſtetige Lecture eine nicht geringe Wiſſenſchafft in vielen Dingen zu wege gebracht. Der berühmte Morhoff hat ihre Tugenden und Geſchicklichkeit in einem auf ſie verfertigten Trauer-Carmine nach Würden beſungen.

Rapüntzlein,

Rapunculus, Reponce, wächſt in Feldern und Gärten, und wird mit Eßig und Baum-Oel, des Winters, in Ermangelung anderer Kräuter, zum Salat aufgeſetzet. Es iſt ein kühlendes Kraut, bekömmt, ſonderlich wenn es jung iſt, dem Magen wohl, und treibet den Harn. Etliche Haus-Mütter, ehe ſie ſolche gebrauchen, weichen ſie vorhero in heiſſem Waſſer ein, und ſollen ſie dadurch einen beſſern Geſchmack bekommen, welches beſonders im Winter, da es offt Fröſte ohne Schnee thut, geſchiehet, weil zu der Zeit ſie am meiſten bitter ſchmecken. ſiehe Oeconom. Lexicon.

Raquet,

Iſt ein Oval-runder Spriegel mit zuſammen eingeflochtenen Därmern und Saiten überſpannet, hat einen langen mit Leder bewundenen Stiel oder Griff, wormit das Frauenzimmer den Volanten zu ſpielen pfleget; bisweilen iſt ſolches Raquet auf einer Seite mit Pergament überzogen und beſpannet.

Raſch,

Iſt ein geringes und leichtes wollenes Gewebe, deſſen ſich das Geſinde zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget.

Raſe de Cyper,

Iſt eine Art eines ſeidenen glatten Zeuges und Gewebes, von gedreheten runden Faden, deſſen ſich das Weibes-Volck zu ihren Kleidern zu bedienen pfleget.

Raſe de Moer,

Iſt ein kurtz gefaſtes und eingeſchlagenes ſeidenes Gewebe, von offenen und ungedreheten Faden, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget. Iſt entweder glatt oder piccirt.

Ratafia,

Ein geſunder und wohlſchmeckender Brantewein, welcher alſo bereitet wird: Man nimmt rothe Hinbeere und Johannis-Beere, iedes gleich viel, ſchwartze ſaure Kirſchen zweymal ſo viel als der vorigen zuſammen, zerknirſcht alles wohl, und treibet es durch einen Sieb oder Durchſchlag. Auf zwey Maaß dieſes Saffts nimmt man ein Maaß Brantewein, und zu iedem Maaß 12 Loth Zucker, etliche Stücken Zimmet, vier Würtz-Nelcken, und vier weiſſe Pfeffer-Körner, alles klein zerſtoſſen, thut es in ein wohl verwahrtes gläſernes Geſchirr, und wenn es eine Zeitlang an der Sonne oder hinter dem Ofen geſtanden, ſeiget man es durch. Der weiſſe Ratafia wird alſo gemacht: Auf ein Maaß Brantewein nimmt man fünff Loth zerſtoſſene Kirſch- oder Apricoſen-Kerne, mit wenig Zimmet, Würtz-Nelcken und Cardemomen, vermiſcht es mit einem Drittheil abgekochten Waſſer, thut etwas Zucker dazu, und treibet es durch ein feines Seige-Sieb. Noch andre Arten zu verfertigen weiſet das Oeconomiſche Lexicon an.

Rattons,

Eine gebackene Speiſe, deren Zubereitung iſt: Man ſchneidet aus einem Blätter-Teig lange Streiffen, überſtreicht dieſelben auf der einen Seite über und über mit

mit Käſe-Füllſel, rollet alsdenn dieſen Teig über einander, und läſſet es alſo zuſammen im Ofen gar backen.

von Rathſamhauſen,

Johanna Wilhelma, ein kluges und gelehrtes Fräulein, maſſen ſie nicht nur in der Theologie ſehr geübt, ſondern auch der Ebräiſchen, Spaniſchen, Italiäniſchen und Frantzöſiſchen Sprache ſehr kundig.

Rätzel, oder aufzurathen geben,

Sind einige verblümte und ſcharffſinnig verſteckte artige Reimlein oder ungebundne Reden, ſo das Frauenzimmer bey dem Federſchlieſſen oder andern langweiligen und verdrießlichen Verrichtungen einander zur Aufmunterung und Gemüths-Ergötzlichkeit aufzulöſen vorleget.

Rayel,

Barbelina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Räucher-Cammer,

Iſt ein abſonderlich verſchlagener Eingang in die Feuer-Mäuer, worein man das Fleiſch, ſo man räuchern will, aufzuhengen pfleget.

Räucher-Kertzen, Räucher-Pulver,

Werden in den Apothecken von allerhand Gattungen bereitet, nachdem ſie bloß einen guten Geruch in einem Zimmer zu machen, oder zugleich zur Geſundheit dienen ſollen; von der letzten Art ſind, die wider Peſt und anſteckende Lufft, Flüſſe, Podagra, Mutter-Beſchwerung, Zahn- und Kopff-Weh u. ſ. f. gebrauchet werden. Dergleichen zu bereiten, lehret das Oeconomiſche Lexicon.

Räucher-Pfännlein,

Iſt ein von Meßing, oder Kupffer, auch Eiſen durchbrochenes und ausgetriebenes kleines Behältniß, mit welchem man in denen Speiſe-Zimmern, nach gehaltener Mahlzeit oder auch in denen Kinder- und Wochen-Stuben durch ein gewiſſes auf glüende Kohlen geſtreuetes Räucher-Pulver, den unangenehmen Stanck zu vertreiben pfleget.

Rauch-Schleppe,

Iſt eine zweytheiligte und rund-länglichte von Brocard, Stoff, Damaſt, Sammet, Atlas, oder andern ſchwartz oder bunten Zeugen geſchnittene und zuſammen geſetzte Schleppe, mit einem runden Zobel- oder Marder-Gebräme von vornen her beſetzet, deren ſich das gemeine Weibes-Volck zu Bedeckung des Haupts zur Winters-Zeit bedienet.

Raviolen,

Schlick-Kräpffgen genannt, ſind ein Gebackens, ſo aus einer gewiſſen Farce, die in einem ausgetriebenen Teig geſchlagen wird, beſtehen, hernach in Waſſer gekocht, und aus Schmaltz gebacken werden. Ein mehrers ſehe man im Oeconomiſchen Lexico.

Räupgen, ſiehe Chenellen.

Reb-Hüner,

Perdix, Perdrix, ſind ein wilder Vogel, etwas gröſſer als eine Taube, auf dem Rücken dunckelgelb, ſchwartzbraun und gelbroth durch einander geſprengt, vor der Bruſt aſchenfarbigt mit ſchwartzen Tüpplein, am Bauche weiß, an den Flügeln ſchwartzbraun mit weiſſen und gelbrothen Oberſtrichen, die äuſſerſten Federn im Schwantz ſind ziegelroth. Er lebt an der Erde, und fleucht nicht hoch, ſondern verſtecket ſich lieber unter den Sträuchern. Es iſt ein geiler argliſtiger Vogel, deſſen Fleiſch für zart und wohlſchmeckend geprieſen wird. So ſoll auch die Brühe von Rebhünern dem Magen ſehr zuträglich ſeyn, und der gelben Sucht widerſtehen. Ja es hält Cardanus gar dafür, daß ſie die Frantzoſen curirten; iedoch würden ſie denen Lecker-Mäulern eben ſo hoch zu ſtehen kommen, als eine ordentliche Salivation. Das Gehirn in Wein genommen, vertreibet die gelbe Sucht, die Galle dienet für danckle Augen, ſolche monatlich an die Schläffe geſtrichen, dienet ſie zur Stärckung des Gedächtniſſes. Der Rauch von angezündeten Rebhüner-Federn ſtillet die Mutter-Beſchwerungen. Im Oeconomiſchen Lexico wird unter andern Nachricht von ihrer Zahmmachung und Fange ertheilet. Ihre Zubereitung wird auf folgende Art verrich-

verrichtet: 1) Rebhüner zu rupffen und zu recht zu machen; 2) Rebhüner gebraten geſpickt; 3) Rebhüner gebraten bordiret mit Speck; 4) Rebhüner gekocht mit Peterſilien-Wurtzeln und Nelcken; 5) Rebhüner mit Pomerantzen-Schalen; 6) Dito anders.

Rebhüner zu rupffen und zu recht zu machen,

Man nimmet dergleichen und läſſet ſie rupffen, der Kopf aber muß nicht mit gerupffet werden. Darnach machet man ſie unten auf, thut das Eingeweide heraus, und alsdann den Kropf, und ſenget ſie ab, ſo ſind ſie zubereitet.

Rebhüner gebraten geſpickt,

Wann ſie vorher beſchriebener maſſen zubereitet ſind, ſo ſpeilert man ſie, hacket ihnen die Beine weg, ſtecket ſie darnach an einen höltzernen Spieß, läſſet ſie auf einem Kohl-Feuer anlauffen und beſchmieret ſie mit Speck oder Butter. Hierauf nimmet man klein geſchnittenen Speck, und ſpicket ſie ſauber, ſaltzet ſie alsdann ein wenig ein, ſtecket ſie an einen Spieß, leget ſie zum Feuer, bratet ſie fein gemählich, und begieſſet ſie öffters mit Butter. Wann ſie nun gar gebraten ſind, ſo richtet man ſie an, ſo gut als es ſeyn will; gieſſet braune Butter darüber und läſſet ſie auftragen.

Rebhüner gebraten, bordiret mit Speck,

Wann die Rebhüner geſpeilert und bereitet ſind als vorige, ſo ſchneidet man aus Speck dünne breite Stücken einer Hand breit, leget dieſe über das Rebhun, und ſtecket dünne Spießgen übers Creutz durch das Rebhuhn, damit der Speck angeſtecket werde; oder man bindet denſelben mit Bind-Faden an, und bratet ſie wie vorige.

Rebhüner gekocht mit Peterſilien-Wurtzeln und Nelcken,

Wann die Rebhüner erſt-beſchriebener maſſen zugeputzet ſind, ſo ſchneidet man ihnen die Köpffe und Beine ab; blanchiret; und ſetzet ſie mit Fleiſch-Brühe zum Feuer. Darnach ſchabet man Peterſilien-Wurtzeln und ſchneidet ſolche nach Belieben; thut dieſe nebſt gantzen Nelcken, Muſcaten-Blüten und in Butter geröſteter geriebener Semmel auch darzu; leget Butter daran, und wenn ſie gar gekochet ſind, ſo richtet man ſie an.

Rebhüner mit Pomerantzen-Schalen,

Wenn die Rebhüner meiſt gar ſind, ſo thut man das Waſſer davon und gieſſet wieder Wein darauf. Ferner thut man daran eine geſchnittene Pomerantze, Butter, Pfeffer, Zucker und Semmel-Krumen.

Dito anders,

Man ſchneidet ein gebraten Rebhun in 10 oder 12 Stücken, ſetzet ſolches in einer Schüſſel über das Feuer, und thut ein wenig Waſſer, Wein, Wein-Eßig, Weinbeer-Safft, Pomerantzen-Schalen, Saltz, Nelcken und Gewürtz daran; hernach läßt man es wohl kochen, und wenn es bald gar iſt, ſo thut man ein wenig geriebene Brot-Rinde daran. Die Brühe muß nur kurtz ſeyn.

Rebüntzlein, ſiehe Rapüntzlein.

Redslobin,

Anna Sophia, M. Jacobi Redsloben, Pfarrers zu Lucca in der Nieder-Lauſitz, hinterlaſſene Wittib, und des geweſenen Hof-Predigers in Oldenburg Vismari gelehrte Tochter, ſo nicht nur artig Latein redete und ſehr gelehrte Diſcourſe formirete, ſondern auch ein ſchönes Carmen geſchrieben. Vid. Paſch. in Gynæceo Docto p. 53.

Reff,

Iſt ein kleines und leichtes höltzernes Geſtelle, worinnen die Mägde das geſpältete Holtz auf dem Rücken in die Holtz-Kammern oder Küchen zu tragen pflegen.

Regal,

Sind unterſchiedene mit höltzernen Knöpffen abgetheilte Fächer in denen Küchen und Speiſe-Kammern, worauf das Zinn und Küchen-Geräthe geſtürtzet wird.

Regen am Hochzeit-Tage,

Iſt eine abergläubiſche Prophezeyung

der

der Weiber, ſo den irrigen Wahn hegen, daß das unverehlichte Paar, wann es an dem Hochzeit-Tage regnete, ohnfehlbar müſte reich werden.

Regen am Johannis-Tage,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige der irrigen Meinung ſind, daß, wenn es am Johannis-Tage regnete, die Nüſſe gar nicht, wohl aber die Huren, gerathen müſten.

Regen-Kleid, oder Regen-Tuch,

Iſt ein ſchwartzes von Parat verfertigtes Tuch, vier Ellen lang und zwey Ellen breit, welches das Frauenzimmer in Hamburg über den Kopf henget, wenn es ausgehet. Sie tragen ſeidne und auch wollene Regen-Kleider, deren letztere mit ſchwartzem Taffet, die ſeidenen aber nicht gefüttert werden. In Nürnberg ſind die Regen-Tücher meiſtens grün, und mit dergleichen Spitzen oder Nompareillen beſetzet.

Regen-Schurtz,

Iſt ein langer von ſchwartzem Parat verfertigter Weiber-Rock, der zu einem Regen-Kleid mit gehöret, und in Hamburg keines ſonder das andere getragen wird. Das Frauenzimmer ziehet ſie über alle Kleider, auch über das Aufſtecke-Kleid, wenn es ausgehet.

Rehe,

Caprea, Chevrelle, iſt ein anmuthiges Thier und eine Gattung wilder Ziegen, dem Dam-Hirſch an Geſtalt nicht ungleich, nur etwas kleiner, hat ein licht oder dunckelfarbes ſtraubiges Haar auf dem Rücken, an den Seiten mit weiſſen Flecklein eingeſprengt, wenn es noch jung iſt, und weißlich auf dem Bauche. Sein Geweih hat etwas Gleichheit mit denen Hirſchen, kommt im zweyten Jahr vollkommen hervor, und ſetzt bis ſechs Enden, wird aber nach ſeinem Alter etwas ſtärcker. Der Rehbock wirfft es jährlich im October ab, ſetzt aber bald wieder rauhe Kölblein, wie der Hirſch, und wenn dieſe ſich im Februario verecket, fängt er im Martio an zu ſchlagen. Sie brunften im October und November, und die Ricke ſetzt zwiſchen Oſtern und Pfingſten ein Böcklein und ein Zicklein. Dieſe folgen der Mutter, bis ſie ein Jahr alt werden, hernach wechſeln ſie weiter. Sie haben ein ſcharffes Geſicht, ſind ſchnell im Lauffen, und fertig im Schwimmen, halten ſich gerne auf Hügeln oder in Wäldern, wo ſie nicht weit davon grüne Saat haben, auf. In dem Oeconomiſchen Lexico findet ſich nebſt andern eine Nachricht von der Rehe-Jagd. Das Wildpret vom Reh ſoll recht geſund ſeyn, nicht nur der guten Kräuter halben, die es täglich zur Nahrung hat; ſondern auch darum, weil durch das viele Lauffen und Springen die übrigen Feuchtigkeiten verzehret werden, davon das Wildpret hernach eine zarte und geſunde Krafft bekommet. Die Zubereitung des Rehe-Wildprets beſtehet in braten und kochen, davon folgende Nachricht: 1) Rehe-Keule gebraten; 2) Rehe-Bug gebraten; 3) Rehe-Rücken gebraten; 4) Rehe-Keule davon ein Ragout; 5) Rehe-Wildpret eingemacht mit Capern; 6) Rehe-Wildpret mit Mandeln und Eibeben; 7) Rehe-Wildpret mit Citronen; 8) Rehe-Wildpret mit Brot-Pfeffer; 9) Rehe-Wildpret mit Zwiebeln und Wacholder; 10) Rehe-Wildpret gedämpfft mit Sardellen; 11) Rehe-Braten ſo überblieben mit Citronen; 12) Rehe-Braten ſo überblieben mit Sardellen; 13) Rehe-Braten ſo überblieben mit Capern; 14) Rehe-Braten ſo überblieben mit Kümmel und Zwiebeln; 15) Rehe-Braten ſo überblieben auf Butter; 16) Rehe-Braten ſo übergeblieben mit Muſcaten-Blüten.

Rehe-Keule gebraten,

Man nimmet eine Keule vom Rehe und häutelt dieſe ſauber ab. Hernach ſchneidet man Speck, ſo zart als man ſpicken will, und ſpicket ſolche ſauber; ſaltzet ſie alsdenn ein wenig ein, und da ſie etwa ſehr ſchweißig wäre, ſo wäſchet man ſie erſt aus, oder brennet ſie mit heiſſem Waſſer, ſtecket ſie an einen Brat-Spieß, leget ſie zum Feuer und bratet ſolche bey Kohlen oder hartem Holtze, denn das weiche Holtz dienet nicht ſonderlich zum Braten. Wenn ſie nun bald trocken worden, ſo begieſſet man ſie mit Butter, welche aber nicht braun darff gemacht

macht werden, und läſſet ſie ferner braten; leget ein Paar gantze Zwiebeln in die Brat-Pfanne, daß die Jus darauf läuffet; begieſſet ſie öffters, ſo wird ſie ſchön und gut. Iſt ſolche bald gebraten, ſo begieſſet man ſie noch einmal, daß ſie recht giſchet; alsdenn richtet man ſie an, und gieſſet die Jus erſtlich in die Schüſſel, die Keule aber leget man oben darauf; beſtreuet die Schüſſel mit Semmel und garniret ſie, nachdem man die Ausrichtung vor ſich hat.

Rehe-Bug gebraten,

Dieſes tractiret man gleich als vorhergehende Keule.

Rehe-Rücken gebraten,

Dieſen ſpeilert man als einen Haſen, häutelt und ſpicket ſelbigen ſauber, und mit dem Braten gehet man alſo um, wie bey der Keule beſchrieben worden.

Rehe-Keule davon ein Ragout,

Suche man Ragout von einer Rehe-Keule.

Rehe-Wildpret eingemacht mit Capern,

Suche man Hirſch-Wildpret mit Capern.

Rehe-Wildpret mit Mandeln und Eibeben,

Man beſehe Hirſch-Wildpret mit Mandeln und Eibeben.

Rehe-Wildpret mit Eibeben,

Suche man Hirſch-Wildpret mit Citronen.

Rehe-Wildpret mit Brot-Pfeffer,

Man ſuche Hirſch-Wildpret mit Brot-Pfeffer.

Rehe-Wildpret mit Zwiebeln und Wacholder,

Man beſehe Hirſch-Wildpret mit Zwiebeln und Wacholder.

Rehe-Wildpret gedämpfft mit Sardellen,

Suche man Hirſch-Wildpret gedämpft mit Sardellen.

Rehe-Braten, ſo überblieben, gedämpfft mit Citronen,

Man nehme übergebliebenen Rehe-Braten, von was er ſey, und hacke ſolchen zu Stücken. Hernach ſetze man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Kohlfeuer, und wenn ſie braun iſt, ſo rühre man ein wenig Mehl drein, laſſe es röſten, bis es Licht-braun worden; gieſſe alsdenn Bouillon und Wein drauf, würtze es mit Pfeffer, Ingber und Cardemomen, ſchneide Citronen-Schalen und Scheiben drein, welches zuſammen erſt kochen und alsdenn angerichtet werden muß.

Rehe-Braten, ſo überblieben, mit Sardellen,

Dieſes machet man gleich als voriges, nur daß man vier bis fünf Sardellen auswäſchet, dieſelben von Gräten ablöſet, klein hacket und unter die Brühe rühret.

Rehe-Braten, ſo überblieben, mit Capern,

Man hacket den Braten zu kleinen förmlichen Stücken und thut ſolche in einen Tiegel oder Caſſerole, legt ein Stück Butter, ingleichen geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, Ingber und Citronen-Schalen daran; gieſſet ein wenig Wein und Bouillon darzu und läſſet es auf Kohlen kochen, bis es ein wenig dicke wird, alsdenn richtet man es an.

Rehe-Braten, ſo übergeblieben, mit Kümmel und Zwiebeln,

Man ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, und wenn ſolche braun, ſo thut man ein wenig Mehl darein, und röſtet es Caſtanien-braun; ſchneidet auch Zwiebeln klein, wirfft ſie in das heiſſe Mehl und läſt ſie ein wenig mit röſten. Darnach gieſſet man Brühe und Eßig darein, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, ſchneidet den Braten zu Stücken, und thut ſolchen mit hinein; ſchneidet mit einem Schneide-Meſſer ein wenig Kümmel und ſchüttet ſolchen auch darzu, läſſet es eine Weile kochen, ſo kan man ſolches alsdenn anrichten.

Rehe-Braten, ſo überblieben, auf Butter,

Den überbliebenen Braten ſchneidet man

man zu feinen Stücken, ſetzet hernach Butter in einer Caſſerole auf das Feuer, und wenn ſie braun iſt, ſo thut man geſchnittene Zwiebeln nebſt dem Braten darzu, und röſtet ſolchen, doch ſo, daß er nicht gar zu hart werde oder verbrenne, richtet ihn alsdenn an, und gieſſet die braune Butter zuſamt denen Zwiebeln darüber.

Rehe-Braten, ſo übergeblieben, mit Muſcaten-Blüten,

Man ſchneidet den Braten zu Stücken und thut ſolchen in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten darein; legt ein Stück ausgewaſchene Butter darzu; gieſſet Brühe darauf und ſetzet es aufs Feuer, läſſet ſolches ein wenig dicklicht einkochen, ſo iſt es fertig.

Reiben,

Heiſſet dasjenige, ſo man an das Eſſen brauchet, auf dem Reib-Eiſen vorher klein zermalmen, als Meerrettig, Semmel, Brot-Rinden, u. d. g. oder auch in dem Reibaſch etwas klein machen, als Brunnen-Kreſſe u. d. g.

Reib-Aſch,

Iſt ein runder und tieffer hart gebrannter irdener Napf, worinnen man etwas mit der darzu gehörigen Reibe-Keule klein und klar zu reiben pfleget.

Reib-Eiſen,

Iſt ein von Blech lang und hol durchlöchert und dicht ausgeſchlagenes Inſtrument, worauf Zucker, Semmel, Brot und andere Sachen gerieben werden. Die gantz kleinen Reib-Eiſen brauchet man in der Küche zu Muſcaten-Nüſſen und andern Sachen, ſo darauf klein gerieben werden.

Reibe-Keule,

Iſt ein von Holtz gedreheter und unten dick zugerundeter Klöppel in den Reib-Aſch gehörig.

von Reichenbachen,

Madame, gebohrne Conringin, des weiland berühmten Helmſtädtiſchen Profeſſoris Conringii Tochter und Schweſter der gelehrten Maria Sophia Schellhammerin. Sie hielte ſich zu Gottorff in Hollſtein auf, und machte einen artigen Vers. Vid. Paullin. in der Zeitkürtzenden erbaulichen Luſt P. II p. 1113.

Reichenbachin,

War ein begeiſtertes und Enthuſiaſtiſches Weibes-Bild in Halle, ſo An. 1693 ſich vieler Göttlicher perſönlicher Erſcheinungen und allerhand Offenbarungen rühmete. Vid. D. Schellwig. P. II Piet. Sectar. p. 233.

Reiff,

Iſt ein blecherner Rand, den man zu den aufgelauffenen Köchen brauchet, und dieſelben damit umfaſſet, wenn ſie in dem Ofen ſollen gebacken werden. Dergleichen Reiffe müſſen alſo beſchaffen ſeyn, daß ſie können enge und weit gemacht werden, nachdem der aufgelauffene Koch in Anſehen der Tafel groß oder klein ſeyn ſoll; wie ſich denn etliche derſelben wol viermal verkleinern laſſen.

Reiffen-Rock,

Jupe de baleine, iſt ein insgemein von roher Leinwand mit Stricken oder Fiſch-Bein-Reiffen weit ausgeſpannter und ausgedehneter Rock, den das Frauenzimmer nach ietziger Mode, um ihrer Taille dadurch ein Anſehen zu machen, und die Kleider auf einander zu halten, anzuziehen pfleget. Es gehen ſolche wie eine Boye im Schwunge, und haben an der Seite wie Bänckgen oder Paucken, vorne ſind ſie eingebeuget, wie Türckiſche Trommeln. Zu Paris hat man ohnlängſt eine neue Art Reiff-Röcke mit ſtählernen Federn erfunden, die man vermittelſt angebrachten Schlüſſeln augenblicklich zuſammen legen, und wiederum aus einander treiben kan, welches ſonderbare Mittel bey dem Eintritt in die Kutſchen und andern engen Gelegenheiten ſehr bequem ſeyn dürffte. Vid. Leucoranders die dem lieben Frauenzimmer ſehr angenehmen auch commoden Contuſch und Reiffen-Röcke, in 8v. Leipzig.

Reiſe-Kappe,

Iſt ein dem Frauenzimmer zur Winters-Zeit auf der Reiſe ſehr nützlicher Uberſchlag über den Kopf, hat einen Teller oder

oder Neſt, einen Uberſchlag in 2 Falten geleget, mit zwey herabhangenden breiten Zipffeln; Dieſe Kappen werden insgemein von Taffet oder Atlas geſteppet, und mit Baumwolle oder ſeidner Watte gefüttert und unterleget, wiewol auch einige mit gewächſter Leinwand wegen des einfallenden Regen-Wetters überzogen werden.

Reiß,

Oryza, Ris, iſt eine ſehr nützliche Frucht, die aus Indien und Türckey über Welſchland und zur See durch die Holländer zu uns gebracht wird. Er giebt eine wohlſchmeckende, nährende und das Geblüt vermehrende Speiſe ab, die zwar etwas ſtopffet, zu denen Bauch-Flüſſen aber nicht eben undienlich iſt; dahero man erſt in der Milch, darinne der Reiß ſoll gekocht werden, glüende Kieſelſteine abzulöſchen pfleget, und dieſes Gericht hernach als ein gutes Gericht vor die rothe Ruhr preiſet. Sonſt wird zu einem guten und dauerhafften Reiß erfodert, daß daß er ſchön, rein, grob, lauter und gantz ſey und nicht übel rieche. Man machet daraus entweder ein gut Zugemüs, welches gemeine Leute höher als einen Rinder-Braten achten; oder kochet ihn an Fleiſch, oder tractiret ihn auf folgende Art: 1) Reiß zu leſen; 2) Reiß gekochet mit Zimmet; 3) Reiß auf einer Schüſſel gebacken im Ofen; 4) Reiß Koch; 5) Reiß-Milch; 6) Dito anders; 7) Reiß in Schmaltz gebacken.

Reiß zu leſen,

Den Reiß thut man auf einen Tiſch, und ſuchet die gantzen Körner, die bald ſehen als Gerſten-Körner, heraus, alsdenn kan man ſolchen nach Belieben brauchen.

Reiß gekocht mit Zimmet,

Man nimmet drey Viertel Reiß zu anderthalb Kanne, auch wol zwey Kannen guter Milch, nachdem er qvirlet; ſetzet die Milch in einem Topf zum Feuer und wenn ſie kochet, ſo ſchüttet man den Reiß, der aber vorhero mit heiſſem Waſſer muß gebrennet ſeyn, in ſelbige, und läſſet ihn kochen; rühret ihn öffters um, ſonſten brennet er an. So er nun dicke genug und ausgekochet iſt, rühret man ein wenig Butter darein, ſchüttet ſolchen auf eine Schüſſel, ſtreuet Zucker und Zimmet darüber und giebet ihn hin.

Reiß auf einer Schüſſel gebacken im Ofen,

Man kochet den Reiß, gleich vorigen ab, ſchläget hernach acht Eyer oder mehr darein, nachdem man viel machen will, und wornach man ſich iederzeit reguliren muß; dieſes rühret man wohl unter einander, rühret auch ein Stück Butter und Zimmet darein. Nach dieſen machet man von Teig einen Krantz um die Schüſſel und beſchmieret ſelbige mit Butter, gieſſet alsdenn dieſen abgerührten Reiß darein; ſetzet ihn in Backofen und läſſet ihn alſo fein backen. Beym Anrichten bereibet man ſolchen mit Zucker, ſo iſt er fertig.

Reiß-Koch,

Suche man Aufgelauffener Koch von Reiß.

Reiß-Milch,

Man kochet den Reiß in guter Milch, aber nicht gar zu dicke, thut Zucker und Zimmet darein und läſſet es kalt werden.

Reiß-Milch anders,

Man kochet den Reiß, aber nicht gar zu dick in Milch, thut viel Zucker daran und ſtreichet es durch ein Haar-Tuch, richtet ſolches hernach an, reibet viel Citronen-Schalen darein und läſſet es kalt werden.

Reiß in Schmaltz gebacken,

Man kochet den Reiß in Milch ſehr dicke und nur halb gar aus, hernach ſchläget man 7 bis 8 Eyer drein, wenn der Reiß noch in voller Hitze iſt, und rühret es wohl durch einander; ſchüttet ihn alsdenn auf ein Bret und formiret ſolchen nach der Länge, und etwan einer Hand breit; machet ihn fein ordentlich zuſammen mit einem warmen oder naſſen Meſſer, und läſſet ihn kalt werden, ſo wird er hart. Nach dieſen ſchneidet man länglichte Stücke eines Fingers breit, beſtreuet ſolche mit Mehl, machet Schmaltz in einer Pfanne heiß und leget den Reiß darein, damit ſolcher fein braun backen möge, und weil man ihn nicht wohl Stückweiſe heraus thun kan, ſo ſeiget man das

Schmaltz davon gantz herunter, und ſchüttet den Reiß auf einmal heraus; reibet alſobald Zucker darauf, weil er noch naß und warm iſt: das Schmaltz aber machet man wieder heiß, und backet ferner alſo. Oder man ſchläget fünff bis ſechs Stück Eyer in eine Schüſſel, und zerklopffet ſie, ſprenget ein wenig Saltz darein, ziehet den Reiß, wenn Stückgen geſchnitten ſind, in denen Eyern herum; leget ihn alsdenn ins heiſſe Schmaltz und backet ſolchen fein ſchön heraus. Etliche machen auch eine Klare zuſammen, als einen dünnen Brey, von Weiß-Bier, Mehl und Eyern; dieſes qvirlen ſie klar zuſammen, ſaltzen es ein wenig, ſchütten einen Löffel voll Schmaltz in die Klare, daß ſie fein röſch und kraus wird; ziehen den Reiß durch, und backen ſolchen aus heiſſem Schmaltz, bis ſie deſſen genug haben.

Reiſſen, oder Zeichnen,

Iſt eine Kunſt und Ergötzlichkeit des Frauenzimmers, da ſie mit Rötel, Bleyſtifft, Reiß-Kohle, oder einer zarten Feder allerhand Muſter zum nehen, oder andere Figuren auf das Papier künſtlich zeichnen und entwerffen lernen.

Reiſſe-Buch,

Heiſſet dasjenige von Papier zuſammen geheifftete Büchlein, worein das Frauenzimmer ſich von ihrem Reiſſe-Meiſter allerhand Muſter und Figuren vorreiſſen läſt, und ſelbige hernachmals nachbildet.

Reiſſe-Kohle,

Sind kleine zarte von weichem Holtze ſchmal und länglicht gebrannte Kohlen, deren ſich das Frauenzimmer bey dem Reiſſen zu bedienen pfleget.

Reisken, oder Röthlinge,

Sind gute Schwämme von ſüſſem Geſchmack, die gemeine Leute offt rohe eſſen. Wenn ſelbige aber wie Morcheln abgedörret ſind, und aufgeſotten alsdenn erſt gebraucht werden, hält man ſie für eine geſunde Speiſe. Die Köche pflegen ſie alſo zuzurichten: 1) Reißken oder Röthlinge zu braten; 2) Dito einzumachen.

Reißken, oder Röthlinge zu braten,

Man nimmet dergleichen, ſchneidet die Stiele ab, und putzet ſie auf dem Rand ſauber ab; wäſchet ſie aus; leget ſie auf den Roſt, und wenn ſie trocken ſind, ſo beſtreichet man ſie mit Butter, ſaltzet ſie ein wenig und läſſet ſie braten. Inzwiſchen ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, damit ſolche braun werde; ſchüttet alsdenn die Schwämme hinein, und bratet ſie vollends gar, beym Anrichten ſtreuet man ein wenig Pfeffer darauf und gieſſet die Butter darüber, ſo ſind ſie fertig.

Reißken oder Röthlinge einzumachen,

Man trocknet die Reißken, wenn ſie zugeputzet worden, auf einem Roſt ab, und leget ſie in gläſerne Büchſen alſo ein: Erſtlich thut man unten an den Boden etwas gantze Würtze und ein Paar Lorbeer-Blätter, und dann wieder ein Paar Schichten Schwämme; ſolcher geſtalt verfähret man, bis man die Büchſe voll hat, man ſchneidet auch Citronen-Schalen daran. Inzwiſchen läſſet man guten Wein-Eßig ſieden und wieder verkuhlen; füllet nachgehends den Eßig darauf, bindet die Büchſe oben zu, welche ein Zeitlang verbunden ſtehen muß. Siehet man aber, daß ſie beſchlagen möchten, ſo läſſet man Schmaltz zergehen, und gieſſet ſolches oben damit an, davon werden ſie ſchön und gut bleiben. Auf dieſe Art werden auch Champignons eingemacht, und lange Zeit gut behalten, welche man zu Salaten und zu Ragoutes gebrauchen kan.

Reiſte, ſiehe Kaute Flachs.

Relevé, oder Renouvé,

Iſt ein ſeidenes dichtes und piccirtes Gewebe, deſſen ſich das Frauenzimmer bey ihrer Kleidung zu bedienen pfleget. Man findet ihn von unterſchiedener Güte und Sorten.

Remis werden,

Heiſſet in dem L'Ombre-Spiel ſein Entro verlieren oder Bête werden.

Remittiren, oder Erlaſſen,

Iſt eine bey dem Ehebruch rechtliche Vergönſtigung, da die Rechte zu Ehren des Eheſtandes denen Eheleuten unter einander zulaſſen und vergönnen, daß der unſchuldige Theil dem ſchuldigen und wegen begangenen Ehebruchs überzeugten Theile remittiret und erläſſet, ſich mit ſelbigem wieder ausſöhnet, und ihn von der dictirten und zuerkannten Straffe und Urtheil dadurch befreyet; Solche Remiſſion oder Erlaſſung geſchiehet entweder ausdrücklich, wenn ſich der unſchuldige Theil vor Gerichte deutlich darzu bekennet, oder ſtillſchweigend, wenn er durch eheliche Beywohnung die Remiſſion dadurch zu verſtehen giebt. Wenn die Erklärung und Remiſſion einmal geſchehen, kan man nicht wieder umkehren; doch muß bey dergleichen Fällen der unſchuldige Theil allezeit mit dem Schuldigen das Land räumen; damit dergleichen Aergerniß dem Volck nicht ſtets vor Augen ſchwebe.

Renata,

Hertzogin von Ferrara, gebohren zu Blois An. 1510, Ludovici XII, Königs von Franckreich, und Annæ von Bretagne Tochter, war nicht allein in der Hiſtorie, Matheſi und Aſtrologie, ingleichen in denen Sprachen wohl erfahren, ſondern ſie unterſuchte auch die ſchwereſten Puncte in der Theologie, welches ſie unvermerckt auf die Meinung der Proteſtanten brachte; Sie begab ſich nach ihres Gemahls Tode wieder nach Franckreich, und ſtarb An. 1575, als eine gute Proteſtantin, auf ihrem Schloſſe zu Montargis. Curio de Liber. Educand. pag. 62.

Requête,

Heiſſet nicht allein ein Schreiben oder Memorial, das man in die Expedition eines groſſen Herrns giebet, ſondern man nennet auch alſo in der Küche eine Paſtete, ſo von abgeſtutzten Faſanen, Reb- Birck- Haſel- und andern Hünern, wie auch von Tauben und ihren Flügeln, oder aber von lauter Mägen, als einer groſſen Delicateſſe gemachet wird.

Reſpueſta, ſiehe Bête ſetzen.

Rettig,

Raphanus, Rave, wird auch Rübe-Rettich genannt, zum Unterſcheid des Meer-Rettigs, iſt ein Garten-Gewächſe, das dunckelgrüne, dicke, rauhe und gekerbte Blätter hat, wie die Rüben. Die Wurtzel iſt zweyerley weiß oder ſchwartz, länglich oder rund, ſtarck und beiſſend am Geſchmack. Die letztern werden für beſſer gehalten als die erſten. Der Rettich dienet den Appetit zu erwecken, wenn er vor der Mahlzeit, und die Dauung zu befördern, wenn er nach der Mahlzeit genommen wird, weil er eine ſtarcke zertheilende Krafft hat. Er verurſachet daneben Blähungen und Aufſtoſſen. Der Rettich in Scheiblein geſchnitten und mit Zucker beſtreuet, die Nacht über ſtehen laſſen, und mit dem davon extrahirten Waſſer gewaſchen, nimmet die Finnen im Geſichte weg. Der kleine und gantz frühzeitige Rettich heiſſet Radies, iſt dünne, lang und ſüſſe, oben manchmal roth. Von dem Meerrettig ſehe man oben an ſeinem Orte.

Reußin,

Suſanna Eliſabeth, des Fürſtlichen Heſſen-Darmſtädtiſchen Hof-Cammer-Raths, Johann Jacob Reuß, gelehrte Tochter, ſo nicht nur der Frantzöſiſchen Sprache dermaſſen kundig, daß ſie ein nettes Billet, und Poeſien darinnen verfertiget, ſondern auch in der deutſchen Dichter-Kunſt die ſchönſten Proben blicken läſt.

Reuterin,

Anna Chriſtina, war eine erfahrne Sternſeherin, ſo manchem Aſtronomo aufzurathen gegeben.

Reynerin,

Gertrudis, ein ſehr gelehrtes Frauenzimmer, mit welcher der gelehrte Weſſelinus correſpondiret, und in einer Epiſtel, ſo er an ſie geſchrieben, ſehr rühmet. Vid. Weſſelinum in Epiſtol. p. 914.

Richardis,

Kayſers Caroli Craſſi Gemahlin, von welcher ſich ihr Gemahl, der ſie wegen Ehebruchs mit einem gewiſſen Biſchoff zu Vercell in ſtarcken Verdacht hatte, ſcheiden

den ließ; ihre Unſchuld aber darzuthun, zog ſie einen wächſernen Rock an, und trat mit ſolchem mitten in ein angeſchürtes Feuer mit dieſen Worten: So wahr mein Leib von keinem fremden Manne beflecket worden, ſo wahrhafftig wird auch das Feuer meinem Leibe nicht den geringſten Schaden thun, welches letztere auch in der That erfolget.

Richburgis,

Von Oldenhauſen, eine Canonißin zu Herfort; ſoll eitel kleine weiſſe Würmer durch ihren Speichel ausgeworffen haben, wie Iſibord von Amelunxen in ſeinem Breviario rer. memorabil. n. 14 erzehlet. Vid. Paullin. im hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer p. 214.

Richemontana,

Anna, war ein beruffenes zauberiſches Weib und Hexe.

Richlindis,

Oder Rilindis, eine vortrefliche Aebtiſſin zu Hohenburg im Biſchoffthum Eichſtädt, ſie lebte im 12 Seculo, oder wie einige wollen, ums Jahr 1093, war in der Theologie wohl erfahren, verſtande die Lateiniſche Sprache, und machte einen netten Lateiniſchen Vers: Bruſchius de Monaſter. Germ. pag. 351 und 352 weiſet etliche Proben von ihrer Poeſie auf. Ihre Gelehrſamkeit und Geſchicklichkeit recommendirte ſie bey dem Kayſer Friderico Barbaroſſa ſo hoch, daß er ſie in das S. Ottilien-Kloſter nach Elſaß ſendete, um ſelbiges in beſſern Stand zu bringen, allwo ſie auch in kurtzer Zeit nicht nur die Nonnen reformirte, ſondern auch in der Latinität und Gottesfurcht mit groſſem Ruhm unterrichtete. Vid. Frauenlob in der lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber pag. 28.

Rieberin,

Anna Catharina, war nicht nur eine gute Philoſopha, ſondern auch darbey eine fertige deutſche Poetin.

Riegel,

Heiſſen bey dem Frauenzimmer bey dem Spitzen neben, diejenigen länglichten und dicht an einander geſchlungenen Zacken, welche die Blumen und Gänge in den Spitzen zuſammen halten und befeſtigen; dergleichen werden auch in die Schlitzen der Hemden geſetzet, damit ſelbige nicht weiter aufreiſſen.

Rilindis, ſiehe Richlindis.

Rind,

Alſo wird in einer Haushaltung, entweder ein junger Ochs, der noch nicht zur Arbeit gebraucht worden, oder auch der Farren-Ochſe genennet. Von einer Kuh, wenn ſie ſich nach dem Ochſen ſehnet, wird geſagt, daß ſie rindere, oder nach dem Ochſen wolle.

Rindfleiſch,

Caro bubula, Chair de boeuf, iſt das Fleiſch vom Ochſen oder Kuhe, und das beſte Fleiſch unter allen, deſſen man ſich nicht leichtlich überdrüßig iſſet. Es iſt von gutem Geſchmack, giebt gute Nahrung und iſt nicht ſchwer zu verdauen. ſ. Oeconom. Lexicon. Der Koch brauchet vom Rind das Fleiſch, die Füſſe, die Flecke, den Magen, die Zunge, den Gaumen und das Euter, und weiß ſie gantz ſonderlich zuzurichten: I Rindfleiſch: 1) Rindfleiſch gedämpfft; 2) Rindfleiſch gedämpfft anders; 3) Rindfleiſch gedämpfft noch anders; 4) Rindfleiſch gedämpfft noch auf eine andere Art; 5) Rindfleiſch gedämpft wieder anders; 6) Rindfleiſch Watwartzcke auf Böhmiſch; 7) Rindfleiſch gedämpfft mit braunen Möhren; 8) Rindfleiſch mit Möhren anders; 9) Rindfleiſch mit Peterſilien-Wurtzeln; 10) Rindfleiſch mit grüner Peterſilie; 11) Rindfleiſch mit Kohlrabi; 12) Rindfleiſch mit Kohlrüben; 13) Rindfleiſch mit Paſtinat; 14) Rindfleiſch mit Erd-Birnen; 15) Rindfleiſch mit Sauerampffer; 16) Rindfleiſch mit Meerrettig; 17) Rindfleiſch mit Meeerrettig und Mandeln; 18) Rindfleiſch mit einer piquanten Soſſe; 19) Rindfleiſch mit gantzer Würtze; 20) Rindfleiſch mit gantzer Würtze anders; 21) Rindfleiſch mit gantzer Würtze auf eine andere und zwar gemeine Art; 22) Rindfleiſch mit weiſſen Rüben; 23) Rindfleiſch mit braunen Rüben; 24) Rindfleiſch mit einer Senff-Soſſe; 25) Rindfleiſch mit einer Senff-Brühe anders; 26) Rindfleiſch mit Senff; 27) Rindfleiſch mit einer Citronen-Soſſe; 28) Rindfleiſch angeſchlagen wie ein Hirſch-

Zimmel; 29) Rindfleiſch mit einer Sardellen-Soſſe; 30) Rindfleiſch mit Kümmel und Zwiebeln; 31) Rindfleiſch mit Kümmel und Zwiebeln anders; 32) Rindfleiſch mit Knoblauch; 33) Rindfleiſch gebraten auf Engliſch; 34) Rindfleiſch gefüllt mit einer Auſter-Soſſe; 35) Rindfleiſch mit Schnittlauch oder Schnittling. II Rinds-Füſſe: 36) Rindsfüſſe mit Eiheben; 37) Rindsfüſſe ſauer mit Zwiebeln; 38) Rinds-Füſſe anders mit Zwiebeln: 39) Rindsfüſſe fricaſſiret; 40) Rindsfüſſe mit Muſcatenblüten; 41) Rindsfüſſe-Grillade; 42) Rindsfüſſe kalt mit Baum-Oel und Eßig; 43) Rindsfüſſe mit einer Senff-Brühe; 44) Rindsfüſſe mit Majoran. III Rinds-flecke: 45) Rindsflecke zu rechte machen; 46) Rindsflecke mit Kümmel ſäuerlich; 47) Rindsflecke anders mit Kümmel ſauer; 48) Rindsflecke mit Speck; 49) Rindsflecke mit Zwiebeln ſauer; 50) Rindsflecke mit Zwiebeln anders; 51) Rindsflecke mit grüner Peterſilie; 52) Rindsflecke, wie ſie gemeine Leute zuzurichten pflegen; 53) Rindsflecke mit Kraut; 54) Rindsflecke mit weiſſen Rüben; 55) Rindsflecke auf dem Roſt, als eine Grillade; 56) Rindsflecke à la Viennoiſe. IV Rinds-Magen; 57) Rinds-Magen gefüllt mit Kraut; 58) Rinds-Magen gefüllt noch anders. V Rinds-Gaumen: 59) Rinds-Gaumen-Salat. V Rindszunge: 60) Rindszunge; 61) Rindszunge gefüllt; 62) Rindszunge geſpickt mit Citronen; 63) Rindszunge mit groſſen Roſinen; 64) Rindszunge mit Capern braun; 65) Rindszunge mit Capern weiß; 66) Rindszunge mit einer piquanten Soſſe; 67) Rindszunge mit Sauerampffer; 68) Rindszunge mit Peterſilien-Wurtzeln; 69) Rindszunge mit Paſtinat; 70) Rindszunge mit Meerrettig; 71) Rindszunge mit braunen Rüben und Stockſchwämmen; 72) Rindszunge gebraten; 73) Rindszunge gebraten anders; 74) Rindszungen-Grillade; 75) Rindszunge, ſo geräuchert, nur trocken mit Senff; 76) Rindszunge, ſo geräuchert mit Braunkohl; 77) Rindszunge, ſo friſch, mit Selerie; 78) Rindszunge mit einer Senff-Brühe; 79) Preßkopf zu machen; 80) Rindfleiſch-Raffal.

Rindfleiſch bald zu kochen,

Wenn man ein Stück Glas von einem Becher oder ſonſt mit hinein in das Geſchirre wirfft, worinnen das Rindfleiſch gekocht wird, und ſolches mit kochen läſſet, wird es bald gar werden.

Rindfleiſch en four,

Heiſſet gedämpfftes Rindfleiſch.

Rindfleiſch gedämpfft,

Man nimmet aus einer Keule ein gantz derbes Stück Rindfleiſch und klopffet es mit einem Stücke Holtz. Hernach ſchneidet man Speck ſo dick als einen kleinen Finger, beſtreuet ſolchen mit allerhand Würtze, und ſpicket das Fleiſch wie à la daube. Hierauf ſetzet man in einer Caſſerole Butter und Speck aufs Feuer, läſſet es mit einander braun werden, beſtreuet das Stücke Fleiſch mit Mehl und leget es hinein, und wenn es auf einer Seite braun worden, ſo wendet man es auf die andere, und machet es da gleich alſo. Hat es nun auf beyden Seiten gebräunet, ſo gieſſet man Bouillon, Wein und Eßig darauf und läſſet es gemählich kochen; thut ingleichen noch darzu Lorbeer-Blätter, gantze Zwiebeln, Citronſchalen, Ingber und Pfeffer, wie auch gantze Nelcken; welches mit einander ein Paar Stunden dämpffen muß, decket es aber fein fleißig zu, damit der Braden nicht heraus kommt: denn ie beſſer und feſter es zugedecket iſt, ie beſſern Schmack bekommt es, weil ſonſt, ſo es nicht recht zugedecket wird, alle Krafft davon gehet; ſolte etwa die Brühe nicht dicke genug ſeyn, ſo thut man noch ein wenig braun geröſtet Mehl darzu. Wenn es nun weich gekochet, und man anrichten will, ſo fänget man etwas von dem Fett, welches ſich auf dieſem Fleiſch wird geſammlet haben, herunter, und richtet es auf eine Schüſſel an, die gantzen Zwiebeln thut man wieder heraus; gieſſet die Brühe drüber, beſtreuet es mit geſchnittenen Citronenſchalen und giebet es hin.

Rindfleiſch gedämpfft anders,

Man nimmet ein derbes Stück Fleiſch, ſpicket und machet es zurechte wie voriges, ſetzet Butter und Speck aufs Feuer, und wenn es braun, ſo leget man das Stücke Rindfleiſch darein, und bräunet es auf beyden Seiten; gieſſet hernach

gute

gute Fleiſch-Brühe, Wein und Eßig darauf, thut Würtze, Muſcatenblüten, Ingber, Pfeffer, gantze Nelcken, Citronenſchalen und Lorbeer-Blätter darzu, und läſſet es gantz gemählich kochen. Nach dieſen ſtöſſet man einen Eßlöffel voll Wacholderbeeren, und thut ſolche auch hinein, und hat Acht, damit es immer gar ſachte dämpfe, bis es weich wird: Denn wenn es zu gähling kochet, muß man gar zu offt zugieſſen, davon ſich aber der Geſchmack verlieret. Mit dem Anrichten machet man es, als wie beym vorigen, ſo iſt es recht.

Rindfleiſch gedämpfft noch anders,

Man nimmet derbes Rindfleiſch oder Lenden-Braten, trocknet dieſes auf dem Roſt ab, leget es in ein Geſchirr, und gieſſet Eßig darauf, ſchneidet oben Zwiebeln drüber, und läſſet es ein Paar Tage alſo ſtehen. Wenn man es nun dämpffen will, ſo leget man es heraus, und ſpicket es mit grobem Speck, als voriges; ſetzet darnach in einer Caſſerole oder Tiegel Speck auf das Kohlfeuer, und ſo bald er braun iſt, leget man den mit Mehl angeſtreueten Braten oder das Fleiſch darein, dämpffet es, bis es auf beyden Seiten braun worden; alsdenn gieſſet man Brühe, Eßig und Wein darauf, und würtzet es mit Nelcken, Ingber, Pfeffer, Citronenſchalen, Lorbeerblättern, Rosmarin und Capern: hat es nun eine ziemliche Weile gedämpffet, ſo qvirlt man ein Nöſſel guten ſauren Rahm mit ſolcher Brühe, wie ſie am gedämpfften Fleiſche iſt, ab, und ſchüttet dieſes wieder an das Fleiſch, läſſet es ferner dämpffen, und richtet es alsdenn nach Belieben an.

Rindfleiſch gedämpfft noch auf eine andere Art,

Man nimmet ein derbes Stück Rindfleiſch, klopffet es ziemlich, und machet es nach dieſem gleichwie voriges. Wenn es nun auf beyden Seiten braun worden, ſo gieſſet man gute Brühe darauf, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, leget etliche Lorbeer-Blätter daran, und läſſet es dämpffen; hierauf ſchälet man eine ziemliche Quantität Zwiebeln, die nicht gar zu groß ſind, ab, ſetzet alsdenn in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, damit ſie bräune, leget hernach die Zwiebeln darein und röſtet ſie, bis ſie auch gantz braun worden. Hierauf ſchüttet man ſie an das Rindfleiſch, und läſſet es mit einander dämpffen, bis das Rindfleiſch zu eſſen weich genug iſt. Solte etwa die Brühe auf dem Fleiſch nicht genug ſeyn, ſo brennet man noch ein wenig braun Mehl daran; rüttelt ſolches durch einander, und läſſet es noch eine Weile dämpffen. Letztlich richtet man das Fleiſch auf eine Schüſſel an, und die Zwiebeln oben drüber, ſo iſt es recht.

Rindfleiſch gedämpfft wieder anders,

Man nimmet derbe Stücken Rindfleiſch, und machet ſie wie vorige, daß ſie auf beyden Seiten braun werden, thut alsdenn das Fleiſch in einen irdenen Topff, würtzet es mit gantzen Nelcken, Ingber, Pfeffer, Citronenſchalen, Lorbeerblättern, gantzen Zwiebeln, etlichen gehackten Sardellen, und gieſſet darauf Bouillon und guten Wein. Hernach bedecket man den Topff mit einer Stürtze oder Decke, ſo ſich wohl darauf ſchicket, und verkleibet ſolchen mit Teig und Papier ſo feſt, als möglich, ſetzet hernach den Topff auf einen beſondern Ort, thut allewege Kohlen um ihn herum; aber nicht gar zu groß Feuer, oder groſſe Hitze darff man geben, und läſſet es alſo, nachdem das Fleiſch alt, 5 bis 6 Stunden gar dämpffen. Will man es endlich anrichten, ſo thut man den Deckel davon herunter, alsdenn mag ſolches ein ieder nach Belieben warm oder kalt verſpeiſen.

Rindfleiſch, Watwartzke auf Böhmiſch,

Sie nehmen von der dünnen Bruſt ein Stück, hacken dieſes Stück-weis etwan anderthalben Finger dicke, klopffen es mit einem höltzernen Meſſer, ſprengen es ein wenig mit Saltz ein; legen es ferner auf den Roſt und braten es ein wenig ab. Hierauf ſchlichten ſie es ordentlich in einen irdenen Topff hinein, gieſſen darauf Weiß-Bier, Wein, Brühe und ein wenig Eßig, ſetzen es auf einen Ort, und thun um den gantzen Topff herum Kohlen, decken es oben zu, und laſſen es dämpffen. Wenn es nun eine ziemliche Weile gedämpffet

hat, ſo thun ſie darzu geſchälte geſchnittene Mandeln, Cibeben, Nelcken, Jngber, Pfeffer, geriebenen Pfefferkuchen, Zucker, und ein Paar Lorbeer-Blätter: iſt etwa die Brühe zu kurtz, ſo gieſſen ſie mehr Wein, Brühe und Eſſig zu, ſetzen es wieder in die Kohlen und rütteln es öffters um, daß es ſich fein durch einander ziehet: endlich richten ſie an, beſtreuen es mit Citronenſchalen, und laſſen es zu Tiſche tragen.

Rindfleiſch gedämpfft mit braunen Möhren,

Man nimmet ein derbes Stück Rindfleiſch, dämpffet daſſelbige wie voriges, gieſſet hernach Rindfleiſch-Brühe darauf, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, und läſſet es kochen. Hierauf ſchneidet man Möhren nach Belieben, ſetzet in einer Caſſerole Butter auf das Feuer, woſelbſt ſie bräunen muß, reibet ein wenig Zucker darein: wenn dieſer braun wird, ſo thut man die Möhren auch darein, und machet ſie braun. Sind ſelbige nun braun, ſo ſchüttet man ſie an das Rindfleiſch und läſſet es kochen: wäre die Brühe noch zu dünne, ſo thut man ein wenig braun Mehl daran, rüttelt es durch einander, und ſetzet es wieder an das Feuer, damit es weiter koche, endlich richtet man nach Gefallen an, die Garnituren aber machet man alſo, wie es der Zuſtand der Tafel erfodert.

Rindfleiſch mit Möhren anders,

Man ſetzet ein Stück Rindfleiſch mit Waſſer zum Feuer, ſaltzet es ein wenig und läſſet es gantz mürbe kochen. Darnach ſchabet und ſchneidet man Möhren nach Belieben in eine Caſſerole oder Tiegel, ſchüttet geriebene Semmel, Jngber, Pfeffer, und gute fette Brühe darauf und läſſet es kochen. Letztlich kühlet man das Rindfleiſch aus, leget es zu den Möhren; hat es noch eine Weile gekochet, ſo richtet man es an, ſtreuet gehackte grüne Peterſilie und Jngber drüber, und giebet es hin.

Rindfleiſch mit Peterſilien-Wurtzeln,

Dieſes Fleiſch ſetzet man gleich als voriges zum Feuer, damit es weich koche. Hierauf putzet man Peterſilien-Wurtzeln, ſchneidet ſie wie man will, und thut ſolche nebſt geriebener Semmel, Muſtatenblüten und Jngber in einen Tiegel, gieſſet gute fette Rindfleiſch-Brühe darauf, ſetzet es auf Kohlen, und läſſet es kochen, daß es ein wenig dicke wird. Darnach kühlet man das Fleiſch aus, und leget es zu den Wurtzeln, welches unter einander kochen muß. Bey dem Anrichten ſtreuet man Jngber darüber, ſo iſt es fertig.

Rindfleiſch mit grüner Peterſilie,

Man kochet das Rindfleiſch als voriges, nimmet viel grüne Peterſilie, lieſet und wäſchet ſolche ſauber und rein, thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet geriebene Semmel, Jngber, Muſcatenblüten darzu, gieſſet gute fette Fleiſchbrühe drauf, und läſſet es kochen; Leget alsdenn das Rindfleiſch darein, und wenn es ein wenig mit einander gekochet, und der Geſchmack von der Peterſilie ſich fein ins Fleiſch gezogen hat, ſo richtet man es an.

Rindfleiſch mit Kohlrabi,

Man nimmet Rindfleiſch, und ſetzet es nur zu, als man ordinair Fleiſch kochet. Hernach ſchälet man Kohlrabi, reiſſet ſelbigen mit einem Citronen-Reiſſer voller Kerben; ſchneidet ihn alsdenn Scheibenweis und brennet ſolchen mit heiſſem Waſſer. Hierauf ſchüttet man ihn in einen Tiegel oder Caſſerole, thut geriebene Semmel, Muſcatenblüten und Jngber dran; gieſſet gute Fleiſch-Brühe darzu, ſetzet ihn auf das Feuer, und läſſet ihn kochen, daß die Brühe ein wenig dicke wird. Endlich leget man das Fleiſch zum Kohlrabi, und wenn man es anrichtet, ſo ſtreuet man Jngber darüber.

Rindfleiſch mit Kohl-Rüben,

Das Fleiſch wird gekochet, wie ſchon öffters beſchrieben worden: Alsdenn nimmet man Kohlrüben, ſchälet ſolche ſauber, und ſchneidet ſie wie man will. Hernach kan man es in allen nach vorhergehender Art verfertigen.

Rindfleiſch mit Paſtinat,

Dieſes kochet man ebenfals nach vorbeſchriebenem Unterricht. Darnach nimmet man Paſtinat, ſchabet und thut ſolchen in kaltes Waſſer: ſchneidet ihn alsdenn

denn wie man will, und machet es gleich alſo, wie beym Rindfleiſch mit Peterſilien-Wurtzeln gemeldet worden. Beym Anrichten ſtreuet man gehackte grüne Peterſilie und Jngber drüber, und läſſet es auftragen.

Rindfleiſch mit Erd-Birnen,

Man kochet ein Stück Rindfleiſch wie obiges, hernach ſchälet man Erd-Birnen, thut ſie in kaltes Waſſer, und wenn ſie zu groß ſind, ſo ſchneidet man ſie entzwey, ſchüttet ſolche darnach in eine Caſſerole oder Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel, auch Jngber und Pfeffer daran, ſeiget gute fette Rindfleiſch-Brühe daran, und läſſet es kochen; leget hierauf das Rindfleiſch darein, welches wieder mit einander kochen muß. Beym Anrichten ſtreuet man grüne Peterſilie und Jngber drüber, und giebet es hin.

Rindfleiſch mit Sauerampffer,

Man lieſet und wäſchet Sauerampffer, fein ſauber. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Feuer, thut ſolchen hinein, und paſſiret ihn eine Weile. Ferner ſchüttet man geriebene Semmel, Muſcatenblüten und Jngber daran, gieſſet gute Bouillon drauf, und läſſet es kochen: endlich leget man das abgekochte Fleiſch drein, welches zuſammen noch eine Weile dämpffen muß. Nach dieſen richtet man es nach Belieben an. An ſtat der geriebenen Semmel, nimmet man gebrenntes Mehl, das nicht gar zu braun, ſondern Semmelgelb geröſtet worden, qvirlet dieſes mit Bouillon, und ein Paar Löffel ſauern Rahm an, und läſſet es durch einen Durchſchlag an den Sauerampff lauffen, ſo iſt es gut.

Rindfleiſch mit Meerrettig,

Man nimmet Meerrettig oder Green, ſchabet und reibet ihn fein zart, nimmet darnach Semmel, und reibet davon ein wenig auf dem Reib-Eiſen unter den Meerrettig, ſchüttet ſolchen alsdenn in einen Topff oder Tiegel, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, ſetzet ihn zum Feuer, doch darff er nicht kochen; will man aber haben, daß er die Schärfe in etwas verlieren ſoll, ſo läſt man ihn nur einen Sud thun: Hierauf richtet man das Rindfleiſch an, ſo man ſchon im Vorrath abkochet haben muß, thut den Meerrettig drüber, und beſprenget ſolchen mit Rindsfett, und läſſet es zu Tiſche tragen. Viele ſtreuen den Meerrettig nur ſo rohe auf das Fleiſch, gieſſen fette Brühe darüber, und ſchütten Jngber darzu, welches in eines ieden Belieben ſtehet.

Rindfleiſch mit Meerrettig und Mandeln,

Man kochet ein ſchönes fettes Stück Rindfleiſch in Waſſer und Saltz ab, und thut eine Hand voll Peterſilien-Wurtzeln und Grünes drein. Hernach ſetzet man in einen Tiegel oder Caſſerole eine Kanne guten ſüſſen Rahm aufs Feuer; wenn er kochet, ſo leget man das Rindfleiſch hinein, und läſſet es eine Viertel-Stunde alſo kochen. Ferner nimmet man ein Viertel-Pfund geſtoſſene Mandeln, und geriebenen Meerrettig, ſo viel als man nöthig zu haben vermeinet, vermiſchet dieſes durch einander, ſchüttet es in einen Topff, gieſſet den Rahm, worinnen das gekochte Rindfleiſch lieget, daran, wirffet ein Viertel-Pfund Zucker dran, qvirlt es klar durch einander, ſchüttet es aufs Rindfleiſch, und läſſet es noch eine Weile mit einander dämpffen. Zuletzt ſeiget man von der Rindfleiſch-Brühe ein Paar Kellen reines Fett darunter, daß es ſich ſchön melire, richtet nach dieſen das Fleiſch an, gieſſet den Meerrettig drüber, und beſprenget es mit gelbem Rindsfett.

Rindfleiſch mit einer piquanten Soſſe,

Das Rindfleiſch kochet man nur auf gemeine Art in Waſſer und Saltz, doch verſchäumet man es wohl ab, und machet darnach die Brühe darzu alſo. Man ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter, oder auch Rinder-Fett aufs Kohlfeuer, läſſet es heiß werden, thut geriebene Semmel hinein, und röſtet ſie Caſtanienbraun. Wenn ſie nun braun worden, ſo gieſſet man etwas gute Brühe und ein halb Nöſſel Wein, wie auch ein Paar Löffel voll guten Wein-Eßig dran, welches zuſammen kochen muß, würtzet es mit Nelcken, Jngber, Pfeffer, Citronenſchalen und Scheiben, thut ein Viertel-Pfund Zucker darzu,

daß es recht picquant werde, und die Säure und die Süſſe gleichſam mit einander ſtreiten, leget alsdenn das Rindfleiſch in dieſe Brühe, läſſet es eine Weile gar gemählich kochen, daß ſich die Brühe ins Fleiſch ziehe. Endlich richtet man es an, gieſſet die Brühe drüber, beleget es mit Citronenſcheiben, und beſtreuet es mit dergleichen klein geſchnittenen Schelern.

Rindfleiſch mit gantzer Würtze,

Das Rindfleiſch wird in einem Topffe abgekochet, gleich als voriges. Hernach ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter oder Rindsfett aufs Kohlfeuer, und wenn es braun iſt, ſo rühret man einen Löffel voll Mehl hinein, welches auch bräunen muß; gieſſet ferner gute Fleiſch-Brühe drauf, würtzet es mit in Stückgen geſchnittenen Jngber und mit gantzem Pfeffer, wirffet ein Viertel-Pfund groſſe und ein Viertel-Pfund kleine Roſinen auch darzu, und läſſet es alſo kochen; leget hierauf das Rindfleiſch drein, welches gleichfalls eine Weile mit kochen ſoll, richtet es darnach an, und die Roſinen oben drüber, ſo iſt es fertig.

Rindfleiſch mit gantzer Würtze, anders,

Man kochet eine Rinds-Bruſt gantz mürbe, und bereitet hernach die Brühe alſo: Man ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter oder Rindsfett aufs Feuer, damit es bräune, rühret einen Löffel voll Mehl drein, und machet es auch braun, gieſſet Brühe, Wein und Eßig drein, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Nelcken, ſchüttet Citronenſchalen, ein Viertel-Pfund geleſene groſſe, ein Viertel-Pfund geleſene kleine Roſinen, wie auch ein Viertel-Pfund Mandeln, die man erſt abziehen, und darnach iede wol 4 bis 5 mal nach der Länge entzwey ſchneiden ſoll, nebſt einem Viertel-Pfund Zucker zuſammen in die Brühe; nach dieſen thut man das Rindfleiſch hinein, und läſſet ſolches eine Weile darinnen mit dämpffen, daß es der Geſchmack durchziehe. Wenn man nun anrichtet, ſo leget man das Fleiſch in die Schüſſel, und die Würtze darüber, beſtreuet es mit klein geſchnittenen Citronenſchalen, ſo iſt es fertig.

Rindfleiſch mit gantzer Würtze, auf eine andere und zwar gar gemeine Art,

Das Rindfleiſch hacket man in Koch-Stücken, wäſchet es aus, und ſetzet es in einem Topff mit Waſſer und Saltz zu, woſelbſt es eine Weile kochen muß, kühlet es hernach aus, und thut es wieder in einen Topff, wirffet Jngber, Pfeffer und groſſe Roſinen, ſo viel einem beliebet, darein, ſeiget die Brühe wieder drauf, und läſſet es in einem Kohlfeuer etwas kurtz einkochen. Nach dieſen kan man es nach Belieben anrichten und verſpeiſen.

Rindfleiſch mit weiſſen Rüben,

Das Rindfleiſch kochet man offt beſchriebener maſſen ab, und mag man ſolches nach Belieben an einem gantzen Stücke laſſen, oder zerhacken. Hernach nimmet man weiſſe Rüben, ſchälet ſelbige, ſchneidet und brühet ſie mit heiſſem Waſſer ab, thut ſie in einem Tiegel oder Caſſerole, gieſſet gute Brühe darauf, würtzet ſelbige mit Jngber und Pfeffer, ſchüttet klein geriebene Semmel oder eingebrenntes Mehl darein, und läſſet es kochen. Darnach leget man das Fleiſch darzu, daß es den Geſchmack von denen Rüben anziehe, gieſſet eine Kelle voll gutes Rindsfett daran, richtet es an, und die Rüben oben drüber, ſo iſt es fertig.

Rindfleiſch mit braunen Rüben,

Man nimmet ein Stücke Rindfleiſch, hernach ſchälet und ſchneidet man weiſſe Rüben nach Belieben, und machet ſie braun alſo: Man läſſet Schmaltz in einer Caſſerole auf dem Feuer heiß werden, reibet alsdenn ein wenig Zucker drein, und wenn der Zucker einen braunen Geſcht wirfft, ſo rühret man die Rüben hinein, denn werden ſie bald braun. Darnach thut man ſolche in eine andere Caſſerole, und gieſſet Fleiſchbrühe drauf, machet ein wenig braun Mehl, und ſchüttet es auch hinein, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, ſetzet es wieder auf ein Kohlfeuer, und leget das abgekochte Stück Fleiſch darein, welches man nach Belieben anrichten kan.

Rindfleiſch mit einer Senff-Soſſe,

Man ſetzet ein Stück Rindfleiſch zum Feuer, gieſſet darauf Waſſer, Wein und Eßig, thut darein Saltz, Lorbeerblätter und Roßmarin, und läſſet es kochen. Hernach ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, und wenn es nun braun wird, rühret man ein wenig Mehl drein, welches auch bräunen muß; hierauf gieſſet man darzu eine Achttheil-Kanne Senff, wie auch etwas von der Brühe, darinnen das Fleiſch kochet, und Wein, ſchüttet Jngber, Citronenſchalen, auch Scheiben und Zucker daran, daß es recht piquant heiſſet, und läſſet es zuſammen kochen; leget alsdenn das Stücke Fleiſch, ſo man abgekochet, auch hinein, damit ſolches die Brühe fein durchziehe, ſo mag man es nach Gefallen anrichten, und kleine geſchnittene Citronenſchalen drüber ſtreuen.

Rindfleiſch mit Senff-Brühe anders,

Man kochet ein Stücke Rindfleiſch nur in Waſſer und Saltz, wie es ſchon mehrmals beſchrieben worden, die Senff-Brühe aber machet man darzu folgender maſſen: Man ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, und wenn ſolche braun worden, ſo ſchüttet man ein wenig geriebene Semmel hinein, damit ſie auch Caſtanienbraun möge werden; darnach thut man Senff drein, gieſſet Fleiſch-Brühe und Wein darauf, würtzet es mit Citronenſchalen, Jngber und Zucker, und läſſet es kochen. Endlich leget man das Stück Fleiſch drein, daß ſich die Brühe hinein ziehe, und richtet es nach Belieben an.

Rindfleiſch mit Senff,

Das Rindfleiſch kochet man nur ordinair ab, leget ſolches in eine Serviette, und richtet dieſe in eine Schüſſel an, thut oben grüne Peterſilie, und ein wenig fette Brühe drauf, den Senff aber gieſſet man auf einen Teller beſonders, reibet Zucker drüber und giebet beydes hin.

Rindfleiſch mit einer Citronen-Soſſe,

Das Rindfleiſch muß in einem Stücke ſeyn, ſolches kochet man in Saltz, Waſſer und Peterſilie, die Brühe machet man darzu alſo: Man ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, wenn ſie braun worden, ſo rühret man ein wenig Mehl drein, und läſſet es goldgelbe werden, hernach gieſſet man Brühe und ein wenig Wein drauf, würtzet es mit Jngber und Muſcaten-Blüten, ſchneidet die Schalen von einer gantzen Citrone, und auch die Scheiben davon hinein, und läſſet es kochen, leget alsdenn das Fleiſch darein, welches, wenn es eine Weile mit gekochet hat, angerichtet werden kan.

Rindfleiſch angeſchlagen, wie ein Hirſch-Zimmel,

Vom Rind nimmet man ein Schwantz-Stück, und klopffet es, ſpicket es hernach à la daube, thut es in einen Topff, gieſſet Waſſer, Wein und Eßig dran, ſchüttet Saltz und Kräuter darzu, und läſſet es kochen, bis es weich genug iſt, hernach ſchläget man es alſo an, wie einen Hirſch-Zimmel, davon die Beſchreibung unter dem Hirſch N. 22 und 23 auf zweyerley Art anzutreffen iſt, davon man eine erwehlen kan, welche man will; nach dieſen machet man eine piquante Soſſe nach N. 18 unter dem Rindfleiſch, und wenn man das angeſchlagene Fleiſch anrichtet, ſo thut man ſelbiges unten in die Schüſſel, garniret es alsdenn mit Citronen und Blättern, und läſſet es zu Tiſche tragen.

Rindfleiſch mit einer Sardellen-Soſſe,

Dieſes kochet man gleich als vorhergehendes, die Brühe aber bereitet man alſo: Man machet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter auf Kohlen braun, rühret ein wenig Mehl drein, und läſſet es goldgelb werden. Hierauf nimmet man fünf gewäſſerte Sardellen, thut dieſe drein, und rühret es durch einander, gieſſet Bouillon und Wein drein, und wenn es aufgekochet, ſo läſſet man es alsdenn durch einen Durchſchlag in einen andern Tiegel oder Caſſerole lauffen, würtzet es mit Muſcatenblüten, Jngber, Citronenſchalen, und einer gantzen Zwiebel, leget darnach das Stücke Fleiſch in die Brühe, daß ſich die-

ſelbe in das Fleiſch ziehe, richtet es an, und garniret es nach Gefallen.

Rindfleiſch mit Kümmel und Zwiebeln,

Man kochet ein Stück Rindfleiſch nur ſchlecht ab, machet hernach in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Kohlfeuer braun, rühret ein wenig Mehl drein, und läſſet es auch braun werden. Ferner thut man ein Paar Hände voll geſchnittene Zwiebeln drein, und röſtet ſolche mit; ſchüttet auch einen Eß-Löffel voll Kümmel, der vorhero ein wenig mit einem Schneidemeſſer geſchnitten worden, daran, gieſſet gute Fleiſchbrühe darauf, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, leget zuletzt das Fleiſch drein, welches alles zuſammen durch einander kochen muß. Wenn es nun weich, und die Brühe ein wenig dicke worden, ſo richtet man es an, und giebet es hin.

Rindfleiſch mit Kümmel und Zwiebeln anders,

Man nimmet Rindfleiſch in gantzen oder Stücken, kochet es, wie zur Gnüge beſchrieben, nur in Waſſer und Saltz ab, kühlet es aus, und richtet es wieder in einen Topff; thut gerieben Brot, Jngber, Pfeffer, Kümmel und Zwiebeln hinein, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, und läſſet es zuſammen kochen, ſo iſt es fertig.

Rindfleiſch mit Knoblauch,

Man kochet das Rindfleiſch gleichwie vorhergehendes, kühlet es aus, thut geriebene Semmel, Jngber, Pfeffer und Saffran dran, und gieſſet Rindfleiſch-Brühe drauf. Hernach nimmet man Knoblauch, weil er noch jung und grün iſt, putzet ſolchen ſauber, ſchneidet ihn klein, und wirffet dieſen auch ans Fleiſch, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es zuſammen kochen, bis es ein wenig dicke wird, alsdenn richtet man es nach Gefallen an, und ſchicket es zu Tiſche.

Rindfleiſch gebraten auf Engliſch,

Von einem fetten jungen Ochſen oder Kalben-Rind, und zwar vom hintern Viertel nimmet man ein Stücke, ſo groß, als ob man einen kälbernen Nieren-Braten hacken wolte; klopffet dieſes mit einem Stück Holtz ziemlich mürbe, ſprenget es mit Saltz ein, leget es in ein Geſchirr, damit es Raum habe, denn ſolche Braten ſind öffters 30 bis 40 Pfund ſchwer. Hat er nun etliche Stunden im Saltz gelegen, ſo ſprenget man ein wenig Eßig darüber, beleget ihn mit Zwiebel-Scheiben, und läſſet ihn über Nacht alſo liegen. Will man darnach ſolchen braten, ſo ſtecket man ihn an Spieß, und leget ihn nicht gar zu jähling zum Feuer; es iſt aber darauf zu ſehen, daß er nicht bey weichem Holtze gebraten werde. Wenn er nun anfänget trocken zu werden, ſo begieſſet man ihn mit Butter, und ſo offt man ſolches Begieſſen wiederholet, ſo offt beſtreuet man ihn mit Mehl; er muß aber allezeit fett begoſſen werden, ſo bekömmt er eine Rinde, als ob er mit Teig überzogen worden, doch darff er nicht über 2 bis 3 Finger ausbraten. Jſt er nun fertig, ſo richtet man ihn an, und gieſſet von der Jus, die in der Bratpfanne aufgefangen worden, darüber, und garniret es nach Gefallen. NB. Wenn der Braten vorgeſchnitten wird, muß er gantz ſcheibig nach der Länge geſchnitten werden, und ſo ein Stückgen abgeſchnitten worden, ſo drücket man die Jus heraus, und gieſſet ſolche auf den Braten, alsdenn kan ſelbiger den andern Tag wieder aufs neue gebraten und aufgetragen werden.

Rindfleiſch gefüllt mit einer Auſter-Soſſe,

Erſtlich nimmet man eine ſchöne Bruſt, und machet ſie hol, hernach hacket man abgebraten Kalbfleiſch, wie auch Nierenſtollen klein, thut es in eine Caſſerole, miſchet darunter kleine Roſinen, Citronenſchalen, Jngber, Pfeffer, würfflicht geſchnittenen Speck, Saltz, ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln, ein Stückgen Butter, und drey Eyer; dieſes zuſammen ſetzet man aufs Kohlfeuer, und rühret es ab, oder läſſet es auch nur rohe, füllet es hierauf in die Rinds-Bruſt, machet es mit einem Speiler ſauber zu, daß die Fülle nicht heraus lauffen kan, blanchiret und wäſchet ſolche ſauber aus, wickelt ſie alsdenn in eine Serviette, ſetzet ſie in einem

Topff mit Waſſer, Eßig und Wein ans Feuer, und ſaltzet ſie; ſchüttet auch etwas Kräuter, und etliche gantze Zwiebeln hinein, und läſſet ſelbige ſo lange kochen, bis ſie gantz weich wird. Darnach nimmet man 50 Stück Auſtern, die vorhero etliche Stunden gewäſſert haben, thut dieſe in einen Tiegel oder Caſſerole, leget ein Stück ausgewaſchene Butter daran, paſſiret ſie mit Citronenſchalen, Muſcaten-Blüten, Jngber, und ein Paar gantzen Zwiebeln, gieſſet alsdenn Jus darauf; oder in deren Ermangelung nimmet man braun geröſtetes Mehl, und thut es zu denen Auſtern, gieſſet gute Bouillon oder Wein drauf, und läſſet es kochen; endlich leget man das Bruſtſtück darein, welches gleichfalls mit kochen muß. Beym Anrichten ziehet man den Speiler, mit dem die Bruſt zugeſpeilert iſt, heraus; richtet ſie an, und die Auſtern fein oben drüber, beleget ſie mit Citronenſchalen und Scheiben; hingegen zum garniren mag man kleine Auſter-Paſtetgen machen. Es wird aber dieſes Eſſen nicht immer ordidinair bereitet, ſondern nur bey Ausrichtungen, oder an einem groſſen Hofe.

Rindfleiſch mit Schnittlauch, oder Schnittling,

Man kochet Rindfleiſch in Waſſer und Saltz ab, darnach lieſet man Schnittling ſauber aus, ſchneidet ſolche klein, und thut ſie in einen Topff, gieſſet Rindfleiſchbrühe drauf, ſetzet ſie zum Feuer, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, ſchüttet geriebene Semmel, oder eingebrenntes Mehl daran, und läſſet es kochen, bis es ein wenig dicke wird: Einige thun auch Saffran daran. Zuletzt richtet man das Fleiſch an, gieſſet die Brühe drüber, und beſtreuet es mit Jngber.

Rindsfüſſe mit Cibeben,

Man nimmet Rindsfüſſe, wie ſie der Fleiſcher gebrühet hat, ſenget ſelbige ab, und ſchneidet ſie der Länge nach entzwey, wäſchet ſie ſauber aus, ſetzet ſie mit Waſſer und Saltz in einem Topff zum Feuer, und läſſet ſie weich kochen. Wenn nun dieſes geſchehen, ſo thut man ſie heraus in kaltes Waſſer, kühlet ſie aus, ſchneidet ſie alsdenn wie Nudeln, ſchüttet ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, würtzet ſie mit Jngber, Pfeffer, Citronenſchalen, und einem Viertel-Pfund geleſener Cibeben, und wirffet ein Stückgen Zucker darzu. Hernach machet man in einer andern Caſſerole Butter auf dem Feuer braun, rühret einen Eßlöffel voll Mehl drein, und läſſet es Caſtanien-braun werden, thut ſolches auch an die Rindsfüſſe. Nach dieſem gieſſet man Bouillon, Eßig und Wein drauf, ſetzet es aufs Feuer, damit es koche, und eine feine dicke Brühe bekomme, alsdenn kan man es anrichten. NB. Wäre ſolch Eſſen etwa nicht fett genug, ſo machet man nur Butter braun, und brennet ſie dran.

Rindsfüſſe ſauer mit Zwiebeln,

Wenn dieſelben vorher beſchriebener maſſen abgekochet ſind, ſo kühlet man ſie aus, und zerſchneidet ſie, daß die Knochen heraus kommen. Hernach thut man ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, ſchneidet Zwiebeln, und röſtet ſie alſo: Man machet Butter in einer Pfanne auf dem Feuer braun, rühret Mehl drein und bräunet es auch, ſchüttet alsdenn die Zwiebeln drein, und röſtet ſolche mit. Iſt dieſes geſchehen, ſo thut man das braune Mehl, benebſt denen geröſteten Zwiebeln, zu denen geſchnittenen Rindsfüſſen, würtzet ſolche mit Jngber und Pfeffer, gieſſet Rindfleiſch-Brühe und Eßig drauf, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es kochen, rühret aber ſelbige um, daß ſich das eingebrannte Mehl zerrühre, ſo ſind ſie fertig, und können nach Belieben angerichtet werden.

Rindsfüſſe anders mit Zwiebeln,

Man nimmet abgekochte Rindsfüſſe und thut die gröſten Knochen heraus, leget ſolche in einen Tiegel oder Caſſerole, ſchüttet geſchnittene Zwiebeln, ſo viel man derer daran thun will, auch Jngber, Pfeffer, geriebene Semmeln, und ein Stücke Butter dran, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, und läſſet ſie auf dem Feuer kochen; man kan ſie auch nach Belieben mit Saffran gelb machen.

Rindsfüſſe fricaſſiret,

Dieſelben ſchneidet man klein, thut ſie mit einem Stück Butter, Muſcatenblüten und Citronenſchalen in einen Tiegel oder Caſſerole, paſſiret ſie auf einem Kohlfeuer

feuer mit einer gantzen Zwiebel ab, gieſſet hernach Bouillon und Wein drauf und läſſet es kochen. Ferner ſchläget man 4 bis 5 Eyerdotter, nachdem der Füſſe viel ſind, in einen Topff, gieſſet ein Paar Eß-Löffel ſcharffen Eßig an die Eyerdotter, qvirlt ſie klar, ſchüttet auch die Brühe, ſo an denen Füſſen iſt, an die Eyerdotter, qvirlt es aber, daß ſie nicht zuſammen lauffen; inzwiſchen leget man ein Stück Butter wieder an die Rindsfüſſe, und paſſiret ſie ein wenig, gieſſet alsdenn die abgerührte oder geqvirlte Fricaſſée drauf, ſchüttelt es durch einander, und wenn es dicke worden, ſo richtet man es an, und läſſet es zu Tiſche tragen.

Rindsfüſſe mit Muſcatenblüten,

Dieſelbigen ſchneidet man ebener maſſen klein, oder läſſet ſie nach Belieben gantz; thut ſolche in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten drein, leget ein Stück Butter darzu, gieſſet Rindfleiſch-Brühe dran, ſetzet ſie aufs Kohlfeuer, und läſſet ſie kochen. Iſt nun die Brühe ein wenig dicke worden, ſo iſt es zum Anrichten fertig.

Rindsfüſſe-Grillade,

Suchet man Grillade von Schweinsfüſſen, oder Grillade von Kälberfüſſen, die beyderſeits zur Vorſchrifft dienen.

Rindsfüſſe kalt mit Baumöl und Eßig,

Dieſe ſchneidet man gantz klein wie Nudeln; hernach richtet man ſie in eine Schüſſel an, ſtreuet Ingber und Pfeffer drauf, gieſſet Baumöl und Eßig dran, und miſchet es durch einander, ſtreuet klein geſchnittne Schnittlinge drüber, und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Rindsfüſſe mit einer Senff-Brühe,

Dieſe läſſet man gantz, nur daß die gröſſen Knochen heraus kommen. Hierauf machet man in einer Caſſerole Butter auf dem Feuer braun, leget die Füſſe drein, welche auch ein wenig bräunen müſſen, richtet ſie hernach in eine Caſſerole, und würtzet ſolche mit Ingber, Pfeffer, Citronenſchalen und Zucker. Ferner läſſet man Butter in einer Caſſerole oder Tiegel braun werden, thut ein klein wenig Mehl drein, und wenn es braun iſt, ſo gieſſet man Senff und Fleiſch-Brühe, ingleichen etwas Wein dran, ſchüttet es an die Rindsfüſſe, und läſſet es durch einander kochen, ſo iſt es recht.

Rindsfüſſe mit Majoran,

Wenn die Rindsfüſſe abgekochet ſind, ſo kühlet man ſie ſauber aus, ſchneidet die gröſten Beine heraus, und thut die Füſſe in einen Tiegel oder Caſſerole, würtzet ſie mit Ingber und Pfeffer, ſchüttet geriebene Semmel darzu, gieſſet Rindfleiſch-Brühe drauf, ſtreuet einen Eß-Löffel Majoran hinein, ſetzet ſie aufs Feuer, und läſſet ſie kochen, bis die Brühe ein wenig kurtz und dicke wird. Letztlich leget man ein Stück Butter dran, ſo ſind ſie fertig. NB. An ſtat der geriebenen Semmel kan man auch weiß gebrenntes Mehl nehmen, und die Brühe damit abmachen.

Rindsflecke zu rechte zu machen,

Wenn ſolche der Fleiſcher gebrühet oder gebrennet hat, ſo wäſchet man ſie ſauber aus, ſchneidet ſie zu Stücken und thut ſie in einen Topff, gieſſet Waſſer drauf, wirfft Saltz dran, ſetzet ſie zum Feuer, und läſſet ſie weich kochen. Wenn ſolche nun weich ſind, ſo thut man ſie heraus in kaltes Waſſer, wäſchet und kühlet ſie aus, und brauchet ſie hernach auf folgende Art.

Rindsflecke mit Kümmel ſäuerlich,

Man nimmet abgekochte Flecke, ſchneidet dieſe länglicht, thut ſie in eine Caſſerole, würtzet ſie mit Ingber und Pfeffer, ſtreuet geriebene Semmel dran, leget ein Stück Butter hinein, gieſſet Fleiſch-Brühe und Eßig darzu, ſchüttet ein wenig Kümmel hinein, ſetzet ſie aufs Feuer, und läſſet ſie kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, ſo iſt es recht.

Rindsflecke, anders mit Kümmel ſauer,

Man machet in einer Caſſerole Butter auf dem Kohl-Feuer braun, rühret einen Löffel voll Mehl darein, und läſſet es ebenfalls braun werden. Hernach thut man

die geſchnittenen Flecke hinein, ſo viel man nöthig hat, würtzet ſie mit Jngber und Pfeffer, gieſſet Brühe und Eßig darauf, und wirfft ein wenig Kümmel daran, ſetzet ſie aufs Feuer, damit ſie fein kurtz einkochen, ſo ſind ſie zum Anrichten fertig.

Rindsflecke mit Speck,

Man ſchneidet Rindsflecke länglicht wie Nudeln, thut ſie hernach in einen Tiegel oder Caſſerole mit geriebener Semmel, Jngber, Pfeffer, Saffran und einem Viertel-Pfund klein geſchnittenen Speck, wie auch ein wenig klein geſchnittenen Zwiebeln; gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, ſetzet es aufs Feuer und läſſet es kochen; leget ein Stücke Butter daran, und wenn es dicklicht worden, mag man anrichten.

Rindsflecke mit Zwiebeln ſauer,

Die abgekochten Flecke ſchneidet man nach Gefallen in einen Tiegel oder Caſſerole, thut daran eingebrenntes Mehl, Jngber, Pfeffer, in Butter geröſtete Zwiebeln; gieſſet Eßig und Butter darauf, ſetzet ſie auf ein Kohl-Feuer, und läſſet ſie kochen; Hernach brennet man ein wenig braun-gemachte Butter hinein, und richtet ſie nach Belieben an.

Rindsflecke mit Zwiebeln anders,

Dieſe ſchneidet man ebenfalls wie man will, richtet ſie in einen Tiegel oder Caſſerole ein, thut gerieben Brot, Jngber und Saffran daran, ſchelet und ſchneidet Zwiebeln klein, thut ſolche auch darzu, gieſſet Brühe darauf, und leget ein Stück Butter darzu, läſſet es durch einander kochen, daß die Zwiebeln weich werden, ſaltzet ſie ein wenig, ſo ſind ſie fertig.

Rindsflecke mit grüner Peterſilie,

Man thut die gekochten und geſchnittenen Flecke in eine Caſſerole, ſchüttet darzu grüne gehackte Peterſilie, geriebene Semmel, Muſcatenblüten, Jngber und Butter, gieſſet Rindfleiſch-Brühe darauf, ſetzet es auf ein Kohl-Feuer, läſſet es kochen, bis es ein wenig dicke wird, ſo ſind ſie zum Anrichten fertig. NB. Uberall, wo man keine geriebene Semmel daran thun will, kan man ſich ſtat deren weißgebrannten Mehls bedienen.

Rindsflecke, wie ſie gemeine Leute zuzurichten pflegen,

Dieſe nehmen ſie, und ſchneiden ſolche, wie ſie darzu kommen: thun ſie alsdenn in einen Topf, ſtreuen Jngber und Pfeffer hinein, ingleichen gerieben Brot, Saltz und ein wenig Butter. Darnach gieſſen ſie die Brühe von Flecken drauf, ſetzen ſie zum Feuer, und laſſen ſolche ziemlich kurtz einkochen. Wenn ſie dieſe anrichten, ſo ſtreuen ſie wieder Jngber darüber und eſſen ſolche.

Rindsflecke mit Kraut,

Man ſchneidet die Flecke, und thut ſie in einen Topf, Tiegel oder Caſſerole, ſchneidet hernach Kraut-Häupter, als wolle man Sallat machen, thut das Kraut zu denen Flecken, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, gieſſet Brühe drauf, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es kochen, hernach rühret man eingebrenntes Mehl darunter, gieſſet Fett von Rind-Fleiſch-Brühe darauf, ſo ſind ſie fertig. Bey dem Anrichten ſtreuet man Jngber und Pfeffer darüber, denn iſt es fertig.

Rindsflecke mit weiſſen Rüben,

Dieſe werden gleich alſo gemachet, als vorhergehende mit Kraut, nur daß, an ſtat des Krauts, weiſſe Rüben genommen werden.

Rindsflecke auf dem Roſt, als eine Grillade,

Man nehme Rindsflecke, ſchneide ziemliche Stücke daraus, daß man ſie könne auf den Roſt legen, mache ſie gleich alſo ab, als wie man eine Grillade abmachet, gebe braune Butter darzu, und beſtreue ſie mit Jngber, ſo ſind ſie fertig, und kan man ſolche nach Belieben anrichten.

Rindsflecke à la Viennoiſe,

Die Rindsflecke werden klein geſchnitten und abgekocht, hernachmals mit Speck-Eſſentz angerichtet.

Rinds-Magen gefüllet mit Kraut,

Man nimmet einen Rinds-Magen, kochet

chet ſelben weich, wäſchet und kühlet ihn ſauber aus, hernach ſchneidet man Kraut-Häupter mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Feuer, thut das Kraut hinein, und läſſet es eine Weile röſten. Ferner wirfft man geriebene Semmel, vier Eyer, Muſcaten-Blüten, Jngber und Saffran darzu, gieſſet auch ein Paar Löffel Rahm daran, ſchneidet ein Viertel-Pfund Speck würfflicht, und thut dieſen auch darunter, rühret es auf ein Kohl-Feuer durch einander, als ob man gerührte Eyer mache, und ſaltzet es ein wenig. Darnach füllet man den Rinds-Magen damit, machet ihn feſte zu, leget ſelbigen in eine Caſſerole, gieſſet gute Rind-Fleiſch-Brühe daran, ſetzet ſolchen aufs Kohl-Feuer, ſtreuet geriebene Semmel und noch etwas klein gehacktes Kraut hinein, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und Jngber, leget noch ein Stück Butter daran, und läſſet es alſo kochen, bis das Kraut weich iſt. Endlich richtet man ſolchen an, und gieſſet die Brühe darauf. Oder man zerſchneidet ſolchen Stückweiſe, als man eine Wurſt zu zerſchneiden pfleget, und richtet ihn ſauber an.

Rinds-Magen gefüllt noch anders,

Solchen kochet man wie vorigen ab. Hernach hacket man abgebraten Kalb-Fleiſch, wie auch ein halb Pfund Nieren-Talg klein, vermiſchet ſolches mit kleinen Roſinen, Citronen-Schalen, Jngber, Muſcaten-Blüten und eingeweichter Semmel. Hierauf thut man Butter in eine Caſſerole und das zuſammen gemiſchte drein, ſchläget vier Eyer dran, und rühret es auf Kohlen ab; nach dieſem füllet man den Magen damit, thut ihn alsdenn in eine Caſſerole, gieſſet Rind-Fleiſch-Brühe darauf, thut geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, Jngber, Citronen-Schalen und Scheiben, auch ein Stück ausgewaſchene Butter darzu, und läſſet ihn alſo kochen. Endlich, wenn man ſolchen anrichtet, ſo ſchneidet man ihn Scheibenweiſe, und gieſſet die Brühe darüber, ſo iſt es recht.

Rinds-Gaumen-Salat,

Man beſehe Salat von Rinds-Gaumen.

Rinds-Zunge,

Dieſe wäſchet man aus, und ſetzet ſie, als man Rind-Fleich zuſetzet, zum Feuer, und wenn ſie weich iſt, ſo thut man ſie in kaltes Waſſer, ziehet ihr die Haut herunter, und putzet ſie ſauber zu, hernach brauchet man ſie folgender maſſen.

Rinds-Zunge gefüllet,

Man nimmet eine Rinds-Zunge, und wenn ſie ſauber abgekocht und zugeputzet iſt, wie vorher beſchrieben worden, ſo ſchneidet man ſie die Länge herunter am dicken Ort auf, ſchneidet auf der Seiten das Fleiſch heraus, und hacket es klein, hacket auch ein Viertel-Pfund Nieren-Talg, nimmet kleine Roſinen, Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüten, Jngber, geriebene Semmel und länglicht geſchnittene Mandeln, und miſchet dieſes alles durch einander. Hierauf ſchüttet man ſolches in eine Caſſerole, leget ein Stücke Butter darzu, ſchläget 3 bis 4 Eyer drein, rühret es auf einem Kohl-Feuer ab, gieſſet ein Paar Eß-Löffel guten Milch-Rahm darzu, und füllet die Zunge damit. Hierauf beſtreichet man eine Torten-Pfanne mit Butter, leget die Zunge drein, und ſetzet ſie in einen heiſſen Ofen, (es muß aber vorhero die Zunge oben mit Butter begoſſen werden,) und läſſet ſie alsdenn gar backen. Jnzwiſchen machet man eine Brühe von Sardellen, Capern, Citronen oder von was man will. Dieſe Brühe findet man bey dem Kalb-Fleiſch und Hünern, wie auch bey den Fiſchen beſchrieben, von ſelbigen mag man wehlen und darzu brauchen, welche man will.

Rinds-Zunge geſpickt mit Citronen,

Wenn die Zunge abgekocht und zugeputzet iſt, ſo ſpicket man ſie mit Citronen. Darnach ſtecket man ſie an einem Brat-Spieß, oder bindet ſie an, hierauf leget man ſie zum Feuer, und läſſet ſie braten, begieſſet ſie öffters mit Butter. Unter währender Zeit aber machet man die Brühe fertig, die ſich beym Rind-Fleiſche mit einer Sardellen-Soſſe finden wird.

Rinds-Zunge mit groſſen Roſinen,

Wenn die Zunge abekocht und vorbeſchrie-

ſchriebener maſſen zugeputzet iſt, ſo ſchneitet man ſolche nach der Länge flach entzwey in ſechs bis ſieben Stücken, thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, würtzet ſie mit Ingber, Pfeffer, Nelcken, Citronen-Schalen, thut eine Hand voll groſſe und ſo viel kleine Roſinen, wie auch länglicht klein geſchnittene Mandeln darzu, brennet ein wenig braun Mehl daran, gieſſet Rind-Fleiſch-Brühe, auch Wein und Eßig darauf, und läſſet es kochen. Wenn es nun ziemlich kurtz und dicke eingekocht iſt, ſo reibet man Zucker daran, und läſſet ſie noch ein wenig kochen. Hernach iſt ſie fertig, und kan nach Belieben angerichtet werden.

Rinds-Zunge mit Capern braun,

Wenn ſie abgekocht iſt, ſo ſetzet man eine Caſſerole mit Butter auf das Feuer, wenn ſolche braun worden, rühret man ein wenig Mehl daran, und läſſet es auch braun werden. Hernach gieſſet man Rind-Fleiſch-Brühe, Wein und Eßig drauf, würtzet ſie mit Ingber, Pfeffer und Citronen Schalen, und wirfft eine Hand voll Capern darein. Hierauf ſchneidet man die Zunge als vorige, leget ſie in die Brühe, und läſſet es mit einander kochen, daß die Brühe fein dickigt werde. Iſt ſie noch nicht fett genug, ſo machet man noch ein wenig braune Butter, und brennet ſolche daran; richtet ſie nach Gefallen an, und giebet ſie hin.

Rinds-Zunge mit Capern weiß,

Die Rinds-Zunge, wenn ſie abgekocht iſt, ſchneidet man wie vorige, leget ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, thut darzu geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, Ingber, Citronen-Schalen und Scheiben, ingleichen eine Hand voll Capern, kleine Roſinen, ein Paar gantze Zwiebeln, ein Stück ausgewaſchene Butter, gieſſet Brühe, Eßig und Wein darauf; ſetzet ſie aufs Feuer, und läſſet alles gemählich durch einander kochen. Wenn es nun eine Weile gekochet hat, und ſchmackhafft worden, ſo wirfft man die gantzen Zwiebeln heraus, die Zunge hingegen richtet man ordentlicher Weiſe ſauber an, und die Brühe oben drüber, ſo iſt es recht.

Rinds-Zunge mit einer piquanten Soſſe,

Die Zunge ſchneidet man in Stücken wie die Rinds-Zunge mit groſſen Roſinen. Die Brühe darzu findet ſich bey dem Rind-Fleiſch mit einer piquanten Soſſe. Wenn man die Soſſe abgemacht, ſo leget man die zerſchnittene Zunge hinein, läſſet es ein wenig mit einander kochen, darnach kan man ſolche nach Belieben anrichten.

Rinds-Zunge mit Sauerampffer,

Den Sauerampfer lieſet man rein, und wäſchet ihn ſauber aus. Darnach thut man in einen Tiegel oder Caſſerole ein wenig Butter, leget den Sauerampffer gleich drauf, ſetzet ihn aufs Feuer und ſchweiſſet ſolchen ein wenig. Hernach ſtreuet man geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten und Ingber dran: gieſſet gute fette Rind-Fleiſch-Brühe drauf, und ſetzet es wieder aufs Kohl-Feuer. Ferner ſchneidet man die Zunge als vorige zu Stücken, leget dieſe zum Sauerampffer, läſſet es kochen, damit ſich die Semmel verkoche, und ein wenig dicke werde, ſo kan man alsdenn ſolche anrichten.

Rinds-Zunge mit Peterſilien-Wurtzeln,

Die Rinds-Zunge wird erſt vorher beſchriebener maſſen abgekocht, alsdenn nach der Länge in ſo viel Stücke, als man will, geſchnitten. Wie die Wurtzeln ſollen zubereitet werden mit der Brühe, davon ſuche man Rindfleiſch mit Peterſilien-Wurtzeln.

Rinds-Zunge mit Paſtinat,

Man ſuche Rindfleiſch mit Paſtinat, und bereite darnach die Rinds-Zunge.

Rinds-Zunge mit Meerrettig,

Man ſuche Rind-Fleiſch mit Meerrettig und Mandeln. Die Zungen müſſen aber allezeit zerſchnitten oder ſonſten gantz fein förmlich zubereitet werden.

Rinds-Zunge mit braunen Rüben und Schwämmen,

Man ſuche Rind-Fleiſch mit braunen Rüben. Auf die Schwämme aber, wenn ſie dürre ſind, gieſſet man erſt Brühe her, und läſſet ſie eine Weile weichen, hernach putzet man ſie ſauber, paſſiret ſie ein wenig in Butter, und miſchet ſie unter die Rüben, leget alsdenn die Rinds-Zunge drein, und

und läſſet es kochen, darnach mag man ſolche anrichten.

Rinds-Zunge gebraten,

Wenn die Rinds-Zunge abgekocht und ausgeputzet iſt, ſo ſchneidet man ſie nach der Länge in vier bis fünf Stücke. Hernach ſetzet man in einer Casserole Butter aufs Feuer, läſſet dieſe braun werden, leget alsdenn die Zunge hinein, welche auf beyden Seiten braun werden muß. Hierauf richtet man ſie an, und gieſſet die braune Butter oben darüber, beſtreuet ſie letztlich mit Ingber, und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Rinds-Zunge gebraten anders,

Man ſuche Rinds-Zunge geſpicket, und bereite dieſe auch alſo.

Rinds-Zungen-Grillade,

Die Zunge ſchneidet man gleichwie vorhergehende, und machet ſie darnach ab, wie eine Grillade abzumachen gebräuchlich iſt.

Rinds-Zunge, ſo geräuchert, nur trocken mit Senff,

Geräucherte Rinds-Zungen wäſſert man über Nacht in laulichtem Waſſer ein; hernach wäſchet man ſie ſauber aus, und thut ſie in einen Topf, gieſſet Waſſer darauf, ſetzet ſie zum Feuer, und läſſet ſie kochen, bis ſie weich werden, alsdenn thut man ſie wieder heraus in kaltes Waſſer, und ziehet ihnen die Haut ab, gleich als bey einer friſchen. Nach dieſem ſchneidet man ſie nach der Länge zu gantz dünnen Schnitten, richtet ſie auf eine Schüſſel an wie einen Crantz, damit in der Mitte ein Platz bleibe, gieſſet Senff hinein, garniret und träget ſie zu Tiſche.

Rinds-Zunge, ſo geräuchert, mit Braun-Kohl,

Dieſe bereitet man gleich alſo, und ſchneidet ſie, wie die vorige, zu Stücken. Die Zubereitung des Kohls kan man im B unter dem Braun-Kohl finden, und eine Art davon erwehlen, welche einem beliebet.

Rinds-Zunge, ſo friſch, mit Selerie,

Wenn ſie abgekochet, abgeputzet und ausgekühlet iſt, wie vorhero gemeldet worden, ſo ſchneidet man ſie zu kleinen Stücken und thut ſie in einen Tiegel oder Casserole. Hernach putzet man Selerie, und ſchneidet denſelben gantz klein, ſchweiſſet ihn in ein wenig Butter, und ſchüttet dieſen zur Zunge, würtzet ſie mit Ingber und Muſcaten-Blüten, ſtreuet geriebene Semmel darüber, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, leget ein Stück Butter dran, und ſetzet es aufs Kohlfeuer, läſſet ſolches durch einander kochen, ſo iſt es recht.

Rinds-Zunge mit einer Senff-Brühe,

Man ſuche Rindfleiſch mit einer Senf-Brühe, und bereite dieſe Zunge darnach.

Rinds-Kopf oder Preß-Kopf zu machen,

Man nimmt einen Rinds-Kopf, ingleichen das kurtze Fleiſch vom Hals, ſetzet beydes in Waſſer und Saltz zum Feuer, und läſſet es wie ander Rindfleiſch kochen, damit die Beine heraus fallen. Ferner kochet man in Waſſer und Saltz drey Pfund Schweinfleiſch ab, leget ſolches auf ein Hackebret, wie auch den Rinds-Kopf und kurtze Fleiſch vom Halſe, welches man aber erſt ausputzen muß, und ſchneidet dieſe beyden Stücke zuſammen gantz klein. Nach dieſen ſetzet man auch Rinds-Füſſe zu, und wenn dieſe weich gekocht ſind, ſo putzet man ſie ſauber ab, thut alle Knochen heraus, und wirfft ſie in kaltes Waſſer, ſchneidet ſie darnach würfflicht, wie Semmel oder Speck; ſchüttet ſie nebſt den obigen zuſammen in eine groſſe Casserole, gieſſet von der Brühe drauf, darinnen die Rinds-Füſſe gekochet haben; würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Cardemomen, Citronen-Schalen und Saltz; ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es eine gute Weile durch einander kochen. Iſt dieſes geſchehen, ſo hebet man es vom Feuer weg, ſchüttet das gehackte in eine Preß-Kopfs-Forme, ſetzet ſolche auf ein Geſchirr, daß die Brühe ablauffen kan; beſchweret es oben mit einem darzu gemachten und über die Forme ſich ſchickenden Bret; leget Gewichte darauf und läſſet es alſo über Nacht ſtehen, daß es erkalte. Soll dieſes Eſſen nun angerichtet und zur Tafel gebracht werden, ſo ſtecket

man in heiſſes Waſſer ein Tuch und umleget damit die Forme, ſo wird der Kopf ſich los machen, und heraus auf die Schüſſel, darauf man anrichten will, fallen, über welche man aber die Forme verkehret halten muß. Das Garniren wird einem ieden frey überlaſſen, und mag er es ſo gut machen als er kan. Hierbey iſt zu mercken, daß ſonderlich bey groſſen Ausrichtungen etliche Köche, wenn ſie erſtlich ein wenig von dem Gehackten in die Forme gegoſſen haben, inwendig an das Blech geſchnittene Scheiben Cervelat-Wurſt, auch Citronen-Scheiben, ingleichen geſchnittene Spitzen von Speck, als eine Pyramide, fein ordentlich zu legen pflegen, hernach von dem Gehäck wieder darauf gieſſen und auf das allerzierlichſte, ſo gut ſie nur können, es verfertigen. Sind ſie nun mit dem Eingieſſen fertig, und auf den breiten Fuß kommen, worauf der Preß-Kopf ſtehen muß, ſo belegen ſie es erſtlich fein ſauber, hernach ſchütten ſie das Gehackte vollends drüber, und beſchweren es nach vorbeſchriebener Art, welches eingelegte denn an dem Preß-Kopffe recht ſauber ausſehen wird. In Mangelung einer Forme kan man das Gehackte in ein Tuch gieſſen, es feſte zubinden und darnach mit Steinen beſchweren, daß der Safft davon läufft, und alsdenn, wenn es kalt worden, hingeben.

Rindfleiſch-Raffal, ſiehe Raffal von Rindfleiſch.

Rinds-Wurſt, ſiehe Wurſt.

Ring,

Iſt eine von Gold entweder glatte oder ſchwartz geätzte Zierath und runder Umfang mit und ſonder Edelgeſteinen auf vielerley Art garniret und verſetzet, den das Frauenzimmer an die Finger zu ſtecken pflegen. Die Sorten ſind Jeſus-Ringe, darauf JHS. ſtehet; Schnallen-Ringe, die rund wie Schnallen ſind; Hertz-Ringe, ſo wie ein Hertz formiret; Deviſen-Ringe, bald von dieſer, bald jener Art; Masquen-Ringe, darauf Masquen-Bilder, ſo man öffnen kan, geſtochen ſind; Portrait-Ringe; à l'Hombre-Ringe, darauf die 4 Matadors, Spadille, Manille, Baſta und Ponto marquiret ſind; Notabene-Ringe, die man zum Andencken einer gewiſſen Sache träget; à Propos-Ringe, wenn man ſich ohnverſehens verſpricht, und den erſten den beſten Ring, den man bey ſich hat, dazu gebrauchet; Stroh-Ringe, groſſe Roſen- oder Lilien-Ringe, Galanterie-Ringe, Glied-Ringlein, Ketten-Ringlein, ſo aus eitel kleinen Gelencken beſtehen, Carmiel-Ringe, Pitſchafft-Ringe u. d. g.

Ring-Futteral,

Iſt ein höltzernes mit Leder überzogenes und inwendig mit Sammet ausgekleidetes länglichtes kleines Käſtgen, mit kleinen und engen Fächlein abgetheilet, worein das Frauenzimmer ihre Ringe eintzeln zu ſtecken und zu verwahren pfleget.

Ringin,

Maria Eliſabeth, verwittibte Rhodin, eine gelehrte und qualificirte Tochter des berühmten Profeſſoris Rings zu Franckfurt an der Oder. Sie excellirete nicht nur in der Poeſie, ſondern verſtand auch Matheſin, die Lateiniſche und Frantzöſiſche Sprache, war eine gute Muſica, und hatte auch in der Mahlerey etwas gethan.

de los Rios,

Franciſca, eine gelehrte Spanierin von Madrit, lebte An. 1618, und ſchrieb: La Vida de la Beata Angela de Folino &c.

Ritzpa,

War eine Tochter Aja, und Kebs-Weib des König Sauls, 2 Samuel. III, 7.

Rhamnuſia,

Die Göttin der Rache und des Zorns, ſo über die Hochmüthigen geſetzet und das Böſe zu beſtraffen pfleget. Sie wird auch ſonſten Nemeſis genannt. Siehe Nemeſis.

Rhea,

Des Albaniſchen Königs Numitoris Tochter, wird auch ſonſt Ilia genannt, welche ihr Vetter Amulius zu einer Veſtaliſchen Jungfer gemacht, ſie wurde aber von dem Marte überwältiget und geſchwächet, gebahr ihm auch hernach den Romulum und Remum.

Rhea,

Eine Tochter des Himmels und der Erden, wird ſonſten genennet Iſis, Cybele, Ops, Berecynthia und Mutter aller Götter. Ihr Mann iſt der Saturnus geweſen, mit welchem ſie den Jupiter gezeuget. Sie ſoll die allererſte Erfinderin der Städte und der Thürme geweſen ſeyn; Dahero ſie auch mit einer Crone, ſo von Thürmen gemacht, auf dem Haupte angethan, in der Hand ein Scepter haltend, und auf einem Wagen ſitzend, ſo von vier Löwen gezogen wird, abgemahlet zu finden.

Rhodope,

Ein in der Philoſophie wohlerfahrnes Weib, der Pythagoriſchen Secte zugethan. Theano hat eine Epiſtel an ſie geſchrieben, woraus man ihre Philiſophiſche Wiſſenſchafft ſchlieſſen kan. Vid. Menag. in Hiſtor. Mulier. Philoſ. p. 64 n. 110, it. Anonym. Not. ad Vitam Pythagoræ.

Rhodope,

Eine berühmte Hure aus Thracien, hat ſich durch ihre Hurerey ein ſolches Stück Geld erworben, daß ſie ſich eine faſt unſchätzbare Pyramide erbauet, und nach ihrem Tode verlaſſen. Pſammetichus König in Aegypten nahm ſie zuletzt zur Gemahlin an. Ælian. Lib. 13 Hiſtor.

Rhoxane,

Eines Perſiſchen Land-Voigts Tochter, und des groſſen Alexandri Concubine, welche ſich endlich dieſer groſſe Welt-Bezwinger und Kayſer bloß wegen ihrer ſonderbaren Schönheit zum Weibe antrauen laſſen.

Roberts-Brühe,

Sauce à la Robert, hat ihren Nahmen von Roberto, einem berühmten Koch bey Franciſco I König in Franckreich.

Robigo, oder Rubigo,

Hieſſe den alten Römern diejenige Göttin, die man deſſentwegen von denen Innwohnern und Land-Leuten verehren ſahe, damit ſie den Mißwachs des Getreides, oder den darauf fallenden gifftigen Meelthau (von welchem ſie auch ihren Nahmen bekommen) abwenden möchte.

Robuſta,

Maria, ſonſten Tintoretta genannt, eine Venetianerin, des berühmten Mahlers zu Venedig, Tintaretts, ſehr künſtliche Tochter, maſſen ſie nicht nur in der Vocal-und Inſtrumental-Muſic wohl erfahren, ſondern auch eine vortreffliche Mahlerin geweſen, als worauf ſie ſich von Jugend auf geleget, auch aus Liebe zu ſolcher Kunſt ſtets in ihren jungen Jahren als ein Knäblein gekleidet gegangen. Sie hat vortreffliche Stücke gemacht und muſte Philippum den II König in Spanien, wie auch den Ertz-Hertzog Ferdinandum abcontrafaien. Kayſer Maximilianus hat von ihrer Hand auch ein Stück bekommen, und beſtehet ſelbiges in dem Portrait ſeines Obriſten-Stallmeiſters Jacobi Stradæ. Sie ſtarb An. 1590 in dem 30 Jahr ihres Alters, und lieget in Santa Maria dell horto begraben. Vid. Joach. von Sandrarts deutſche Academie der edlen Bau-Bild-und Mahlerey-Künſte T. II L. 2 c. 17, it. Hoffmann. Lex. Univerſ. T. I p. 995, it. Rudolphium in Vitis Pictor. P. 2 p. 75.

Rocaberti, ſiehe de Jeſus Hyppolita.

de Rochechouart,

Maria Magdalena, eine gelehrte Dame, war des Hertzogs von Montemar, Gabriels von Rochechouart Tochter, hatte eine groſſe Kenntniß der Lateiniſchen, Griechiſchen, Italiäniſchen und Spaniſchen Sprache, war in der Theologie und den Streitigkeiten beſonders erfahren, ſahe ſich in den Schrifften der Kirchen-Väter fleißig um, und hatte ſowol die alten als neuen Philoſophos geleſen. Mit eben dem Eifer machte ſie ſich die alten Autores bekannt; wie ſie denn einen ziemlichen Theil von des Homeri Iliade in die Frantzöſiſche Sprache überſetzet hat. Dabey war ſie von beſonderer Gottesfurcht; weswegen ſie 1670 zur Aebtißin in der Abtey zu Fontevrault erwehlet ward, woſelbſt ſie nicht allein die Nonnen durch ihren guten Lebens-Wandel erbauete, ſondern ihnen auch eine groſſe Liebe zu den Studiis beybrachte.

brachte. Sie ſtarb 1704 im 39 Jahr ihres Alters, und verbrannte vor ihrem Ende ihre meiſte Schrifften: diejenigen aber, ſo noch übrig ſind, gehen meiſt die Sitten-Lehre und Critic an. G. L.

de Roches,

Magdalena und Catharina, Mutter und Tochter, zwey gelehrte Frantzöſinnen und Poetinnen, aus Poitiers, ſo um das Jahr 1580 gelebet, auch beyde an einem Tag an der Peſt An. 1587 geſtorben. Sie waren beyde in der Poeſie, Hiſtorie und Sprachen hoch erfahren, und wurden täglich von gelehrten Leuten beſuchet; Ihre Gedichte ſind zu Paris Anno 1584 in 4to heraus kommen. Die Tochter ward die Muſe von Franckreich genannt. Vid. Baillet Jugem. des Savans T. V p. 440, Bæl. in Novell. Reipub. Liter. A. 1684 M. Octobr. p. 824, Quesnel. in Bibl. Thuan. Catalog. P. II p. 307, Happel. in Academ. Roman. l. 1 c. 24 p. 282.

Rock,

Heißt bey dem Frauenzimmer derjenige weite und ſtarck in Falten gelegte lange Schurtz und Uberzug, den ſie über die Hüfften legen. Wird aus allerhand ſeidenen, halbſeidenen und wollenen Zeugen, auch Cannefaß, auf vielerley Art geſchnitten und verfertiget, iſt entweder ſchlecht oder falbaliret; bey denen vornehmen Dames und Frauenzimmer von Condition werden ſelbige zuweilen mit breiten goldenen oder ſilbernen Merlinen, Spitzen, Poſſementen, Treſſen, Frantzen oder andern Zierathen beſetzet. Es ſind auch ſolche mit Türckiſchen Garn oder à la Sicſac mit hin und her gezogenen Borten nach Art der Trencheen gefertiget. Die Röcke, ſo ſie zum täglichen Gebrauch haben, ſind nach heutiger Mode meiſtens geſteppt, auch öffters unten her mit einem Bande friſiret. Das gemeine Weibes-Volck beſetzet die Röcke unten herum mit ſeidnen breiten Spitzen, Borten, Bande, Campanen, Nompareillen, und andern ſeidenen oder halb-ſeidnen auch wollenen Poſſementen. Die ſchwartzen Tuch-Röcke werden auch offtermals von dem Frauenzimmer über und über vermöge eines gewiſſen Zäck- und Aushack-Eiſens nach einem gewiſſen Muſter ausgehacket, und mit bunten Taffet oder Glantz-Leinwand unterleget.

Röckgen,

Heiſſet denen Weibes-Bildern in Sachſen ein aus Damaſt, Eſtoff oder andern ſeidenen auch halb-ſeidenen Zeugen, Tuch oder Cameelhärnen, auch wollenen Zeugen geſchnittener und verfertigter Ober-Habit, hat einen Manteau-Ermel, geſchobenen und in Falten gelegten geſteifft- und ungeſteifften Leib und angeſetzte lange Schöſſe, ſo die bürgerlichen Weiber und Jungfern zu tragen pflegen.

Röcklein,

Heiſſet denen Nürnbergiſchen, Augſpurgiſchen und Straßburgiſchen Weibes-Bildern derjenige Habit, den man in Sachſen ein Röckgen nennet, der Unterſcheid iſt nur dieſer, daß der Ausländiſchen ihre Röcklein ſtarck mit ſchwartzen Spitzen friſiret, und abſonderlich der Nürnbergiſchen ihre auch unten herum die Schöſſe, ſo gantz ſchmal und kurtz ſind, mit breiten Spitzen umkräuſelt werden.

Rocken, ſiehe Spinn-Rocken.

Den Rocken Sonnabends abſpinnen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, die da meinen, daß, wenn des Sonnabends der gantze Rocken nicht völlig abgeſponnen würde, das übrige Werck oder Flachs kein gut Garn würde, auch nimmermehr weiß gebleichet werden könte.

Rötel-Stifft,

Iſt ein von rother Kreide mit Holtz überkleideter langer und geſchlancker Griffel, deſſen ſich das Frauenzimmer bey ihrem Reiſſen und Muſtern zu bedienen pflegen.

de Rohan,

Anne, eine ſehr gelehrte Frantzöſiſche Princeßin Renati, Hertzogs von Rohan Tochter, und Schweſter des berühmten Henrici de Rohan, pflichtete der Reformirten Religion bey, und lebte ums Jahr 1634; ſie war eine kluge und der Hebräiſchen Sprache ſehr erfahrne Dame, ſintemal ſie das Alte Teſtament ſtets im Grund-Texte geleſen, und die Pſalmen

Hebräiſch abgeſungen; Sie hat einige Epiſteln und Gedichte in ihrer Mutter-Sprache herausgegeben. Worunter abſonderlich das Gedichte über den Tod Henrici IV leſens-würdig iſt. Vid. M. Bayle Dictionaire Hiſtorique & Critique pag. 2589 T. III. Die gelehrte Schurmannin lobet ſie in Opuſcul. a Spanheim. editis pag. 293 gar ſehr, und und Phil. Aquinas, wie auch Theodorus Tronchinus legen ihr einen nicht geringen Ruhm bey. Vid. Colomeſ. in Gall. Oriental. pag. 165. Sie iſt zu Paris An. 1646 den 20 Sept. in dem 62ſten Jahr ihres Alters geſtorben.

de Rohan Catherine, ſiehe de Parthenai.

de Rohan,

Maria Eleonora, Aebtißin de Malmoe. Siehe de Malmoe.

Rohe oder ungebleichte Leinwand,

Heiſſet diejenige, welche annoch ſo iſt, wie ſie von dem Weberſtuhle kommen, und an der Sonnen noch nicht weiß gebleichet worden, wird zu den Frauenzimmer-Kleidern auf vielerley Art verbrauchet, abſonderlich werden aus ſelbiger die zu ietzigen Zeiten im Schwange gehenden Reiffen-Röcke verfertiget.

Rohm, ſiehe Rahm.

Röhr-Trog, oder Röhr-Kaſten, ſiehe Waſſer-Trog.

Rolade,

Ein Engliſches Eſſen, z. E. es wird ein halbes wildes Schwein genommen, aus dieſem werden alle Rippen und Knochen abgelöſet, die Haare von der Haut abgebrennt, und fein ſauber gemacht. Dieſes halbe Schwein wird ſodann drey bis vier Tage in kaltem Waſſer gewäſſert, damit es fein rein und weiß werde, hernachmals lege man auf das inwendige Theil, wenn es nicht mehr gewäſſert, einige Stücke langen dicken Speck, mit gutem Gewürtze, rolle dieſe gantze Seite fein dichte zuſammen, auf einem trocknen Tiſche, ſchlage das zuſammen gerollete in eine Serviette oder ein weiſſes Tuch, knebele und verbinde es mit Stricken, daß es ſehr derb wird, dieſen zuſammen gewundenen Klumpen ſiede man drey Tage lang in Milch mit guten Kräutern, wenn er nun gar und wohl geſotten, denn præparire man ein gutes Saltz-Waſſer oder Saltz-Kofend, welches gepeitſchet ſeyn muß, lege den Klumpen Fleiſch hinein, wie eine Sultze, und ſchneide zum Verſpeiſen kalte, dicke und dünne Scheiben, ſo iſt die Scheibe braun und von guten Geſchmack, hält ſich auch in nach und nach gemachten Saltz-Waſſer auf Jahres lang.

Rouleau de Boeuf,

Iſt nichts anders als Rolade, und an ſtat des Schwein-Wildprets, der Bauch vom Rinde.

Rolle, oder Mangel,

Iſt ein groſſes oder höltzernes Poſtement, mit einem ſtarck befeſtigten Geſtühle von unten her verſehen, von oben her aber mit einem langen mit Steinen beſchwerten Kaſten bedecket, zwiſchen welchen beyden die zwey Mangel oder Mandel-Höltzer lauffen, worauf man das gewaſchene Geräthe durch Hin- und Herziehung glatt zu rollen pfleget.

Roll-Kammer,

Heiſſet dasjenige Behältniß in dem Hauſe, worinnen die Rolle zu ſtehen pfleget.

Roll-Tücher, oder Roll-Qvehlen,

Sind lange Tücher von klarer und dichter roher Leinwand, welche das Weibes-Volck bey dem Rollen über die auf die Roll- oder Mandel-Höltzer gewickelte Wäſche zu ſchlagen und die Wäſche in denenſelbigen zu rollen pfleget.

Rolle zur gezwirnten Seide,

Iſt eine von Holtz gedrehete länglicht runde Rolle, worauf die gezwirnte Seide bey dem Gold- und Silberſpinnen gewunden lieget.

Röllgen zum Zwirn,

Sind kleine hol und rund von Holtz gedrehete Rollen, worauf das Frauenzimmer ihren Zwirn oder Seide bey dem Nehen zu winden pfleget.

de Rols,

Bertrande, war das merckwürdige Weib

Weib in Languedoc, ſo zwey Männer zugleich, wiewol wider ihr Wiſſen, hatte, denn als ihr rechter Mann Martin Guerre von Andaye in Krieg nach Spanien zog, und in die 8 Jahr ſich darinnen, ſonder einige gegebene Nachricht von ſeinem Zuſtande, befand, gab ſich eine gewiſſe Manns-Perſon, Arnauld du Tilh genannt, bey ihr an, unter dem Vorwand, als ob er ihr Mann wäre, ſo bisher in dem Spaniſchen Kriege ſich aufgehalten hätte. Weil er nun ihrem Martin Guerre ziemlich gleich ſahe, auch alle ihres Mannes ſonderbare Merckmale und Zeichen, im Geſichte ſo wohl, als am Leibe mit ſich brachte, überdiß auch viel Heimlichkeiten, ſo dieſe de Rols mit ihrem rechten Manne ehemals gehabt, gleichſam ſich wieder erinnernd zu erzehlen wuſte, (welches alles daher rührte, weil er lange Zeit desjenigen Camrad geweſen, deſſen Perſon er anitzo vorſtellete) vermeinte ſie nicht anders, als ob er ihr rechtmäßiger Mann wäre. Eine lange Zeit aber darauf kam ſelbige nicht nur hinter den Betrug, ſondern ihr rechter Martin Guerre ſtellte ſich auch wieder ein, daher ſie die Sache bey dem Richter zu Rieux anhängig machte, der dieſem Eheſtands-Betrüger den Galgen und die Viertheilung zuerkannte, welches auch An. 1560 im Monat Septembris vor des rechten Martin Guerre Behauſung vollzogen ward. De Rocoles, Les Impoſteurs inſignes. Corraſ. Tractat. peculiar. d. hac Hiſtor.

Romain, Romane,

Sind allerhand verliebte Geſchichte und Erzehlungen derer Götter, Helden, hohen Standes-auch anderer Perſonen mit allerhand heimlichen und wunderns-würdigen Liebes-Intriguen angefüllet, entweder erdichtet, oder wahrhafftig, überſetzet oder ſelbſt ausgefertiget, worinnen das Frauenzimmer zu ihrer Gemüths-Ergötzung und Auspolirung der recht reinen und Hochteutſchen Sprache zu leſen pfleget. Man findet deren von unzehliger Menge, als des Herrn von Lohenſteins, des von Ziegler, der Madm. Scudery, Talanders, Menantes und andere mehr.

von Römer, ſiehe Lehmannin Maria Barbara.

Römers, ſiehe Römerin Anna.

Römerin,

Fortuna Eliſabeth, war eine ſcharffſinnige Poetin, wie Paullini in ſeinem hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer p. 117 anführet.

Römerin, oder Roemers,

Anna, ein Fiſcher-Mädgen aus Holland, welche ſich wegen ihrer Poeſie, Latinität und Beredſamkeit ſo bekannt gemacht, daß die Gelehrten ihren Nahmen in öffentlichen Schrifften angeführet. Sie lieſſe ſich mit allen gelehrten Männern ſonder einigen Scheu in alle Diſcurſe ein. Barlæus leget ihr ein nicht geringes Lob bey in ſeiner 440 Epiſtel ad Eryc. Putean. p. 866 ſeq. Puteanus erwehnet ihrer gleichfalls in ſeiner 23 und 24 Epiſtel, ſo er ad Conſtantinum Hugenium, geſchrieben, und welche Boxhornius zu Leiden 1647 ediret. Sie hat artige Sinn-Poppen geſchrieben, davon Doct. Johannes Nicolaus Pfeizerus in ſeinen annotationibus bey D. Fauſts greulichen Leben und Ende, Happelius in ſeinem Academiſchen Roman p. 288 c. 25 lib. I. und Harsdörffer in der Vorrede des dritten Theils ſeiner Geſpräch-Spiele, Meldung gethan. Ihre Schweſter hieß Teſſela. Siehe Teſſela.

de Rompjeu,

Marie, eine galante Poetin aus Franckreich und zwar aus der Provintz Vivarets, hat in dem XVI Seculo gelebet; An. 1582 hat ſie ihre Gedichte heraus gegeben, worinnen eine Apologie des weiblichen Geſchlechtes, ſo ſie wider eine von ihrem Bruder verfertigte Satyram geſchrieben, zugleich mit enthalten. Sie hat auch noch ein Buch, die Inſtruction junger Dames genannt, geſchrieben. La Croix du Maine & du Verdier Vaupripas Biblioteq. Franc. Vid. Hoffm. Lexic. Univerſal. T. I p. 995.

Römiſcher Qvendel, ſiehe Thymian.

Ropera,

Maria, eine gelehrte Engelländerin, Wilhelm Roperi Tochter, und Thomæ Mori des berühmten Engliſchen Cantzlers Enckelin von ſeiner gelehrten Tochter Margaretha, ſie verſtand die Griechiſche und Lateiniſche Sprache, aus welchen ſie des Euſebii Hiſtoriam Eccleſiaſticam und ihres Groß-Vaters Tractat de Paſſione Filii Dei in ihre Mutter-Sprache überſetzet, auch deswegen bey der Königin Maria in groſſen Gnaden ſtunde. Vid. Hilar. Coſt. de Fœm. illuſtr. & Hoffm. Lex. Univerſ. T. 1 p. 995.

Roquembole,

Iſt eine Gattung wilden Knoblauchs, die iedoch bey weiten nicht ſo ſcharff und beißig iſt, als der gemeine.

Roſalba,

Signora, aus Venedig, eine vortreffliche welſche Künſtlerin und recht virtuoſe Mahlerin en mignature, deren Gemählde weit und breit gerühmet werden, ſie ſpricht darneben einige Sprachen und verſtehet die Muſic ſehr wohl.

Roſcia,

Amerina Fulvia, eine gelehrte Tochter des Gentiliani, und des Sicilianiſchen Printzens, Lucii, Gemahlin, ſie war aus Umbrien, verſtand die Griechiſche und Lateiniſche Sprache, wie auch die Philoſophie, lehrte auf dem Gymnaſio zu Amerino etliche Jahre durch die Philoſophie, und ſchrieb verſchiedene Philoſophiſche Schrifften.

Roſe,

Roſa, Roſe, iſt eine ſattſam bekannte und wohlriechende Blume, deren man faſt bis 40 Gattungen zehlet. Die gemeinſten ſind: die rothen oder Provintz-Roſen, die bleich-rothen oder Zucker-Roſen, werden zu dem einfachen Roſen-Zucker genommen; die leibfarbene Roſe, die bunte Roſe, an welcher die Blätter weiß und roth gemarmelt, oder die eine Helffte weiß, und die andre roth iſt. Die weiſſe Roſe einfach und gefüllt, wird mehrentheils zum Roſen-Waſſer genommen. Die weiſſen Roſen ſind feucht und lufftig, kühlend und laxirend. Die rothen ſind trocknend und zuſammen ziehend. In den Apothecken hat man davon den Safft, Honig, Zucker, Spiritus, Tinctur, Waſſer, Eßig, Oel und Salbe. Roſen-Waſſer mit Wein-Eßig vermiſchet, und vor die Naſen gehalten, vertreibet das Kopff-Weh. Im Oeconomiſchen Lexico findet ſich nebſt andern Unterricht, wie man kleine Roſen vergröſſern, frühzeitige Roſen, auſſer der Zeit dergleichen haben, ſie lange friſch behalten könne ꝛc. Ihr Küchen-Gebrauch beſtehet vorniemlich darinnen, daß der Koch aus denen Roſenblättern eine Creme macht, das gebrannte Roſen-Waſſer aber an etliche Eſſen, bisweilen auch an die Mandel-Torten thut.

Roſe an der Bruſt,

Denen Medicis Eryſipelas genannt, iſt eine Inflammation und Entzündung aus der Stagnation oder ſtille Stehung des Geblütes herrührend, ſo meiſtens die fleiſchigten Gliedmaſſen und zwar nur von obenher betrifft, und bey denen ſäugenden Weibern, aus Erſchrecken, Zorn, Erkältung, Schärffe der Humorum oder anderen Urſachen, auf denen Brüſten öffters aufzufahren pfleget.

Roſe brechen,

Iſt ein dem Frauenzimmer gebräuchliches Spiel, da die um den Tiſch herum ſitzende Compagnie von etlichen Karten-Blättern eine runde Roſe in einander ſtecket, die übrigen Blätter der Karte darüber ſtreuet, und immer ein Blat nach dem andern in der Reihe eintzeln davon wieder hinweg nimmt, wen die Reihe trifft, daß er in Ermangelung anderer ſchon aufgehobener Blätter die Roſe anbrechen und ein Blatt daraus ziehen muß, dem wird ein Pfand einzulieffern anbefohlen.

Roſen-Brey,

Man nimmet von denen friſchen Roſenblättern eine gute Anzahl, hacket dieſelben wohl unter einander, daß ſie gantz klein werden, dann nimmet man etwas Mehl und ſchlägt einige Eyer darunter, knetet es wohl durch einander, daß es zu einem Teig wird; dann treibet man denſelben ordentlich auf, und zwar gantz dünne, läſſet ihn trocken werden, alsdenn hebet man ihn zum Gebrauch in Schachteln auf:

auf: Von dieſem Teig nimmet man, wenn man will, einige Stückgen, wirfft ſie in wohlgeſottene Milch, thut darzu etwas Eyer und Mehl, ſo hat man einen delicaten Roſen-Brey.

Roſella,

Eliſabetha, oder Iſabella, wie ſie einige nennen, aus Spanien, ein ſectiriſches und ſchwärmeriſches Weibesbild, ſo die Urheberin der ſo genannten Jeſuitinnen geweſen, und ſolche Secte zu Barcellona Anno 1540 nach Art der Jeſuiten und männlichen Geſellſchafft geſtifftet. Siehe Jeſuitiſſæ.

Röſeln, ſiehe Sommer-Sproſſen.

Roſen-Crantz, ſ. Pater-noſter.

von Roſenthal,

Dorothea Eleonora, legte ſich auf die teutſche Dichter-Kunſt, und hat An. 1641 zu Breßlau ein Buch unter dem Titel: Vermiſchtes Divertiſſement in gebundenen und ungebundenen Reden heraus gegeben. Vid. Neumeiſter. Diſſertat. de Poetriis Germanicis.

Roſen-Tuch, oder rothe Pezetten,

Sind aus dem beſten Creſpon oder zarten Holländiſchen Leinwand geſchnittene Schminckflecklein, ſo mit Cochenillen wohl gefärbet ſeyn, wormit ſich oftermals das Weibes-Volck die Wangen roth anzuſtreichen und zu ſchmincken pfleget.

Roſera, oder de Roſeres, auch Joja,

Eliſabetha, eine ſehr gelehrte Spanierin, ſo vom Pabſt Paulo III wegen ihrer Erudition ſehr hoch gehalten worden, ſie lebte um das Jahr 1549, predigte zu Barcellona mit aller Verwunderung, brachte eine groſſe Menge Jüden zum Catholiſchen Glauben, und erklärte in Gegenwart vieler Cardinäle Johannis Scoti Bücher. Henr. Muhlius de Epiſcop. Poet. p. 44, Hoffm. Lex. Univerſ. T. I p. 592.

Roſinen,

Uvæ paſſæ, Raiſins de Damas, ſind gedörrete und getrocknete Wein-Trauben, von unterſchiedener Farbe und Gröſſe, ſüß von Geſchmack und gutem Geruch, werden in groſſe und kleine abgetheilet. Der Groſſen ſind vielerley Sorten: als 1) die Damaſcener; 2) die Cibeben; 3) Marſilianer; und 4) Korb-Roſinen. Die kleinen werden genennet Corinthen, weil ſie in Morea, darinnen vor dieſem Corinthus gelegen, wachſen. Ein mehrers hiervon iſt zu finden unter Cibeben und Corinthen, ingleichen im Oeconomiſchen Lexico. Beyde Gattungen brauchet der Koch vielfältig, abſonderlich die Groſſen, daraus er entweder eine Torten-Fülle oder ein Roſinen-Mus bereitet.

Roſinen zu den Torten zu bereiten,

Man nimmet groſſe Roſinen, lieſet und wäſchet ſie ſauber aus. Darnach ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Wein aufs Feuer, thut die Roſinen hinein, und läſſet ſie dämpffen, bis ſie ziemlich weich ſind, ſchneidet auch Citronenſchalen klein, ſtöſſet Zucker klein, und ſchüttet ſolches zu den Roſinen. Dieſe zugerichteten Roſinen können zu allem demjenigen Gebackenen gebrauchet werden, wo eine Fülle nöthig iſt; es müſſen auch die kleinen Roſinen, ingleichen die Prunellen eben auf ſolche Art zubereitet werden.

Roſinen-Mus,

Man leſe Roſinen, und waſche ſie aus, thue ſolche in einen Topff, gieſſe halb Waſſer und halb Wein dran, ſetze ſie zum Feuer, und laſſe ſie gar weich kochen. Hernach qvirle man ſie klar, und treibe ſelbige durch einen Durchſchlag in einem Tiegel, gieſſe noch ein wenig Wein dran, ſchütte ferner darein Citronenſchalen, Zimmet und Zucker, und laſſe es ein wenig mit einander kochen. Zuletzt richte man ſolches auf eine Schüſſel an, ſtreue oben Zucker und klein geſchnittene Citronenſchalen drüber, und gebe es hin: nachdem es beliebet wird, kan dieſes kalt oder warm gegeſſen werden.

Rosmarin,

Rosmarin, Romarin, iſt ein Strauch, der eine rauhe Rinde, lange ſchmale Blätter und blaue Blumen hat. Sie wird

durch Zerreiſſung der Stöcke, am gemeinſten aber durch Steckung der abgeſchnittenen Schößlein oder Trieb-Reiſer, welches im April bey zunehmendem Monden in ein wohlbereitetes Erdreich geſchiehet, fortgepflantzet. Die Rosmarin hat einen bittern, ſcharffen Würtz-Geſchmack, wärmet, trocknet, zertheilet und ziehet zuſammen: Blätter und Blumen ſtärcken das Haupt und Hertz. Gepülvert in die Wunden geſtreuet, hält ſie reine; friſch geſtoſſen und aufgelegt, tilget die blauen Mähler. Die Rosmarin dienet auch als eine Würtze in der Küche an allerhand Fleiſch, und auſſer dem wird ſie zu Kräntzen bey Lebendigen und Todten gebrauchet. Ein mehrers giebt das Oeconomiſche Lexicon.

Ros ſolis,

Heiſſet eigentlich ein kräfftiger Brantewein, von dem Kraut Sonnen-Thau, oder Ros Solis alſo benannt. Heute zu Tage werden unter dieſen Nahmen vertrieben, alle mit Zucker und Ambra angemachte köſtliche Branteweine, ſo von Zimmet, Citronen, Pomerantzen, Pfirſchkern und andern kräfftigen Dingen abgezogen, in kleinem Fläſchlein aus Italien, da ſonderlich der Roſſolio di Turino vor andern den Ruhm hat, zu uns gebracht werden. Jm Oeconomiſchen Lexico werden etliche Arten, ſelbigen zu bereiten, angewieſen.

Roſſol,

Jſt eigentlich eine Krafft-Suppe von Rind-Kalb-und Hüner-Fleiſch.

Roſt, oder Brat-Roſt,

Jſt ein viereckigtes eiſernes Gatter, auf vier Füſſen ſtehend, und mit einem langen Stiel verſehen, worauf man Lerchen, Picklinge, Lamms-Köpffgen, Würſte und andere Sachen zu braten pfleget.

Röſten Brot oder Semmel,

Heiſſet dünne Schnittlein Brot oder Semmel zu denen Suppen, oder Marcks-Bemmen, auf glüenden Kohlen oder einem Roſt bähen oder dürre machen.

Rosvvita, ſiehe Hrosvvita.

Rothe Corallen,

Sind runde aus Corallen-Zincken geformte Kügelein, von unterſchiedener Gröſſe: wann ſie groß ſind, träget man ſelbige nur einfach um den Hals und Hände geſchlungen.

Roth Ey,

Jſt ein roth gefärbtes, und mit allerhand Figuren und luſtigen Reimlein beſchriebenes Ey, wormit die Mütter ihre kleinen Kinder am grünen Donnerſtage zu beſchencken pflegen. Dergleichen pflegen auch an etlichen Orten die kleinen Kinder bey ihren Pathen, ſo ſie aus der Tauffe gehoben, an obbenanntem Tage zu holen.

Rother Mund-Balſam,

Oder Purpuriſmus, iſt ein aus Florentiniſchem Lac, ſo mit Brantewein wohl ausgewaſchen, und Muſcatenöl, Roſen-Zimmet- oder Pomerantzenöl vermiſchter Balſam, wodurch ſich das Frauenzimmer ſchöne und lebendige Farbe der Lippen zu machen ſuchet.

Rothe Rüben,

Zehlet man in zweyerley Geſchlechte. Einige wachſen dicke und rund, und ſind lieblicher, denn die andern, einige aber ſind lang: Sie werden im Früh-Jahr, ſobald man in die Erde kommen kan, in ein mürbe, fett, feucht Erdreich eine Spanne weit von einander gepflantzet, und können zwey Körner in ein Loch geleget werden, gehen beyde auf. Nimmt man das geringe davon, ſo wird das andre deſto gröſſer und beſſer. Sind ſie gegen den Herbſt vollkommen erwachſen, gräbt man ſie aus, und legt ſie ein, ſo viel als nöthig, die übrigen aber läſſet man mit dem halben Kraut, wie an den Peterſilgen ſtehen, und leget ſie im Keller in Sand.

Rothin,

Maria, vermählte Pöhlerin von Finckenhauſen, eine adeliche Dame, ſo ſich zu Brieg aufgehalten, und 1650 den groß-geiſtlichen Qvellbrunn daſelbſt herausgegeben.

Röthlinge, ſiehe Reißken.

Roth

Roth Wildpret,

Darunter wird inſonderheit der Hirſch verſtanden.

Roxelana,

Des Türckiſchen Kayſers Solimanns Gemahlin, war zwar von ſonderbarer Schönheit, aber auch darbey ſehr grauſam und boshafftig, maſſen ſie ihren Gemahl durch Uberredung und Falſchliſtigkeit dahin brachte, daß er ſeinen Sohn Muſtapha, von welchem man ſich groſſe Hoffnung machte, ermorden ließ.

de Roucy,

Jeanne, eine Gemahlin des Hertzog Carls von Montmorency, welcher zu Ehren ihr Gemahl den Ritter-Orden des Hahns und des Hundes geſtifftet, ſie führte in ihrem Wapen vier Hirſche, daher auch die Ordens-Kette aus eitel Hirſch-Köpffen beſtanden, an welcher eine güldene das Gepräge eines Hundes führende Müntze gehangen.

Roulets,

Iſt ein gerolltes Gebacknes, wie die Hipelgen.

de Rouſſi,

Anna, eine devote Frantzöſiſche Matrone, ſo An. 1612 Menſ. Novembr. am Tage des H. Martini zu Paris aus ihrem in der Vorſtadt S. Jacob gelegenen Hauſe ein Kloſter gemacht, und den Orden der Urſuliner Jungfrauen in Paris nach denen Regeln des H. Auguſtini zuerſt geſtifftet.

Rübe,

Rapa, Rave, iſt ein bekannt Wurtzel-Gewächs, welches in einer Haushaltung viel Nutzen ſchaffet. Sie werden in weiſſe, rothe, gelbe und Steck-Rüben eingetheilet. Die Weiſſen geben ein gut Zugemüs, oder man kochet ſie öffters an Fleiſch, auch an gewiſſe Fiſche; die rothen kochet und machet man mit Eßig, Kümmel und Meerrettig ein, und ſetzet ſie bey Gebratens auf; die gelben und Steck-Rüben werden auch entweder als ein Zugemüs, oder an Fleiſch gekochet und aufgeſetzet; die welcken oder getreugten Rüben ſetzet man zum geräucherten oder Treuge-Fleiſche zuweilen auf. Uberhaupt erwecken die Rüben alle viel Blehungen, in welchem Abſehen auch allezeit Kümmel darzu gethan wird, vermehren aber doch die Feuchtigkeiten im Leibe; wiewol ſie auch zu gewiſſen Beſchwerungen dienlich ſeyn ſollen, indem ſie wegen vorgedachter Feuchtigkeit den Leib offen halten. Wer ſie genieſſen will, der gehe, wie in allen Dingen, die Mittelſtraſſe, und brauche ſie mäßig, ſo werden ſie ihm keine Beſchwerung verurſachen, zumal wer den Leib durch eine Purgation zur Herbſt-Zeit zuvor gereiniget hat. Das Oeconomiſche Lexicon giebt ſonderlich Nachricht von ihrer Erzielung.

Rüben-Kerbel, oder Rüben-Kerfel,

Ein Gewächs, ſo mit der Wurtzel den Steck-Rüben, mit dem Kraute aber dem Kerbel oder vielmehr dem Schierling gleichet. Die Wurtzel iſt anfänglich rund, auswendig ſchwärtzlich, inwendig weiß, eines guten ſüſſen und lieblichen Geſchmacks; Dieſe wird ein wenig verwellet oder überbrühet, die Haut abgezogen, und mit Saltz, Pfeffer, Baumöl und Eßig zu einem Salat zugerichtet. In Oeſterreich heiſſet dieſes Gewächs Peperle-Salat, in der Marck Brandenburg aber Köpken-Salat.

Rücklings aus dem Bette ſteigen,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung dererjenigen Weiber, ſo ihrem Geſinde verbieten, des Morgens rücklings aus dem Bette zu ſteigen, damit ihnen des Tages über nicht alles contrair und verkehrt gänge.

Ruffa,

Catharina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Rufina,

Claudia, eine Britanniſche Princeßin, lebte zu Kayſers Claudii I Zeiten, in der letzten Helffte des I Seculi, von welchem gelehrtem Kayſer ſie auch Claudia, von ihrem Gemahl aber, Aulo Rufino, Rufina genennet ward. Sie war eine Chriſtin, und eben diejenige Claudia, deren Gruß Paulus an den Timotheum bringet,

get, 2 ad Timoth. c. IV, 21, verſtand gut Lateiniſch und Griechiſch, las fleißig den Martialem, welcher ihrer auch in dem 54 Epigrammate Lib. XI gedencket, und machte einen netten Vers. Sie ſtarb A. C. 110, und hinterließ ein Buch Epigrammatum, vielerley Carmina, und eine Elegiam über ihres Mannes Tod. Vid. Birſeum de Illuſtr. Scriptorib. Britann. p. 72 ſeq.

Ruhe mit nehmen,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung, in denen Wochen- oder Kinder-Stuben, vermöge deren iederman, ſo in ſolche Zimmer tritt, ſich, ehe er wieder heraus gehet, vorher niederſetzen muß, damit er nicht der Sechswöchnerin oder dem kleinen Kinde die Ruhe mit nimmt.

Rühr- oder Koch-Löffel,

Iſt ein platter von Holtz geſchnitzter Löffel, wormit man die kochenden Speiſen herum rühret, damit ſie nicht anbrennen.

Rühr-Löffel-Blech,

Iſt ein viereckigtes durchlöchertes Blech, worinnen die Rühr-Löffel in denen Küchen ſtecken.

Rula,

Eine heroiſche und tapffere Jungfer in Norwegen, des Trondi Schweſter: als Ringo geſtorben, theilten ſich die Fürſten und Vornehmſten des Reichs in ſelbiges, und nahm ieder ein Stück darvon; worauf ſie gegen ſie insgeſamt die Waffen ergriff, auch einen nach dem andern unter ſich brachte. Nach dieſem machte ſie ſich an Omundum, und verjagte ſolchen gleichfalls, welches ſie auch mit ihrem Bruder Trendo vorgenommen. Vid. Krantz. Norweg. l. 1 c. 33 p. 348.

Rumia,

Hieſſe bey denen Alten diejenige Göttin, ſo über die Brüſte und ſäugenden Kinder beſtellet war; wird auch ſonſten Rumilia genannt.

Rund- oder Schraube-Schnüre,

Sind ein von Zwirn, Seide, Gold oder Silber, rund und ſehr ſtarck gedreheter Faden, wird insgemein auf die Nähte geſetzet, oder der Rand an Kleidern damit eingefaſſet, ſind ſie aber von Zwirn, werden ſie an Bett-Geräthe geſtochen.

Rupffen,

Heiſſet dem Feder-Vieh, das man verſpeiſen will, vorher die Federn ausrauffen, als Gänſe, Enten, Tauben u. d. g.

Ruſci,

Margaretha, ein devotes Weibesbild, ſo An. 1506 den Orden des guten Jeſu zu Ravenna geſtifftet.

Ruſila,

Ein tapfferes und heroiſches Weibesbild, ſie fochte lange Zeit wider Hirwillum Fürſten zu Walland, der mit den Dänen eine Allianz getroffen, und Norwegen gedachte wegzufiſchen, und zwar zur Zeit derjenigen Troublen, da König Fridlevus in Dännemarck die Oberhand hatte. Vid. Krantz. Norweg. L. 1 c. 10 § 47 ſeq.

Ruſticana,

Des Symmachi Weib, hatte eine ſolche Begierde etwas kluges zu erlernen, daß ſie ihrem Manne, wenn er ſtudirte, das Licht hielte, um darbey etwas zu erſchnappen.

Ruth,

Eine Moabitin, der Naemi Schnur, und des Boas Eheweib, zu dem ſie ſich auf Eingeben der Naemi, als er des Nachts Gerſten auf ſeiner Tenne worffelte, nach vorher gegangener Badung und Salbung, gantz ſtille und ingeheim legte, welcher ihr auch, nachdem er ſelbige inne ward, die Ehe verſprach, auch ſelbige bald darauf vollzog, ſie gebahr ihm den Obed, Davids Groß-Vater. Ruth. I & cap. IV verſ. 13.

S.

Saane, ſiehe Rahm.

Saba, ſiehe Sibylla Perſica.

Sabina,

Kayſers Adriani Gemahlin, hegte aber gegen ſelbigen einen ſolchen unmenſchlichen und thörichten Haß, daß ſie ihm auch nicht einmal ehelich beywohnen wolte, damit ſeiner und ſeiner Kinder bey

der Nachwelt nicht mehr gedacht werden könte. Zuletzt ließ ſie ſich ſelbſt, weil ſie von ihm ſclaviſch gehalten wurde, umbringen.

Sabina Atheſtina,

Eine Italiänerin von Atheſte, einem Orte, der nach Padua gehöret, gebürtig, war in vielen Wiſſenſchafften, ſonderlich in der Poeſie wohl erfahren; weßwegen Martialis derſelben öfters mit Ruhm gedencket.

Sabiniſcher Jungfern-Raub, ſiehe Entführen.

de Sable,

Eine gelehrte und kluge Marckgräfin aus Franckreich, ſie hat A. 1678 ein Buch, Maximes genannt, herausgegeben, ſoll auch dem gemeinen Weſen zum beſten, eine gewiſſe Art kurtze Briefe erfunden haben, ſo die Frantzoſen Billets nennen. Vid. Mercur. Polit. Tom. III Extraord. ad An. 1683 p. 61.

de la Sabliere,

Eine gelehrte Frantzöſin, und galante Poetin von extraordinairem Verſtande, ſonderbaren Einfällen, und herrlichen Wiſſenſchafften, iſt auch, wie Bælius in Novell. An. 1685 Menſ. Septemb. p. 1020 meldet, eine gute Philoſopha. Vid. de la Fontaine in Opuſcul. Vol. 2.

Säcken,

Iſt eine in denen Sächſiſchen und übrigen Teutſchen Landen bekannte Lebens-Straffe, vermöge deren die Kinder-Mörderinnen in einen Sack mit einem Hund, Hahn, Natter, Affen oder Katze (welches aber anietzo meiſtens nur abgemahlet, oder auch gar weg gelaſſen wird) genähet, und mit langen daran gebundenen Stangen in das nächſte flieſſende Waſſer geſtoſſen und erſäuffet werden.

Sacors,

Maria, ein devotes Weibesbild, ſo zu Barcelona den Orden der barmhertzigen Kloſter-Frauen zu Erlöſung der Gefangenen geſtifftet, ſie ſtarb daſelbſt A. 1288.

Sado, oder Sade,

Laure, ſonſt auch Chiabau genannt, ein gelehrtes Frauenzimmer, gebohren An. 1314 zu Avignon, aus einem vornehmen Geſchlechte, brachte es ſehr weit in der Frantzöſiſchen Poeſie, und ſtarb endlich zu Avignon A. 1348, im 34 Jahre ihres Alters.

Safflor oder wilder Saffran,

Ein Gewächs, welches an ſtat des Saffrans an die Speiſen gethan wird, aber nicht ſo ſtarck als dieſer würtzet. Von deſſen Beſchreibung und Nutzen kan das Oeconomiſche Lexicon nachgeſehen werden.

Saffran,

Crocus, Safran, iſt ein Gewächs, das aus Orient nach Europa überkommen, wie es denn ſeinen Arabiſchen Nahmen Zaffaran an den meiſten Orten behalten. Es wächſt der Saffran häuffig in Italien, Hungarn, Oeſterreich, Franckreich und Engelland, es wird aber nechſt dem Orientaliſchen der Ungar- und Oeſterreichiſche für den beſten gehalten. Die Wurtzel dieſes Gewächſes iſt eine Art Zwiebeln, grau an Farbe: die Blume Purpur, Viol-blau, in deren Mitte etliche gelbe Zaſern ſitzen, welche herausgezogen, und fleißig geſammlet werden. Er iſt einer balſamiſchen Natur, trocknet, reiniget, zertheilet, lindert, ſtärcket das Haupt. Mehrere Eigenſchafften des Saffrans ſind im Oeconomiſchen Lexico angeführet, woſelbſt zugleich von ſeiner Pflantz- und Wartung Nachricht zu finden. Weil die Türcken aus Neid gegen die Chriſten den Saffran verfälſchen und ſchwächen ſollen; wird in Teutſchland gemeiniglich der Oeſterreichiſche Saffran beliebet, welcher ſo gut, ja faſt noch beſſer als der Orientaliſche iſt. In der Küchen hat er auch ſeinen ſonderlichen Nutzen, geſtalt damit der Koch vielen Speiſen einen angenehmen Geſchmack giebet, muß aber damit Maſſe gehalten werden, ſonſt ſchadet der überflüßige Gebrauch mehr als daß er nutzet.

Sagana,

War eine berühmte Hexe und Zauberin, ſo den Varum, als er noch ein Kind war, behexet hatte.

Sägeſpäne,

Sind die von dem geſägten und durchſchnit-

ſchnittenen Holtze herunter gefallenen Bröcklein, welche mit Waſſer angefeuchtet, und in die Zimmer bey dem Auskehren geſtreuet werden, damit es nicht darbey allzu ſehr ſtäubet.

Salacia,

Des Neptuni Eheweib, eine Meer- und Waſſer-Göttin, ſo auf dem Meere Sturm zu erregen pfleget.

Salat,

Acetaria, Salade, iſt ein Eſſen, das von gewiſſen Kräutern oder andern Dingen mit Baumöl, Eßig, Saltz ꝛc. zubereitet wird. Allen Leuten ſtehet dieſes Gerichte nicht an. Wie ſpöttiſch hat doch Plautus ſchon zu ſeiner Zeit davon raiſonniret, da er den Salat genennet condita prata in patinis, gewürtzte Wieſen in Schüſſeln: Ja die davon eſſen, vergleichet er gar denen Ochſen, wie dieſer ſtachlichte Locus in Pſeud. Act. 3 Sc. 2, 12 &c. weitläufftig nachzuleſen iſt. Allein das achtet ein Liebhaber des Salats wenig, vielmehr ißt er ſolchen mit gröſſerm Appetit, weil er aus der Erfahrung gelernet, daß die übermäßige Hitze des Geblüts in denen heiſſen Sommer-Tagen, gleichwie die hitzige Schärffe des Magens zur Winterszeit durch den Salat gemildert und der Geſundheit etlicher maſſen gedienet werde. Solchen Salat-Appetit nun zu vermehren, recommendiret unſer Koch gewiſſe Zubereitungen, welche in der Ordnung alſo folgen: 1) Salat von Endivien; 2) Salat von Artiſchocken; 3) Salat von Brunnen-Kreſſe; 4) Salat von Selerie; 5) Salat von Aepfeln, Rettig und Zwiebeln; 6) Salat von friſchen Gurcken; 7) Salat von eingelegten Gurcken; 8) Salat von Kümmerlingen; 9) Salat von Bohnen; 10) Salat von Garten-Kreſſe; 11) Salat von Häupteln; 12) Salat von Hopfen-Keimgen; 13) Salat von Lactuc; 14) Salat von Haſen-Ohren; 15) Salat von Kraut-Häuptern kalt; 16) Salat von Kraut-Häuptern warm; 17) Salat von Kraut-Häuptern warm anders; 18) Salat von Portulac; 19) Salat von Prockoli oder Kohl-Sproſſen; 20) Salat von rothen Rüben; 21) Salat von Cicori, Wegwarten oder Hindläufft; 22) Salat von Rebüntzgen; 23) Salat von Rüben-Kraut; 24) Salat von Rinds-Gaumen; 25) Salat von weiſſen Rüben; 26) Salat von Spargel; 27) Salat Italiäniſchen zuzurichten; 28) Salat farcirter; 29) Salat von Kälber-Braten. Wer noch mehrere Arten der Salate zu wiſſen begehret, kan ſich Raths erholen im Nürnbergiſchen Kochbuche von A. 1734 in 4t. woſelbſt p. 327 ſqq. derſelben 53 Arten, in dem Brandenburgiſchen Kochbuche aber 40 Arten von p. 504 bis 513 beſchrieben ſind.

Salat von Endivien,

Endivien lieſet man reinlich, und thut das grüne, ſo auſſen herum iſt, alles weg; das Mittelſte aber, welches gelb und ziemlich lang ſeyn wird, behält und ſchneidet man mitten entzwey. Dieſes geſchnittene wäſchet man hernach ſauber aus, leget es in eine Schüſſel, beſprenget ſolches mit Saltz, gieſſet guten Eßig und Baumöl drauf, und bereibet es mit Zucker.

Salat von Artiſchocken,

Man ſuche auf: Artiſchocken gebacken, und gieſſe nur noch Eßig und Baum-Oel dazu.

Salat von Brunnen-Kreſſe,

Iſt bey der Beſchreibung der Brunnen-Kreſſe anzutreffen.

Salat von Selerie,

Man nehme Selerie, ſo viel man brauchet, ſchäle und putze ihn rein; hernach ſchneide man ſolchen Scheibenweis, thue ihn in kaltes Waſſer, und waſche ihn aus; lege ſolchen auf eine Schüſſel, beſprenge ſelbigen mit Schmaltz, gieſſe Eßig und Baumöl drüber, ſtreue Pfeffer drauf, und miſche alles durch einander.

Salat von Aepfeln, Rettig und Zwiebeln,

Man ſchälet Borßdörffer-Aepfel und Rettige, ſchneidet beyde Sorten würfflicht oder länglicht, oder wie es einem jeden beliebet, die Zwiebeln ſchneidet man ebenfalls ſo, und miſchet dieſes durch einander. Hierauf lieſet man vier Loth groſſe Roſinen, und läſſet ſie in heiſſem Waſſer ein wenig liegen: hernach thut man ſie heraus, und miſchet ſie auch unter den Salat.

Salat. Ferner ziehet man vier Loth Mandeln in heiſſem Waſſer ab, ſchneidet ſie länglicht, miſchet ſie gleichfals drunter, richtet alsdenn dieſen Salat auf eine Schüſſel an, gieſſet guten Wein-Eßig und Gartzer-Oel drauf, ſtreuet Zucker darunter und vermiſchet alles wohl, ſo mag man ſolchen nach Belieben hingeben.

Salat von friſchen Gurcken,

Friſche Gurcken ſchälet und ſchneidet man Scheibenweiſe gantz dünne, thut ſolche in eine Schüſſel, und ſaltzet ſie ſcharff ein: decket oben einen Teller oder Bret drauf, und beſchweret ſie mit Steinen oder Gewicht, daß ſie ſchwitzen, und ſeiget die Gauche allezeit fein herunter. Wenn ſie nun etliche Stunden im Saltz gelegen haben, ſo drucket man ſie gantz trocken aus, leget ſolche auf eine Schüſſel, gieſſet Eßig und Baum-Oel drauf, ſtreuet Pfeffer darunter, und vermiſchet ſolchen mit denen Gurcken, richtet ſolche an, und ſtreuet Pfeffer oben darüber. Andere thun die Gurcken, wenn ſie lange genug im Saltz gelegen ſind, in eine reine Serviette, und zwingen ſie ſo lange, bis kein Safft mehr davon gehet, davon werden ſie wie ein Gehäck, und machen ſolche ab als vorhergehende.

Salat von eingelegten Gurcken,

Dieſe mag man gantz anrichten und Eßig drauf gieſſen, auch entweder nach der Länge oder Scheibenweis in Stücken ſchneiden, Eßig drauf gieſſen und Pfeffer drüber ſtreuen. Wem es beliebet, kan auch Baum-Oel daran thun.

Salat von Kümmerlingen,

Dieſe werden nur angerichtet, wie man ſie aus dem Fäßgen heraus nimmt.

Salat von Bohnen,

Man ſuchet Bohnen in Eßig eingemachet, aus welchen man hernach leicht einen Salat bereiten kan.

Salat von Garten-Kreſſe,

Man lieſet und leget ſolche in kaltes Waſſer, wäſchet ſie ſauber aus; ſaltzet ſie ein wenig, gieſſet Eßig und Baum-Oel drauf, miſchet alles durch einander, und ſtreuet Zucker darüber.

Salat von Häupteln,

Man nehme Häuptel-Salat, ſchneide unten die Wurtzel und Strung, ſo viel nöthig, weg, und gebe Acht, daß ſelbige gantz rein gemacht werden, und keine unreinen Blätter mehr dran ſeyn. Sind etwa die Häuptlein groß, ſo ſchneidet man vier Stücke draus, werffe ſolche ins kalte Waſſer, waſche ſie aus, lege ſie auf eine Schüſſel, ſaltze ſie, und gieſſe Baum-Oel und Eßig drauf, richte den Salat ſauber an, und laſſe ihn zu Tiſche tragen. Auf dieſe Art muß ieglicher Salat, ſo Häuptel-Salat genennet wird, oder da anfangs nur Blätter ſind, zugerichtet werden; den man auch öffters mit hartgeſottenen Eyern, die halbiret oder Viertelweiſe zerſchnitten ſind, garniret, oder man pfleget die hart-geſottenen Eyer gantz klein zu hacken und darüber zu ſtreuen.

Salat von Hopffen-Keimgen,

Die Hopffen-Keimgen beſchabet, lieſet und putzet man ſauber, und leget ſie in kaltes Waſſer. Hernach ſetzet man Waſſer in einer Caſſerole oder Topf zum Feuer, und wenn es kochet, ſo wirfft man ein wenig Saltz hinein, hierauf wäſchet man die Hopffen-Keimgen ſauber aus, thut ſolche in das ſiedende Waſſer, läſſet ſelbige ein wenig kochen, bis ſie weich werden, ſeiget ſie hernach ab, leget ſie auf eine Schüſſel, daß ſie kalt werden. Will man ſolche anrichten, ſo gieſſet man Eßig und Baum-Oel drauf, miſchet alles durch einander, und richtet an. Wer Appetit hat, kan auch oben drüber Zucker reiben.

Salat von Lactuc,

Man ſchälet Lactuc fein ſauber ab, und ſchneidet ihn dünne länglicht, oder wie man einen Gurcken-Salat ſchneidet. Hierauf ſetzet man in einer Caſſerole oder Topf Waſſer zum Feuer, läſſet es ſieden, wirffet ein wenig Saltz, und alsdenn den Lactuc auch drein, welcher ſieden muß, bis er weich wird, ſeiget ihn darnach ab, leget ihn auf eine Schüſſel, und wenn er kalt worden, ſo gieſſet man guten Eßig und Baum-Oel drauf. Ferner lieſet und wäſchet man kleine Roſinen, ſtreuet dieſe nebſt etwas Zucker beym Anrichten drüber, und giebet ihn hin.

Salat von Haſen-Ohren,

Man nehme Haſen-Ohren, ſo viel man will, ſetze dieſe mit Waſſer zum Feuer, und wenn ſolche eine Zeit lang gekocht, ſo thue man ſie heraus ins kalte Waſſer, putze die Haare herunter, daß ſie ſchön weiß werden. Nach dieſem ſchneide man ſie, ſo zwar, als man Nudeln zu ſchneiden pfleget, lege ſie auf eine Schüſſel, gieſſe Baum-Oel und Eßig drauf, ſchneide Citronen-Schalen länglicht und ſtreue ſie drüber.

Salat von Krauthäuptern kalt,

Man nimmet ſchöne ſchlechte Kraut-Häupter, löſet davon die Blätter herunter, und ſchneidet den durchgehenden Strung durchs Blat heraus. Hernach wickelt man etliche Blätter zuſammen, und ſchneidet es ſo klein als man immer kan; thut ſolchen, wenn man deſſen genug hat, in eine Schüſſel, ſaltzet ihn, gieſſet Eßig und Baum-Oel drauf, und miſchet ihn wohl durch einander. Wem beliebet, kan etwas Pfeffer drunter miſchen, ſolchen endlich anrichten und oben noch Pfeffer drüber ſtreuen.

Salat von Kraut warm,

Wenn der Salat vorbeſchriebener maſſen geſchnitten iſt, ſo thut man ſolchen auf eine Schüſſel, darnach machet man in einem Tiegel Butter auf dem Feuer braun, gieſſet Eßig und ein wenig Pfeffer drein, läſſet den Eßig ſieden, den Salat aber ſaltzet man ein wenig, gieſſet alsdenn den Eßig alſo ſiedend drauf, und decket den Tiegel drüber. Will man ihn aber recht weich haben, ſo muß der Eßig noch einmal heiß gemacht, oder der Salat auf eine Pfanne mit Kohlen geſetzet werden; richtet ihn endlich ſauber an, ſtreuet Pfeffer drüber, ſo iſt er fertig.

Salat von Krauthäuptern warm noch anders,

Wenn der Kraut-Salat geſchnitten iſt, ſo thut man ihn in eine Schüſſel. Hernach nimmet man ein halb Nöſſel ſauern Rahm, qvirlt ein wenig Eßig drunter, ſetzet ihn aufs Feuer, daß er koche, brühet alsdenn den Salat damit, decket ihn ein wenig mit dem Tiegel zu, und ſeiget den Rahm herunter, welchen man wieder in Tiegel ſchütten und aufs Feuer ſetzen, und noch ein wenig Rahm darzu gieſſen ſoll. Hierauf ſchläget man drey Eyer-Dotter in ein Töpfgen, qvirlet ſie klar, und wenn die Brühe im Sieden iſt, ſo leget man ein Stück Butter drein, und gieſſet die Brühe an die Eyer-Dotter, qvirlt es ſtetig, damit die Eyer nicht zuſammen rinnen, thut auch Pfeffer mit darbey, und gieſſet dieſes über den Kraut-Salat, richtet ſolchen an, und läſſet ihn zu Tiſche bringen. Auch der Garten-Salat wird alſo gemacht und hingegeben.

Salat von Portulac,

Man nimmet Portulac, lieſet die Blätter eintzeln, und wirfft ſolche in kaltes Waſſer, wäſchet ihn ſauber aus, thut ihn auf eine Schüſſel, ſaltzet ihn ein wenig, und gieſſet Eßig und Oel drauf. Hernach lieſet man kleine Roſinen, wäſchet ſelbige aus heiſſem Waſſer, daß ſie ein wenig auflauffen, und ſtreuet ſie auf den Salat, vermiſchet es durch einander, richtet ihn auf eine Schüſſel an, ſtreuet Zucker drüber, und giebet ihn hin.

Salat von Prockoli oder Kohl-Sproſſen,

Man nehme die Sproſſen vom braunen Kohl, ſo am Strunge herauf gewachſen ſind, und putze dieſe ſauber. Hernach ſetze man Waſſer zum Feuer, damit es koche, werffe erſt ein wenig Saltz und den Prockoli alsdenn auch hin, und laſſe ihn weich kochen; nach dieſem thue man ſolchen heraus auf eine Schüſſel, und laſſe ihn kalt werden, ſaltze ſelbigen ein wenig, gieſſe Eßig und Oel drüber, ſtreue Zucker drauf, ſo iſt er fertig.

Salat von rothen Rüben,

Man wäſchet rothe Rüben ſauber ab, ſetzet dieſe mit ſiedendem Waſſer zum Feuer, damit ſie weich kochen; hernach thut man ſie heraus in kaltes Waſſer, und ziehet ihnen die Haut ab; ſchneidet ſie Scheibenweis, als man einen Gurcken-Salat ſchneidet, doch nicht ſo gar dünne, und thut ſolche in ein Fäßgen oder Topf, ſtreuet Kümmel und würfflicht klein geſchnittenen Meerrettig darunter, gieſſet auch guten Eßig drauf und läſſet ſie kalt werden. Wenn man nun ſolche zu Tiſche

ſche

ſche geben ſoll, ſo werden ſie heraus genommen und ordentlich angerichtet, auch von der Brühe etwas darauf gegoſſen.

Salat von Cicori, Wegwarten oder Hindläuffte,

Man ſchabet dergleichen Wurtzeln ſauber ab, ſchneidet ſie nach der Länge entzwey und thut den Kern heraus, alsdenn ſchneidet man Stücke zwey Qveer-Finger lang, und aus dieſen Stückgen nach der Länge, ſo dünn, als möglich, wie Nudeln. Wenn dieſes geſchehen, ſo ſetzet man Waſſer zum Feuer, thut die Cicori hinein und läſſet ſie weich kochen. Iſt ſolches geſchehen, ſo nimmet man ſie heraus, leget ſie auf eine Schüſſel, daß ſie kalt wird, beſprenget ſelbige alsdenn mit Saltz, gieſſet Eßig und Oel drauf, ſtreuet Zucker, kleine Roſinen und Citronen-Schalen drüber, ſo iſt er fertig.

Salat von Rebüntzgen,

Wenn die Rebüntzgen ausgeſtochen ſind, ſo lieſet man ſolche rein, und thut ſie in kaltes Waſſer, wäſchet ſie ſauber aus, leget ſie auf eine Schüſſel und beſprenget ſie mit Saltz. Ferner gieſſet man Eßig und Baumöl drauf, miſchet ſolche wohl durch einander, und beym Anrichten beleget man ſie mit harten Eyern, welcher Salat aber auch ohne dieſe kan verſpeiſet werden.

Salat von Rüben-Kraut,

Wenn es offtmals geſchiehet, daß man im Herbſt weiſſe Rüben in Keller leget, ſo pflegen ſie gemeiniglich auszuwachſen und oben ein ſchönes gelbes Kraut zu bekommen, dieſes ſchneidet man ſauber ab, lieſet es reinlich und ſchüttet es in kaltes Waſſer, wäſchet es hernach aus, thut es auf eine Schüſſel, gieſſet Eßig und Oel drauf, ſaltzet es auch ein wenig, und giebet ihn hin.

Salat von Rinds-Gaumen,

Man ſetzet Rinds-Gaumen zum Feuer, und läſſet ſie weich kochen; hernach thut man ſie heraus in kaltes Waſſer, ſchneidet ſie gantz klein als Nudeln, leget ſolche auf eine Schüſſel, ſaltzet ſie, gieſſet Eßig und Oel drauf, wirfft kleine Roſinen, geſchnittene Citronen-Schalen und Zucker drüber, ſo iſt er zum Anrichten fertig.

Salat von weiſſen Rüben,

Man ſchälet und ſchneidet weiſſe Rüben wie Nudeln, kochet ſolche in Waſſer ab, bis ſie weich werden; thut ſolche alsdenn heraus und wenn ſie kalt worden ſind, machet man ſie ab, als wie vorhergehenden Salat und läſſet ihn auftragen.

Salat von Spargel,

Den Spargel putzet man ſauber, und läſſet ihn im Waſſer am Feuer ſieden; thut ein wenig Saltz darzu, wirfft den Spargel darein, damit er weich werde, nach dieſen wirfft man ihn in kaltes Waſſer, leget ihn ſodann ordentlich auf eine Schüſſel, gieſſet Eßig und Oel darauf, ſtreuet klein geſchnittene Citronen-Schalen drüber, und giebet ihn hin.

Salat Italiäniſch zuzurichten,

Dieſe werden zwar unterſchiedlich zubereitet; mir gefället aber ſonderlich folgende Art. Man wäſſert Sardellen ein, wäſchet ſie aus und ziehet ihnen das Fleiſch auf beyden Seiten gantz herab. Von dieſem Fleiſch rollet man etliche Stückgen wie Papier zuſammen, und die andern läſſet man gantz; darzu müſſen auch noch kommen Muſcheln, eingelegte Auſtern, kleine Capern, Oliven, Citronen und dergleichen eingelegte Italiäniſche Waaren; man richtet ſie alsdenn nach ſeiner Wiſſenſchafft proportionirlich an, gieſſet guten Wein-Eßig und Garzer-Oel drauf, ſo iſt er fertig.

Salat farcirter,

Iſt ein gefüllter Salat, daran die Blätter zugemacht werden; man nennet auch den Salat von Carfiol alſo.

Salat von Kälber-Braten,

Man läſſet eine wohlgebratene Kälber-Keule kalt werden, ſchneidet ſie ſodenn in dünne Scheiben wie ein Blat, leget ſolche in eine Schüſſel, thut Baum-Oel, Pfeffer, Saltz, ein wenig Eßig und den Safft von einer Citrone darüber, ſo iſt er zum Verſpeiſen fertig.

Salbey,

Salvia, Sauge, iſt ein Stauden-Gewächſe,

wächſe, das lange, bleichgrüne, rauhe Blätter, einen ſtarcken angenehmen Geruch, blaue Blüten, und ſchwartzen Saamen hat. Sie iſt zweyerley: Die groſſe breitblättrige, und die kleine, edle oder Creutz-Salbey, ſie dienet in der Küche an die Speiſen und auch zur Artzney. Sie iſt temperirt und ſanguiniſch, wärmet, trocknet, reiniget das Geblüt. Ein Salbey-Blatt im Munde gekauet, iſt denen Stammlenden gut. In den Apothecken hat man davon ein Waſſer, Zucker Eſſenz, Spiritus, Extract, Balſam und Oel. Dieſelben dienen zu allen kalten Mängeln des Haupts, Schlag, Schwindel und Schlaffſucht. In der Küche wird Salbey in allerhand Fleiſch-Brühen, ingleichen Schöps-Braten, Aal und dergleichen zu ſpicken, auch zum Backwerck gebrauchet. Bey der Salbey muß allemal Raute gepflantzet werden, weil ſonſt Schlangen, Kröten, Spinnen und ander Ungezieffer gerne darunter niſten, und das Kraut vergifften. Ein mehrers giebt das Oeconomiſche Lexicon.

von Salern,

Trotta, war ein ſehr gelehrtes Weib, abſonderlich in der Medicin ſo erfahren, daß ſie von allen Kranckheiten der Weiber etwas geſchrieben hat. Vid. Johann Frauenlob in der lobenswürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 31.

Salibiſſa,

Des Grafens Celadonis vortreffliche Gemahlin, deren Klugheit und vortreffzlicher Verſtand die Scribenten nicht ſatt genug zu rühmen wiſſen, ſie ſoll faſt am Verſtande nicht ihres gleichen gehabt haben. Vid. Ernſt im Bilder-Hauſe P. II p. 580 und Adelungks Schatz-Kammer rarer Hiſtorien p. 240.

de Saliez,

Eine gelehrte Wittibe des Herrn le Viguiere d'Alby, ſo ſich durch ein und andere Schrifften berühmt gemacht. Man findet von ihr einen Roman, unter dem Titel: Le Princeſſe d'Iſambourg, eine mit Poeſie untermiſchte gelehrte Epiſtel an den Abt de la Roque von dem prächtigen Einzug des Biſchoffs von Alby. Nechſt dieſen war ſie eine vortreffliche Philoſopha, geſtalt ſie in Willens war, eine gantz neue Secte der Philoſophie aufzurichten. Vid. Juncker. Centur. fœm. Illuſtr. pag. 5 & ſeq. in Præfat. Deviſeus weiſet auch in ſeinem Mercur. Polit. ad An. 1687 P. 2 Menſ. Mart. ein Carmen von ihr auf, ſo ſie auf den König von Franckreich verfertiget, und an den Abt de la Chaiſe gerichtet.

de Salis,

Madame, des Chur-Brandenburgiſchen geheimden Raths, Herrn von Jena gelehrte Stieff-Tochter, in Frantzöſiſcher, Italiäniſcher und Lateiniſcher Sprache ſehr fertig; Sie hat die bewehrteſten Hiſtoricos, ſonderlich den Tacitum, durchſtudiret, machet einen netten Vers, und lebet mit ihrem Ehe-Herrn in Italien. Vid. Paulin. in der Zeitkürtzenden erbaulichen Luſt Part. II p. 115.

Saliſches Geſetze,

Iſt eine von Pharamundo, dem erſtern Könige der Francken, gemachte Verfaſſung und Satzung, vermöge deren kein Weibes-Bild zu der Königl. Frantzöſiſchen Crone durch Erbfolge gelangen kan. Er gab vor, es hätten ihm ſolche Geſetze die Götter eingegeben und anbefohlen. Die heutigen Frantzoſen beſtärcken ſolch Geſetze aus denen Worten Chriſti: Die Lilien nehen nicht, weil das Frantzöſiſche Wappen aus Lilien beſtehet.

Sal-Leiſte,

Heiſt denen Nähterinnen ſo viel, als die Enden von denen beyden Breiten der gewirckten Leinwand, welche nicht dürfen beſtochen oder geſäumet werden, weil die Fäden alle auf dem Wirck-Stul bereits eingeſchlagen worden.

Salm, ſiehe Lachs.

Salmaſia, ſiehe Mercera Anna.

Salmonnin,

Florentia, ein vortreffliches und künſtliches Frauenzimmer, ſo dermaſſen in der Muſic ſoll excelliret haben, daß ſie zu ihrer Zeit gar nicht ihres gleichen gehabt.

Salonia,

Des Kayſers Gallieni gelehrte Gemahlin,

mahlin, hielte ſehr viel auf die Platoniſche Philoſophie, welche ſie vom Plotino erlernet hatte, und überredete ihren Gemahl, daß er Plotino erlauben möchte, eine Stadt zu bauen, und daſelbſt eine Republic nach des Platonis Vorſchrifft aufzurichten. Allein obwol der Kayſer darein willigte, ſo wolte dieſes Vornehmen doch nicht von ſtatten gehen, alſo daß Plotinus endlich bekennen muſte, daß ſeines Lehr-Meiſters Republic nur in Gedancken ſchöne, in der That aber nicht practicabel wäre. Budæus. Hieraus nimmt Baronius Anlaß, die Votrefflichkeit der Chriſtlichen Religion zu erweiſen, weil nemlich ſolche ſo glücklich eingeführet worden, ohngeacht ſie den menſchlichen Neigungen zur Wolluſt und den verderbten Regeln der Weltweisheit gantz zuwider iſt. Porphyrius in vita Plotini. G. L.

Salſamenta,

Heiſſen in unſern Küchen alle eingeſaltzene Fiſche, als Cabeliau, Hechte, Heringe, Lachſe, Sardellen, Störe ꝛc.

Saltz,

Sal, Sel, iſt das allernöthigſte Stück in einer Küche, ohne welches kein eintziges Eſſen könte ſchmackhafft bereitet werden, wie denn auch der gantze Erdboden mit ſolchem durch und durch angefüllet. Es giebet aber des Saltzes vielerley Arten, als 1) rein aus der Erden gegrabenes 2) aus den Brunnen, Pfützen und dem See-Waſſer durch der Sonnen, und 3) aus den Saltz-Qvellen oder Sohlen durch des natürlichen Feuers Hitze gekochtes Saltz. Das Spring-Brunnen-Saltz kommt aus warmen Brunnen, und bricht herbor aus dem ſalpetriſchen und ſchwefelhafften Adern der Erden; ſelbiges wird eben ſo, wie das See-Waſſer durch der Sonnen Hitze zu einem Saltze gekocht. Das Felſen- und Stein-Saltz wird aus den Bergen, wie groſſe Steine gegraben. In Pohlen giebet es auch groſſe Saltz-Gruben. Bey uns aber ſind vornemlich die Saltzſiedereyen bekannt, deren die vornehmſten ſind, die zu Lüneburg, Hall in Sachſen, Franckenhauſen in Thüringen, Allendorf in Heſſen, Saltzungen an der Werre, Halle in Schwaben, Artern im Mansfeldiſchen, zu Salza, Aſchersleben, Staßford, Colberg in Hinter-Pommern, Apolda im Weimariſchen, Halle in Saltzburgiſchen, Kitzingen in Francken u. ſ. f. Ein mehrers ſehe man im Natur- und Oeconomiſchen Lexico.

Saltz-Faß, ſiehe Saltz-Meſte.

Saltz-Häufflein ſetzen,

Iſt eine abergläubiſche Gewohnheit, wenn das Weibes-Volck in der Chriſt-Nacht zwiſchen 11 und 12 Uhr einen Fingerhut voll Saltz ſtillſchweigend auf den Tiſch ſetzet, und bey der frühmorgenden Beſichtigung aus dem umgefallenen oder ſtehen gebliebenen Häuflein urtheilet, ob es in ſolchem Jahre ſterben oder leben bleiben werde.

Saltz-Meſte, oder Saltz-Fäßlein,

Bedeutet zweyerley: wenn es groß iſt, ſo iſt es ein von Holtz viereckct und mit einem Deckel verſehenes Geſchirr, worinnen das Saltz in der Küchen verwahret wird; iſt es aber klein, ſo bedeutet es ein von Silber, Zinn, Porcellain oder Blech getriebenes kleines Tiſch-Geſchirr, obenher mit einem tieff ausgehölerten Boden, unten aber mit einem breiten Fuß verſehen, mit Saltz angefüllt auf die Tafeln und Tiſche geſetzet wird.

Saltz-Seule,

War diejenige Statua, worein Loths vorwitziges Weib, welches ſich wider des Engels Befehl auf der Flucht aus Sodom umſahe, verwandelt ward, Geneſ. XIX, 26. Es war ſolche Seule nicht gemeines, ſondern ein mineraliſches Saltz, welches hart und dauerhafftig war; hat auch noch zu Joſephi Zeiten geſtanden, wie ſie denn auch Bochartus, Adrichomius, Breitenbachius und andere mehr, ſo im gelobten Lande geweſen, gleichfalls noch geſehen.

Saltz und Brot zuerſt in das Haus räumen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, vermöge deſſen man bey Beziehung eines neuen Hauſes Saltz und Brot zuerſt hinein räumen muß, damit man Glücke darinnen habe, und an nichts Mangel leide.

Saltz verſchütten,

Iſt eine alte abergläubiſche Meinung einiger Weiber, ſo in den irrigen Gedancken ſtehen, es würde derjenige des Tages über nicht glücklich ſeyn, der das Saltz verſchüttete.

Salvagnini,

Margherita, eine berühmte und künſtliche Sängerin in Italien.

Salvetta Magdalena Acciajoli,

Eine gelehrte Florentinerin, hinterließ zwey Tomos von Italiäniſchen Gedichten, und ſtarb An. 1610.

Sambethe, ſiehe Sibylla Perſica.

Sammet,

Iſt ein aus Seide erhabner und über einen gezwirnten Grund geſchlagener Zeug, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Kleidung zu bedienen pfleget. Iſt entweder geſchoren oder ungeſchoren, glat oder geriſſen. Verſchiedene Sorten deſſelben erzehlet das Oeconomiſche Lexicon.

Sammet-Bund,

Iſt ein breiter von ſchwartzem Sammet verfertigter und mit Baumwolle oder ſeidner Watte durchfütterter Streiff und Umſchlag, an den Enden mit Bändern verſehen, den die adelichen oder andere vornehme Dames auf denen Reiſen um die Stirne zu binden pflegen; die von bürgerlichem Stande pflegen ſolchen nur von Taffet zu machen.

Sammet-Bürſte,

Iſt eine von weichen Ziegen-Haaren zuſammen geſetzte Bürſte, wormit das Frauenzimmer ihre Sammet-und andere ſeidne Kleider ausſaubert.

Sammet-Spitzen,

Sind eine gewiſſe Art von ſchwartzen Spitzen, worinnen die Blumen mit Sammet ausgefüllt werden.

de Samphut, ſiehe Tereſia de Samphut.

Sängen Gänſe,

Heiſt eine gerupffte Gans über einem angezündeten Strohwiſch halten, die übergebliebenen Stoppeln und kleinen Federn ausrotten, und das Fell von den Pfoten abſtreiffeln.

Sängerin,

Heiſt ein Frauenzimmer, ſo auf dem öffentlichen Theatro in einer Opera, ſowol in Arien als Recitativen, ihre Stimme manierlich und künſtlich in die darzu einſtimmenden Inſtrumenta hören läſt, und ihre darzu gehörigen Actiones darbey zu machen pfleget.

Sand-Frau,

Heiſſen diejenigen armen und bedürfftigen Weiber, ſo den Sand in Trage-Körben in denen Häuſern hauſiren herum zu tragen pflegen.

in Sand gehen,

Wird von denen Mägden geſaget, ſo den Waſch-und Scheuer-Sand in Trag-körben aus der Sand-Gruben holen, und auf dem Rücken nach Hauſe tragen.

Sand-oder Nehe-Küſſen,

Iſt ein viereckigtes von Sammet, Tuch oder andern Zeug auf allerhand Art zuſammen geſetztes und mit Sand derb und dichte ausgeſtopfftes Küſſen, worauf das Frauenzimmer dasjenige Stück Leinwand oder Caton, ſo es zu nehen willens iſt, zu ſtecken und mit einer Nadel dran zu befeſtigen pfleget.

Sand-Sieb,

Iſt ein voll Blech durchlöchertes Sieb, wodurch der Sand auf den Saal und Gängen herum klar und rein geſiebet und aufgeſtreuet wird.

Sand ſtreuen,

Heiſſet, wenn das Geſinde in die geſcheuerten oder ausgekehrten Zimmer, Säle und Gänge durch ein darzu abſonderlich verfertigtes blechernes Sieb klar gewaſchenen und reinen Sand ausſtreuet, damit der Unflat nicht ſogleich an dem Fuß-Boden hafften kan.

Santa Stella,

Signora, ein künſtliche und berühmte Sängerin in Italien.

Sappho,

Die Tochter Scamandronymi und der Cleidis, des Cercilæ Weib, eine vortreffliche Poetin, ſo in der 46 Olympiade gelebet, oder wie einige wollen, ums Jahr der Welt An. 3338, aus der Inſel Lesbus, und Erfinderin einer gewiſſen Art Verſe, ſo nach ihrem Nahmen das Genus Sapphicum benennet worden. Dieſe Sappho hatte ſich in einen jungen Menſchen, Nahmens Phaon, verliebet, weil er ihr aber gar wenig Gegen-Liebe blicken ließ, ſtürtzte ſie ſich endlich aus Ungedult von dem Berge Leucade in das Meer herab. Ihre Carmina, ſo ſie geſchrieben, ſind zu unterſchiedenen malen gedruckt worden, als An. 1660 cum notis Tanaquill. Fabri A. 1682 zu Paris, An. 1654 ibid. An. 1692 zu Amſterdam, An. 1712 par M. Gacon. Die unterſchiedenen Judicia, ſo von ihr gefället worden, hat Gyraldus und andere mehr. Siehe Monſ. Longepierre Vie de Sappho au devant de la traduction en vers François des Poeſies de Sappho. Æneas Sylvius und einige andere Hiſtorici ſtatuiren zweye dieſes Nahmens, die Lateiniſchen Poeten aber gedencken nur einer dieſes Nahmens. Sie ſoll ziemlich frey und unzüchtig gelebet haben, daher alle ihr Ruhm, der ſie unſterblich macht, bloß von ihrer Poeſie herrühret, darinnen ſie ein vortreflich Ingenium ſehen laſſen, und dadurch den Nahmen der zehenden Muſe erlanget. Man hat von ihr nichts mehr übrig als zwey Oden, ein Paar Epigrammata, und einige Fragmenta, ohngeachtet ſie 9 Bücher Oden, und noch mehr Bücher Epigrammata, deßgleichen viel Elegien, Epithalamia und andere Poetiſchen Gedancken hinterlaſſen. Auſſer dieſen ſoll ſie auch ein abſonderliches Inſtrument nebſt einer auſſerordentlichen Art der Harmonie erdacht haben, ſo aber nunmehr unbekannt. Von ſonderbarer Schönheit ſoll ſie nicht geweſen ſeyn, auſſer daß ſie ein Paar ſchöne und feurige Augen gehabt. Budæus.

Sappho,

Crexea, von Mitylene, war eine um das Jahr der Welt 3564 florirende herrliche Dichterin, ſo nach Genebrardi Voſſii und des Æneæ Sylvii Meinung von der andern berühmten Sappho gantz unterſchieden geweſen ſeyn ſoll, und werden ihr die meiſten Scripta Sapphus Eretriæ zugeeignet. Ovidius und Strabo gedencken ihrer gar offt mit groſſem Ruhm. Vid. Voſſium in Inſtitut. Poet. L. 3 c. 15, Genebrard. L. II Chronograph. pag. 230, Frauenlob in der Lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 29.

Sapphora, oder Siphra,

War die vornehmſte Hebamme unter denen Hebräiſchen Wehe-Müttern, der Pharao nebſt der Phual anbefahl, alles was männlich wäre, bey Entbindung der Ebräiſchen Weiber umzubringen, welches ſie aber als eine Gottesfürchtige Matrone nicht that. Exod. I, 15, 16 & 17.

Sara, oder Sarai,

Abrahams Weib, war von ſonderbarer Schönheit, weswegen er ſie auch bate, daß ſie ſich auf der Reiſe für ſeine Schweſter möchte ausgeben; hatte einen groſſen Glauben an GOTT, wodurch ſie auch in dem 90 Jahre ihres Alters einen Sohn gebahr, Geneſ. XXI, 2, und wurde eine Mutter vieler Fürſten.

Sara, die Heilige,

Eine devote Matrone und Aebtißin, ſo An. 432 den Orden der Kloſter-Frauen der heil. Jungfer Maria vom Berg Carmel geſtifftet, und zwar nach eben denſelben Regeln, ſo die Carmeliter-Brüder zu obſerviren pflegen.

Sara,

Eine einige Tochter des Raguels, eines wohlhabenden Mannes zu Rages in Meden, ſo ſieben Bräutigams vorher gehabt, welche alle nach einander von einem böſen Geiſt waren getödtet worden, Tob. VI, 15; zuletzt aber ſich mit dem jungen Tobia, der einen Engel, Raphael genannt, zum Werber und Freyers-Mann mit brachte, glücklich und vergnügt in ein ehelich Gelöbniß einließ, Tobiæ VII, 15.

Saracena Ludovica, ſiehe Ludovica Saracena.

Sarca,

War eine mit von denen Böhmiſchen Amazonen, ſo unter der tapffern Anführung

 rung

rung der heroiſchen Valaska A. 735 den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Sardelle,

Trichis, (Sarda) Sardelle, iſt ein kleiner Fiſch, der in dem Mittelländiſchen Meere, ſonderlich um die Inſel Sardinien gefangen, in kleinen Fäßgen eingeſaltzen, und alsdenn weit und breit verführet wird, und ziemlich mit dem Hering überein kömmt; ſie gehören unter die Italiäniſchen Waaren, ſo über Venedig, Livorno und Genua in Teutſchland gebracht werden. So bald ſelbige die Fiſcher gefangen, legen ſie ſolche in kleine Fäßgen ein und verſenden ſie häufig, die man denn hernach entweder à part verſpeiſet, oder bey andere Eſſen anzubringen ſuchet. Die Sardellen müſſen ſchon vor alten Zeiten etwas beliebtes geweſen ſeyn, angeſehen ſie Apicius, der Römer, für das allerdelicateſte unter denen Lecker-Bißgen zu halten pflegte. ſiehe Oeconomiſ. Lexicon.

Sarge ſeidne, oder Soy Roſſata,

Iſt ein einfärbiger glatter und von offnen ungedreheten Faden dicht gewebter ſeidner Zeug, ſo einen ſtarcken Glantz von ſich giebet, iſt ſtärcker und feiner als der Atlas und wird von dem Frauenzimmer bey ihrer Kleidung gebrauchet.

Sarge wollene,

Iſt ein aus Wolle gewebter glatter Zeug, ſo das Frauenzimmer ſtat Unterfutters zu gebrauchen pfleget, man findet ſelbigen gepreſt, von unterſchiedener Güte und Sorten, als da iſt Sarge Imperial, ſo die breiteſte iſt, und Sarge de Poys, ſo eine Art von ſchlechten und leichten Calemanc iſt.

Sarrochia,

Oder, wie ſie einige nennen Scarrocchia, Margaretha, eine zwar treflich gelehrte, aber auch darbey ſehr hochmüthige, zanckſüchtige und geitzige Neapolitanerin, ſo ſich ihrer Gelehrſamkeit wegen, entſetzlich viel einzubilden wuſte, weil die gelehrteſten Männer ihr Haus gleich einer Academie beſuchten, ihren Theologiſchen und Philoſophiſchen Diſcourſen zuhören, und ihren accuraten Diſputationibus beywohnten, und ſie recht für ein Oracul hielten. Janus Nicius Erythræus in ſeiner Pinacotheca I pag. 259 & ſeq. machte ein rechtes Wunder aus ihr. Sie gerieth wegen ihres allzu unbändigen Hochmuths und Kaltſinnigkeit gegen die braveſten Leute in Diſput, als mit Joh. Baptiſta Marino, mit der Academia Humoriſtarum und Octavio Tronſarello. Vincentius Nolfi in ſeiner Ginipedia oder Unterweiſung des Frauenzimmers cap. ult. gedencket dieſer Sarrochiæ gar rühmlich. Ubrigens machte ſie einen netten heroiſchen Vers, ſowol in Lateiniſcher als welſcher Sprache, wie ſolches die artigen Lateiniſchen Epigrammata, und das ſchöne welſche Carmen Heroicum vom Leben und Thaten Georgii Caſtriotæ oder Scanderbegs, Fürſtens in Epiro und Albanien, ſo ſie verfertiget, und 1626 heraus gab, bezeugen. Vid. Morhoff. in Polyh. Hiſtor. P. I p. 144, & Hoffmann. Lex. Univerſ. T. I p. 993.

de Sartre,

Madame Dauphin, eine gelehrte Marquiſin aus Franckreich, und M. le Marquis de Roubias d'Eſtoublon Gemahlin, eine einige Tochter des Frantzöſiſchen Hof-und Financen-Raths M. de Sartre. Ihre Mutter hieß Madam. Brigide de Maſſauve. Sie war eine ſehr gelehrte Dame von ſonderbarem Verſtande und hoher Wiſſenſchafft, verſtand die Matheſin und Arithmeticam aus dem Fundamente, war eine gute Philoſopha, und hatte ſchöne Wiſſenſchafft in der Medicin. Sie ſtarb An. 1685 den 17 Martii zu Arles in der Provence. Vid. Mercur. Polit. Deviſei ad An. 1685 M. Apr. pag. 86 & Juncker. Centur. illuſtr. Fœm. pag. 67 & 68.

Satin,

Iſt eine Art eines geringen und leichten Atlas, wird auch ſonſten Bällgen-Atlas genennet, und bedienet ſich deſſen das Frauenzimmer zu ihrer Auskleidung.

Sau, ſiehe Schwein.

Sauce, oder Soſſe,

Nennet man eine iede gute Brühe oder Löffel-Speiſe, die man über ein gekochtes Eſſen anzurichten pfleget, und deren Zu-

richtung bey Beſchreibung eines ieden Eſſens zugleich mit angewieſen worden. ſiehe Soſſe.

Sauce douce,

Iſt mit allerhand eingemachten, z. E. Johannis-Beern, oder Kirſchen-Mus ꝛc.

Sauce hachis,

Eine gehackte, oder vielmehr geſchlagene Brühe, ſo durch geſchwindes Hin- und herziehen eines Löffels geſchiehet.

Sauce ramelade,

Zerfahrne Brühe.

Sauce en Sallat,

Iſt eine Eyer-Brühe, warm gemacht.

Saucis de Haneton, ſiehe Ponpons.

Saucisses,

Sind kleine Bratwürſtgen, werden aus klein gehacktem Schweinefleiſch, würflicht geſchnittenem Speck, Würtze, Saltz ꝛc. verfertiget, in kleine Därmer gefüllet, hernach mit Eßig, Citronenſchalen und gantzen Zwiebeln eingemacht, und auf beſondere Manier zugerichtet, welches der Koch in nachfolgenden Beſchreibungen darthut: 1) Saucisses oder kleine Bratwürſtgen zu machen; 2) Saucisses mit einer piquanten Soſſe; 3) Saucisses mit einer Sardellen-Soſſe.

Saucisses oder kleine Brat-Würſtgen zu machen,

Man hacket Schweinefleiſch klein, ſchneidet Speck würflicht, und thut beydes zuſammen; ſchüttet Pfeffer, Coriander, Citronenſchalen, ein wenig Thymian und Saltz daran, und rühret alles wohl unter einander. Hernach nimmet man kleine Därmer, etwa von Schöpſen, und ſchleimet dieſe ſauber; füllet die gemachte Fülle in eine Wurſt-Spritze und ziehet den Darm oben an die Spitze, ſo viel als man auf einmal daran bringen kan, läſſet ein Ende vom Darm oben über die Spitze von der Spritze vorgehen; darnach ſtöſſet man mit einem Stempel das Fleiſch vorne zur Röhre heraus, ſo wird ſich die Wurſt ſelber machen. Wenn man nun fertig, ſo leget man dieſe Würſte in einen Topff und gieſſet Eßig drauf; thut etliche gantze Zwiebeln hinein, damit ſie alſo recht ſauer werden; alsdenn kan man ſelbige nachfolgender maſſen zurichten.

Saucisse mit einer piquanten Soſſe,

Man machet in einem Tiegel oder Casserole Butter auf dem Kohlfeuer braun; rühret nach dieſem geriebene Semmel darein, welche auch braun werden muß. Iſt dieſes geſchehen, ſo gieſſet man Fleiſchbrühe, Wein und Eßig dran, würtzet es mit Nelcken, Citronenſchalen und Scheiben, auch Zucker, welches alles zuſammen kochen muß. Hernach nimmet man von denen Würſten, ſo viel als man hinein legen will, läſſet ſolche auch ein wenig mit kochen, aber nicht lange, weil ſelbige ohnediß mürbe ſind, richtet ſie an, und beſtreuet ſie mit Citronenſchalen.

Saucisse mit einer Sardellen-Soſſe,

Die Brühe ſuchet man beym Rindfleiſch mit Sardellen; in dieſe Brühe leget man die Würſte und läſſet ſolche ein wenig mit kochen. Zu dieſen Würſten mag man eine Brühe machen, welche man will, nur daß dieſelbe allezeit etwas ſcharf ſchmecke, weil die Würſte in der Säure gelegen, als Champignons, eingelegte Capern, Pomerantzen, Oliven, Citronen, Limonien, Zwiebeln und Kirſch-Brühe.

Sauerampffer,

Acetoſe, Ozeille, iſt ein Kräutgen von einer angenehmen Säure, wächſt häuffig in Wieſen, Gärten und auf Feldern, und dienet in der Artzney wider viele Beſchwerungen. Nechſt dem iſt es auch ein gut Küchen-Kraut, daraus der Koch Salſen verfertiget, oder es unter den Salat vermiſchet, oder ſonſt bey andern Eſſen anwendet; iedoch iſt es im Früh-Jahr am geſündeſten, wie davon das Ziegen- und Lammfleiſch, ſo man damit kochet, Zeugniß giebet.

Sauer-Braten,

Heiſſet das in Eßig eingelegte Fleiſch, welches man hernach, auch wol noch geſpickt und mit Nelcken beſteckt, entweder

 am

am Spieſſe bratet, oder als ein Bœuf à la mode ſtovet, und endlich darüber eine gute Brühe von Wein und Wein-Eßig, Butter, Pfeffer, Nelcken, Zimmet, etwas Zucker und Citronen-Saft verfertiget.

Sauerkraut,

Braſſica conditanea, (muriatica) wird auf einer Hobel-Banck klein geſchnitten, mit Saltz, Kümmel, und manchmal mit Wacholder-Beeren in Fäſſer eingetretten, darinne es gähren muß: von deſſen Einmachung ſchon oben unter dem Wort Dille etwas gedacht worden. Es iſt dieſes zwar eine gute Speiſe für gemeine Leute, die es wieder ausarbeiten können; es hat ſich aber auch mancher Siechling daran wieder erholet. Die Köche brauchen es auch an viel andere Speiſen, davon hin und wieder die Zubereitungen zeugen werden. Insgemein pfleget man es alſo abzukochen.

Sauerkraut zuzurichten,

Man nehme Sauerkraut, ſetze es mit Waſſer zum Feuer, und koche es weich. Hernach mache man Butter oder Schweinenſchmaltz heiß, rühre ein wenig Mehl drein, und laſſe es ein wenig röſten; ſeige alsdenn etwas Brühe vom Kraut ab, und ſchütte das heiſſe Schmaltz oder Butter an das Kraut, rühre es wohl durch einander, darnach mag man es anrichten. Wie es ferner zubereitet wird, iſt bey denen Hünern, Gänſen, Enten, Capaunen, Hechten, Schweinefleiſch und an andern Orten mehr zu erſehen.

Sauerkraut als ein Salat,

Das Sauerkraut wird in Waſſer aufgekocht, hernach laſſen ſie es wieder kalt werden, machen es mit Baumöl und Eßig ab, und genieſſen es als einen Salat.

Sauff-Droſſel,

Nennet man insgemein diejenigen liederlichen verſoffenen Weiber, ſo dem Trunck ergeben ſind, ingleichen Zech-Schweſtern, Brantewein-Bullen, Zipp-Schweſtern, u. d. g.

Säugen, ſiehe Stillen.

Säug-Amme, ſiehe Amme.

Säumen,

Heiſſet die zerſchnittene Leinwand oder ander weiſſes Zeug an denen Enden herum einſchlagen, und mit einer ſchmalen zierlichen Naht umgeben; welche Naht der Saum genennet wird. Iſt entweder ſchmal oder breit.

Scala,

Alexandra, von Florentz aus Italien, des gelehrten Bartholomæi Scalæ ſchöne und tugendhaffte Tochter, ſie war ein gelehrtes Frauenzimmer und gute Poetin, ſo Griechiſch, Lateiniſch und Italiäniſch fertig reden und ſchreiben konte. Ihr Mann war Michael Marullus, der bekannte Poete, und welcher, wie einige wollen, ein Atheiſte geweſen ſeyn ſoll. Der gelehrte Politianus hat ein artiges Epigramma in Griechiſcher Sprache (Vid. Gualther. Tom. II Chron. p. 1140) ihr zu Ehren verfertiget. Sie ſtarb An. 1506, und hinterließ Apologos und Epigrammata, davon ſich einige in Politiani Wercken finden.

Scæa,

War eine von des Danai 50 Töchtern, ſo Danaides oder Belides genennet wurden; ihr Mann hieß Archander.

Scapulier,

Heiſt das Schulter-Kleid, das die Nonnen und Kloſter-Frauen umhengen. Es beſtehet ſolches aus zwey kleinen Breiten Tuch, deren die eine die Bruſt, die andere aber den Rücken bedecket.

Scarabelli,

Diamante Maria, eine vortreffliche und künſtliche Sängerin in Italien.

Scariol, ſiehe Endivien.

Scarrochia, ſiehe Sarrochia.

Sceve,

Claudina, ein gelehrtes Frauenzimmer von Lyon, war im XVI Seculo als eine nette Dichterin berühmt.

Sceve,

Sibylle, eine gelehrte Anverwandtin der Sceve Claudina, lebte zu Königs Henrici II Zeiten, und verfertigte einige Schrif-

Schrifften in gebundener und ungebundener Rede.

Schaale, ſiehe Porcellain-Schaale.

Schaart,

Iſt ein groſſer runder kupfferner Tiegel auf Füſſen ſtehend, mit einer kupffernen feſt einſchlieſſenden Decke verſehen, worinnen Paſteten gebacken, auch andere Speiſen zugerichtet werden; wird oben und unten mit glüenden Kohlen beleget.

Schaben,

Heiſſet in der Küche mit einem Meſſer den Unflat von allerhand Kohl-Gärtner-Waare, als: Peterſilien-Wurtzeln, Paſtinac, Möhren, Radies u. d. g. ehe man ſie kocht, vorher abziehen.

Schachtel,

Iſt ein von gantz ſchwachen und ſchwancken höltzernen Blättern rund oder oval zuſammen gefügtes Behältniß, mit dem darzu gehörigen Deckel verſehen, worinnen das Frauenzimmer allerhand zu verwahren und beyzulegen pfleget. Sie ſind von unterſchiedener Gattung, groß, klein oder mittel.

Schäfferinnen,

Heiſſen diejenigen Nymphen und jungen Dirnen, ſo die Lämmer und Schafe hüten, von welchen die Poeten in ihren Eclogen und Paſtorellen viel zu ſchreiben und ihnen allerhand Liebes-Intriguen anzudichten wiſſen. Dergleichen Amt und Verrichtung war ſchon denen Weibesbildern Altes Teſtaments bekannt; alſo hütete dorten Rahel ihres Vaters Labans Schafe. Gen. XXIX, 6.

Schærtlerin,

Catharina, Aebtißin zu Söfflingen, ſo ums Jahr Chriſti 1553 wegen ihrer Gelehrſamkeit ſehr berühmt war. Cruſius in Annalib. Suevicis Lib. IX P. III fol. 689 rühmet ſie wegen ihrer Geſchickligkeit und Gelehrſamkeit.

Schaf-Kuchen,

Heiſſet an etlichen Orten ſo viel als ein Eyer-Kuchen.

Schalotte,

Echalote, iſt eine gewiſſe Art kleiner ſchmackbaren und angenehmen Zwiebeln, ſo die Köche an allerhand Speiſen in denen Küchen zu verbrauchen pflegen.

Schappel, oder Scheppel,

Heiſſet an etlichen Orten ſo viel als ein Kräntzlein, ſo das Frauenzimmer zu tragen pfleget, es beſtehe nun ſolches aus Blumen, Perlen, Seide oder andern Sachen.

Scharſegin,

Die Schöne, eine natürliche Tochter Kayſers Maximiliani, ſo er in ſeiner Jugend von einem Gräflichen Fräulein in Oſt-Frießland erzeuget. Dieſe, weil ſie von ſonderbarer Schönheit war, hatte zwey vornehme Werber, ſo nach ihrer Liebe ſtrebeten, als nemlich den Ritter in Crain, Rauber genannt, und einen vornehmen Spanier. Weil nun Kayſer Maximilianus ſolches merckte, und keinen dem andern gerne vorziehen wolte, ließ er ſie beyderſeits vor ſich kommen, und nachdem er vorhero zwey groſſe Säcke machen laſſen, that er ihnen dieſen Vorſchlag: daß wer von ihnen beyden den andern in Sack ſtecken und zwingen könte, der ſolte die ſchöne Scharſegin haben. Nachdem ſie nun beyderſeits ihr äuſſerſtes Vermögen angewendet, einander zum Sack-Ritter zu machen, muſte doch endlich der Spanier, aller Gegenwehr ohngeachtet, in des Ritters in Crain ſeinen Sack, über welchen Schimpff der Uberwundene bald darauf den Hof quittirte, und dieſes ſchöne Kleinod ſeinem Uberwinder zur Gemahlin hinterlaſſen. Valvaſ. Crain Lib. XI fol. 601.

Scharp-oder Kraut-Eiſen,

Iſt eine lange höltzerne glatt gehobelte Tafel, in der Mitten durchſchnitten, und mit einem ſcharff-geſchliffenen Eiſen unterſchieden, worauf die Köchin das Kraut oder die Gurcken zum Salate klein zu ſchneiden pfleget.

Schaube,

Heiſt denen Augſpurgiſchen Weibesbildern ein gantzes Ober-Kleid, ſo faſt in Form eines Schlaf-Rocks gemachet, und durch und durch mit ſchwartzen Spitzen über

über friſiret iſt, wird meiſtentheils von ſchwartzem Sammet verfertiget, weil es ein Habit der Bräute iſt, der Unter-Rock, den ſie darzu tragen, iſt insgemein roth.

Schaube,

Für alte Weiber oder Bäuerinnen, iſt ein von ſchwartzem Plüſch oder Trip, auch anderm ſchwartzen Zeuge mit ſchwartzen Spitzen überbrämter und beſetzter kurtzer Mantel, den die alten Weiber oder Bäuerinnen in Sachſen umzuſchlagen pflegen. Der Hallorum Weiber ihre Schauben ſind in eitel kleine Falten geleget, auf beyden Seiten von vornher mit rauhen Hunde-Fellen breit aufgeſchlagen, und haben auch von dergleichen Rauchwerck oben einen Kragen daran.

Schaub-Hut,

Iſt ein von zartem Stroh geflochtener oder zuſammen geneheter Hut, mit zwey Bändern verſehen, deſſen ſich die Mägde bey trüben und Regen-Wetter zu bedienen pflegen. Die Bauren-Schaub-Hüte ſind meiſtens von zuſammen geflochtenen Stroh-Börtlein dichte auf einander genehet.

Schauer,

Oder Febricula, heiſſet denen Medicis eine kleine Bewegung, ſo mit Kopff- und Lenden-Weh verknüpffet iſt, und bey denen Weibern gleich bey Anfang der Conception und Empfängniß wegen Veränderung des gantzen Geblütes und lebendiger Bewegung der auræ ſeminalis, vermercket und verſpüret wird.

Schau-Eſſen,

Heiſſen bey denen Gaſtereyen und ſolennen Ausrichtungen diejenigen zierlich ausgeputzten und eingeſchobenen Speiſen, ſo über der Tafel nicht angeſchnitten werden, ſondern nur bloß auf ſelbiger zur Zierath und Augen-Weide ſtehen bleiben, dergleichen ſind zierlich ausgeſchmückte Schweins-Köpffe wild und zahm, allerhand bunt-färbigte Gallerten u. d. g.

Schauffel,

Iſt eine kleine eiſerne Schüppe, wormit die Mägde aus dem Ofen die Kohlen zu langen, und ſelbige in das Kohlfeuer zu thun pflegen.

Schäumen,

Heiſſet denen Köchinnen den Schaum von dem kochenden Fleiſch oder andern Speiſen mit der Schaum-Kelle von obenher abnehmen.

Schaum-Löffel, ſiehe Kelle.

Schrecken-Weib,

Iſt eine gewiſſe Oeffnung und Riß in einem Thal bey Tripolis, von ziemlicher Tieffe, hat ſeinen Nahmen von einer vornehmen Dame, ſo auf ihrer Reiſe nach dem Gelobten Lande von ohngefehr darein gefallen und erſoffen, bekommen. Maundrell. Reiſe-Beſchreibung nach dem Gelobten Lande pag. 8.

Scheben,

Heiſſen diejenigen Spaltzen und Spreu, ſo aus dem gehechelten Flachs und Werck heraus geklopffet werden.

Scheelblaſen,

Denen Medicis Phlyctenæ oder Phlyctides genannt, ſind kleine juckende Blattern, ſo ſich auf die Haut der kleinen und jungen Kinder öffters zu ſetzen, auch etwas weiſſer eyterichter Materie in ſich zu haben pflegen, die Urſache deren iſt ein unter den Haut-Drüſen angeſetztes ſcharffes Serum, ſie kommen bald, ſcheelen ſich auch bald wieder ab.

Scheffel,

Iſt ein Maaß, damit trockne Sachen, Korn, Saltz, Obſt u. ſ. f. gemeſſen werden. Er iſt nicht allenthalben von gleicher Gröſſe, und faſt von einer Stadt zur andern unterſchiedlich.

Scheffel, ſiehe Stutz.

Scheibin,

Anna, war An. 1504 Unter-Priorin in dem im XIII Seculo geſtifften Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Scheibin,

Margaretha, war An. 1500 Priorin in dem in XIII Seculo geſtifften Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Scheid

Scheid ausziehen,

Iſt ein aberglaͤubiſcher Gebrauch, wenn das Weibes-Volck in der Chriſt-Nacht zwiſchen 11 und 12 Uhr ſtillſchweigend aus einem Stoß Holtz hinterwerts ein Scheid heraus ziehet, und ſelbiges hernach beſiehet, ob es gerade oder krumm iſt, woraus ſie ſich prophecehen wollen, ob ihr kuͤnfftiger Mann, zu dem ſie das Fatum verſehen, gerade oder bucklicht und hoͤckricht gewachſen ſey.

Scheide-Brief,

War ein in dem Alten Teſtament durch Moſis faſt gezwungene Zulaſſung ausgefertigtes Document, worinnen ein Ehemann, welcher ſein Weib nicht laͤnger haben wolte, mit beygefuͤgten Urſachen, ſelbiges von ſich ließ, und ihr darinnen Freyheit gab, einen andern zu heyrathen. Die Requiſita eines ſolchen Scheide-Briefes waren, daß der Mann ſich ſelbſten unterſchrieben, oder auch ſelbigen deutlich und ohne Raſur gantz geſchrieben, daß er ſolchen Brief mit ſeinem Ringe verſiegelt, in Beyſeyn zweyer Zeugen dem Weibe uͤbergab, drey Vor-Eltern des Mannes und des Weibes darinnen benennete, und ſelbigen von Zeugen beſiegeln ließ. Maimonides d. Divort. C. I. Eine Formel von dergleichen Scheide-Brief iſt bey dem Seldeno in Uxor. Ebr. Lib. III c. 24 folgendes Inhalts zu finden: Siehe da, hier iſt der Scheide-Brief zwiſchen mir und dir, das Libell der Zertrennung, und das Inſtrument der Loslaſſung; nunmehro haſt du Freyheit, einen Mann wieder zu heyrathen, welchen du wilſt. Die Juden haben aus ſolcher genoͤthigten Zulaſſung dieſes Scheide-Briefes, welches bloß um des Hertzens Haͤrtigkeit willen geſchahe, Marc. X, 5, 6, einen ſolchen Mißbrauch gemacht, daß ſie in die 30 Urſachen angefuͤhret, warum ein Mann ſeiner Frau den Scheide-Brief geben koͤnte, welches recht laͤcherlich zu leſen; Z. E. wenn ſie mit einem Nachbar geredet, dem Manne das Eſſen verſaltzet, wenn ſie ihre gewiſſe Menſes nicht haͤtte, wenn ſie dem Mann etwas weg genaſchet, das er ſelbſten eſſen wollen; wenn ſie das eheliche Werck nicht zu gebuͤhrender Zeit treiben wolte; wenn ſie mit einem ledigen Menſchen ſpielete; wenn ſie ſich in einem oͤffentlichen Bade wuͤſche; wenn ſie dem Manne nicht verſtatten wolte, ein ſchoͤnes Kleid zu tragen; wenn ſie grob baͤueriſch redete; wenn ſie zu ſehr ſchwitzte und nach Schweiß roͤche; wenn ſie eine Wartze an der Stirn haͤtte, oder wenn eine Bruſt groͤſſer als die andere waͤre; wenn ſie die Speiſe anbrennen ließ, oder auf oͤffentlicher Gaſſe das Kind ſtillte; wenn ſie ihre Schuhe an den Ort ſetzte, wo des Mannes ſeine ſtehen ſolten, und andere dergleichen Poſſen mehr. Dergleichen Scheide-Briefe waren auch ehemals bey denen alten Roͤmern im Schwange, Carol. Sigon. l. 1 Antiquitat. Jur. Rom. c. 9, wie auch bey denen Griechen, Scalig. in Not. ad Euſeb. n. 2015, Alexand. Genial. Dier. l. 4 c. 8, und vermochten bey denen alten Voͤlckern die Vaͤter krafft ihrer vaͤterlichen Gewalt die Toͤchter nach ihrem Belieben von den Maͤnnern zu ſcheiden, bis endlich Kayſer Auguſtus und hernach M. Anton. Philoſoph. ihnen Eingriff that. Huber. Digreſſ. l. 1 c. 18 n. 1.

Scheiden,

Von Tiſch und Bette, iſt eine in denen Canoniſchen Rechten vergoͤnnte Abſonderung derer Weiber von ihren Maͤnnern, da nemlich eine Frau, aus denen in den Rechten zugelaſſenen Urſachen, als da ſind 1) die allzu groſſe Wut und Zorn ihres Mannes; 2) toͤdtlicher Haß und Feindſchafft; 3) hinterliſtige Nachſtellungen; 4) anhaltende Raſerey und Furor, wobey ſie ihres Lebens nicht ſicher iſt; 5) anſteckende und gefaͤhrliche Kranckheiten, ſo nicht zu curiren; 6) wenn der Mann wegen Hexerey verdaͤchtig iſt u. a. d. g. m. welche Urſachen auf das Arbitrium und Gutachten des Conſiſtorii ankommen, alles Ungluͤck zu vermeiden, ſich von ſeinem Ehe-Bette ſcheidet, obgleich das Eheband ſonſten noch bey ſeinem Werth und Kraͤfften verbleibet.

Schellhammerin,

Maria Sophia, gebohrne Conringin, eine qualificirte, gelehrte und kluge Dame, ſo nicht nur der Frantzoͤſiſchen Sprache, Doctrinæ ſphæricæ, Geographie und der Hiſtorie ſehr kundig, ſondern auch eine rare und groſſe Wiſſenſchafft im Kochen hatte; maſſen ſie ein Buch An. 1699 unter dem

Titel: Der wohl-unterwieſenen Köchin zufälliger Confect-Tiſch, zu Braunſchweig heraus gegeben. Welches Buch wegen ſeiner guten Approbation zum zweyten mal wieder aufgeleget worden. Uberdiß ſchriebe ſie auch einen ſaubern Vers. Vid. Paullin. in der Zeitkürtzenden Luſt T. II p. 115.

Schencken oder im Spiel logiren,

Iſt ein dem Frauenzimmer bekanntes und ſehr gebräuchliches Spiel, da nemlich unter einer in einem Kreis herum ſitzenden Geſellſchafft der Nachbar zur rechten Hand einem Frauenzimmer etwas heimlich in ihr Ohr ſchencket, und ſolches in der Mitten ſitzende Frauenzimmer ihren Nachbar zur lincken Hand heimlich fraget, wohin er es logiren will; wenn nun das Schencken in der gantzen Compagnie herum gegangen, ſo erzehlet iedwede Perſon öffentlich, was ihr von dem Nachbar zur rechten Hand geſchencket worden, und meldet anbey, wohin es von dem Nachbar logiret worden, da denn öffters eine artige und kurtzweilige Connexion heraus kömmt.

Schencken auf das Bette, ſiehe Auf das Bette ſchencken.

Schenck-Kuchen,

Iſt ein oval-runder dünner aufgezogener Kuchen, ſo in der Kuchen-Cammer bey Hochzeiten demjenigen Geſinde, die ihres auſſengebliebenen Herrns oder Frau Hochzeit-Geſchencke überbringen, zum Gratial eingehändiget wird.

Schere,

Iſt ein von Stahl auf vielerley Art und Form zuſammen geſchweißtes Inſtrument, aus zwey ſcharff-geſchliffenen Theilen beſtehend, und mit einer Niede zuſammen befeſtiget, wormit das Frauenvolck im Nehen die Leinwand und andere Sachen zu ſchneiden pfleget. Bisweilen pfleget auch das Frauenzimmer ihre zarten und ſubtilen Scherlein an ein Band geknüpfft an ſich zu hengen.

Scherpe,

Heiſſet der andere Aufguß auf die bey dem gekochten Weiß-Bier oder Breyhan überbliebenen Treben oder Träber.

Schetter-Taffet, ſiehe Zindel-Taffet.

Scheuer-oder Küchen-Banck,

Iſt eine höltzerne auf vier Beinen ſtehende Banck, ſonder Lehne, auf welcher die Köchin im Aufwaſch das Scheuer-Faß in der Küche zu ſetzen pfleget.

Scheuer-Faß,

Iſt ein rundes flaches höltzernes Faß, worinnen die eingeſchwärtzten Schüſſeln, Teller und Töpffe wieder rein gewaſchen werden.

Scheuer-Frau,

Heiſſet eine alte arme und bedürfftige Frau, ſo in den Häuſern die Stuben, Cammern und andere Behältniſſe des Jahres über etliche mal zu ſcheuern und rein zu waſchen pfleget.

Scheuer-Gelte,

Iſt ein abſonderlich hohes und nicht allzu weites höltzernes Gefäſſe, mit zwey langen Hand-Haben verſehen, mit warmen Waſſer angefüllt, ſo bey dem Scheuern der Stuben und anderer Behältniſſe gebrauchet wird.

Scheuer-Lappen oder Hader,

Iſt ein von ſehr grobem leinen Zeug geſchnittener Fleck, deſſen die Mägde bey dem Scheuern oder in der Küche zu andern Dingen benöthiget ſind.

Scheuer-Wiſch,

Iſt ein von Stroh oder auch Baſt derb und rund zuſammen geflochtener Krantz, wormit das Küchen-Geräthe wieder abgewaſchen und gereiniget wird.

Schialvia,

Eine ſchöne Princeßin des Finnländiſchen Fürſten Froſtonis, ſo der Schwediſche König Agnius bey der Finnen Niederlage zur Geiſſel mit ſich hinweg führte, und ſich ehelich beylegen ließ. Weil er aber nicht erwarten konte, bis er wieder an Ort und Stelle kam, und dahero unter Weges ſein Braut-Bette unter einem Gezelte bey einem groſſen Baum aufſchlug, ſich

ſich auch bey Beſteigung ſolches Braut-Bettes ziemlich berauſchet, bediente ſich dieſe liſtige Princeßin ſolcher Gelegenheit, und hieng, als alle Schweden des Nachts im Weine begraben lagen, ihren truncke-nen und ſchlaffenden Bräutigam an be-ſagten Baum auf, ſetzte ſich mit ihren Ge-ſpielinnen bey Nacht zu Schiffe, und fuhr glücklich darvon. Zieglers Hiſtoriſches Labyrinth der Zeit p. 114.

Schiebe-Käſtlein,

Iſt ein viereckigt länglichtes zuſammen geſetztes höltzernes Behältniß mit dem darzu gehörigen Schiebe-Deckel, worin-nen die Weiber ihr getreugtes Obſt oder andere Sachen zu verwahren pflegen.

Schifflein zu den Knötgen,

Sind zwey kleine von ſaubern und glat-ten Holtz oder Elfenbein länglicht breit ge-ſchnitzte, oben und unten zugeſpitzte, und an einander gehefftete Platten, worauf das Frauenzimmer den Zwirn bey dem Knötgen machen, zu winden, und mit ſel-bigen ſtat der Stricke-Nadel den Knoten zu ſchlingen pfleget.

Schildkröte,

Teſtudo, Tortue, iſt ein vierfüßig Thier, das in dem Waſſer und auf der Er-de lebet, deſſen Leib mit zwo harten Scha-len, die man Padden nennet, wie mit Schilden bedecket iſt. Die untere iſt platt, die obere etwas rund erhaben. Un-ter denſelben gehen der Kopff, Schwantz und die vier Füſſe hervor, doch ſo, daß ſie eingezogen und mit der Schale bedecket werden können. Es giebt derſelben um die Inſeln des Atlantiſchen und Indiani-ſchen Meers, wie auch um America eine groſſe Menge, und zum Theil von ſolcher Gröſſe, daß ſie über 500 Pfund wiegen. Sie vermehren ſich durch Eyer, derſelben legen ſie, nachdem ſie groß ſind, bis 200 in zwey Stunden, in eine Grube, welche ſie im Sande ausgraben und wieder zu-ſcharren. Innerhalb ſechs Wochen wer-den die Eyer durch die Sonnen-Hitze aus-gebrütet, da denn die Jungen in einer Stunde auskriechen, und gerade dem Meer zueilen. Auf dem Wege warten ihrer verſchiedene Raub-Vögel, daß kaum der zehende Theil davon kommt. Sie he-cken offt, und pfleget eine alte Schildkröte in einem Jahr wohl 1000 Eyer zu legen. Ein mehrers ſehe man in dem Natur-und Oeconomiſchen Lexico. Sowol die zur See fahren, als die auf dem Lande leben, bedienen ſich ſelbiger zur Speiſe, und be-finden, daß ihr Fleiſch weiß, feiſt, geſund und von einem guten Geſchmack ſey. Die-jenigen, ſo zu uns in Deutſchland geſandt werden, pflegen die Köche alſo zuzurich-ten: 1) Schildkröten zu bereiten und zu putzen; 2) Schildkröten fricaſſiret; 3) Schildkröten mit einer Citronen-Soſſe; 4) Schildkröten mit Muſcatenblüten; 5) Schildkröten mit grüner Peterſilie.

Schildkröten zu bereiten und zu putzen,

Man leget die Schildkröten oben auf die Schalen über ein Kohlfeuer, ſo ſtre-cken ſie die Füſſe, Köpffe und Schwäntze hervor; alsdenn hacket man ihnen ſolches alles weg, wäſchet ſie ſauber aus, ſetzet ſie mit Waſſer zum Feuer und läſſet ſie weich kochen. Nach dieſem thut man ſie heraus in kaltes Waſſer, ſchälet ihnen das Schild oben herunter und kühlet das Fleiſch, als ob man junge Hüner hätte; vergiſſet aber nicht die Galle von der Leber zu nehmen: weil ſie auch werden Eyer haben, ſo wä-ſchet man ſolche ſauber ab, und ziehet das ſchwartze Häutel oben herunter, ſo ſind ſie geputzet. Was den Schild anbelanget, den muß man alſo ſaubern: Man ziehet die ſchwartze Haut davon, und wäſchet es ſodenn mit Saltz, als ein Schnecken-Haus, ſo iſt alles beydes rein, und kan man ſie hernach auf folgende Art zu-richten.

Schildkröten fricaſſiret,

Man wäſchet Butter rein, thut ſolche in einen Tiegel oder Caſſerole, wirffet dar-zu Citronenſchalen, eine gantze Zwiebel und Muſcatenblüten, leget die ausgeputz-ten Schildkröten darein, und paſſiret ſie auf dem Kohlfeuer. Darnach gieſſet man ein Paar Gläſer guten Wein und etwas gu-te Bouillon drauf: (wäre es aber in Catho-liſchen Küchen, müſte man Peterſilien-Waſſer nehmen:) und läſſet ſolches eine Weile kochen. Nach dieſem ſchläget man vier Eyerdotter auf (nachdem man derer Schildkröten viel hat) gieſſet etliche Trop-

fen

fen Wein-Eßig dran, thut gehackte grüne Peterſilie dazu und qvirlt es klar ab. Hat man dieſes gethan, ſo gieſſet man die Brühe von denen Schildkröten an die geqvirlten Eyer und qvirlt es beſtändig, daß ſie nicht zuſammen rinnen; inzwiſchen leget man noch ein Stücke Butter an die Schildkröten, ſetzet ſie wieder auf ein Kohlfeuer und paſſiret ſie ein wenig. Zuletzt ſchüttet man die geqvirlte Brühe daran und rüttelt es um, richtet ſie in das Schild von der Schildkröten, ſo ſind ſie fertig. Wer die Schilder nicht gerne hat, kan dieſes Gerichte nur in eine Schüſſel anrichten und zu Tiſche tragen laſſen.

Schildkröten mit einer Citronen-Soſſe,

Man thut Butter in einen Tiegel, ingleichen Muſcatenblüten und Citronen-Schalen, leget die geputzten Schildkröten darein, und paſſiret ſie auf ein Kohlfeuer. Hernach gieſſet man Coulis und ein Glas Wein drauf, ſchneidet von einer Citronen die Scheiben und leget ſolche auch hinein, ſaltzet es ein wenig und läſſet es kochen. Endlich mag man es entweder in die Schilder oder nur ſonſten anrichten.

Schildkröten mit Muſcaten-Blüten,

Die geputzten Schildkröten thut man in einen Tiegel, leget ein Stück Butter daran; ſtreuet geriebene Semmel und viel Muſcatenblüten drein; gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, ſetzet ſolches auf ein Kohlfeuer, läſſet es gemählich kochen, bis es eine dickigte Brühe bekömmt, und richtet es alsdenn nach Belieben entweder in die Schilder, oder nur alſo an.

Schildkröten mit grüner Peterſilie,

Man leget geputzte Schildkröten in einen Tiegel, thut ein Stück Butter darein, und paſſiret ſie auf dem Kohlfeuer. Ferner ſtreuet man klar geriebene Semmel Muſcatenblüten, Citronenſchalen u. gehackte grüne Peterſilie daran; gieſſet gute Brühe darauf, ſetzet es auf ein Kohlfeuer und läſſet es gemählich kochen. Wenn man ſie will anrichten, ſo ziehet man die Brühe mit ein Paar Eyerdottern ab, richtet es hernach offtbeſchriebener maſſen an, und vergiſſet dabey des Saltzes nicht.

Schincken,

Petaſo, Jambon, ſind die Schultern oder auch Hintertheile von einem Schweine, ſo eingeſaltzen und abgeräuchert worden. Man hält insgemein die Weſtphäliſchen und Pommeriſchen Schincken wegen der an dieſen Orten überflüßigen Eichel-Maſt für die beſten, wiewol auch andre nicht zu verachten, zumal wenn man ſie recht räuchert, und hernach wohl zugerichtet auftragen läſſet, davon der Koch in folgenden Beſchreibungen ausführlich handelt: 1) Schincken zu räuchern; 2) Schincken nur abgekocht ſchlecht; 3) Schincken angeſchlagen; 4) Schincken gepreſt; 5) Schincken rohe geſchnitten.

Schincken zu räuchern,

Man nehme von einem friſch geſchlachteten Schweine die Hinter-Keulen, und ſchneide ſolche nach Schincken-Art zu; ſaltze dieſelben ſcharff ein, miſche unter das Saltz ein wenig Salpeter, lege oben drauf etliche Schnitten von rohen rothen Rüben, und laſſe ſie auf acht Tage im Saltze liegen, und wenn er herausgenommen, drucke man die Pöckel mit einer darauf gelegten Laſt wohl aus, ſaltze ihn noch einmal auf der Fleiſch-Seite, nach drey Tagen hänge man ihn in eine Rauch-Kammer, und gebe ihm einen feinen Rauch von Eichen-oder Nuß-Blättern, von Wacholder oder Rosmarin und andern wohlriechenden Kräutern. Wenn er gekocht werden ſoll, muß er erſt in laulichtem Waſſer ausgewäſſert werden, denn in einen engen Schincken-Keſſel geſteckt, auf deſſen Boden etwas Heu mit ein Paar Zwiebeln gelegt, und mit wenig Waſſer geſotten werden. In ſolcher Brühe läſſet man ihn halb erkalten, nimmt ihn ſodann heraus, läſſet die Brühe abtrauffen, ziehet ihm die Schwarte ab, beſteckt das Fleiſch mit Nelcken, oder beſtreuet es mit Pfeffer, decket die Schwarte wieder drüber, und läſſet ihn vollends erkalten.

Schincken abgekocht nur ſchlecht,

Man wäſſert den Schincken über Nacht ein; hernach wäſſert man ihn in heiſſem Waſſer ſauber ab, ſetzet ſolchen in Waſſer

zu, wirffet eine Hand voll Grummet drein, und läſſet ſolchen recht kochen. Wenn er nun gar gekocht, ſo thut man ſolchen heraus, und ziehet ihm die Haut herunter bis an das Bein; vor dem Anrichten aber rollet man die Haut ſauber zuſammen, und garniret ihn auf das zierlichſte mit Blumen und Buchsbaum. NB. An etlichen Orten pfleget man auch die Schincken ſtat des Abkochens, in einen ſchlechten Teig zu ſchlagen, und ſelbige in dem Backofen abzubacken.

Schincken gepreſt,

Man ziehet einem Schincken, weil er noch rohe iſt, die Haut ab, darnach löſet man den Speck oben herunter, und ſchneidet ſolchen würfflicht, das Fleiſch aber ſchneidet man alles von denen Knochen ab, hacket ſolches klein, und miſchet beydes unter einander, würtzet es mit Pfeffer, Cardemomen, Citronenſchalen, thut es zuſammen in eine Caſſerole, ſchläget 1 oder 2 Eyer drein, und rühret es wohl unter einander. Nach dieſen ſchneidet man aus Citronat lange viereckigte Stückgen, und zwar ſo lang, als derſelbe iſt; ingleichen ſchneidet man auch geräucherte abgekochte Rinds-Zungen, wie auch Speck alſo, und ziehet Piſtacien ab. Zuletzt nimmt man noch von einem Schincken eine Haut, leget dieſe auf eine Serviette, und ſtreichet von dem Abgerührten eines halben kleinen Fingers dicke drauf, leget alsdenn immer ein Stückgen Citronat, Rinds-Zunge und Speck nach der Länge, und zwiſchen dieſe Stücke überall Piſtacien und Pinien. Iſt man nun damit fertig, ſo ſtreichet man wieder von dem Abgerührten drauf wie erſt, und treibet es ſo lange, bis man bald einen Schincken formiret hat, darnach leget man oben wieder eine Haut drauf, und wickelt die Serviette feſt herum, leget überall breite Späne, und bindet ihn mit Bindfaden feſt zuſammen, ſetzet ihn in einen Potagen-Keſſel, gieſſet darauf Wein, Waſſer und Eßig, wirffet allerhand Kräuter, gantze Zwiebeln, Citronenſchalen, auch etliche Kälber-Füſſe drein, und läſſet es auf einem Kohlfeuer fein gemählich kochen. Wenn er nun drey Stunden gekochet, ſo thut man ſolchen mit der Serviette heraus, leget ein Bret drüber, und beſchweret ihn ein wenig. Iſt der Schincken kalt worden, ſo wird die Serviette weggethan, ingleichen auch die Häute, und alſo gantz auf die Tafel gegeben. Bey dem Vorſchneiden ſiehet es aus, als die ſchönſte Weſtphäliſche Wurſt, da werden ſich præſentiren braune, weiſſe und grüne Fleckgen. Iſt alſo dieſer Schincken auf unterſchiedliche Arten zu gebrauchen.

Schincken angeſchlagen,

Man kochet auf vorher beſchriebene Art den Schincken ab, löſet darnach den Speck abſonderlich herunter, und ſchneidet ſolchen würflicht ſehr klein, ingleichen hacket man das Fleiſch abſonderlich auch klein, thut es in einen Tiegel oder Caſſerole, ſchläget 5 Eyerdotter, und 2 gantze Eyer dran, ſchüttet ein wenig in Milch eingeweichte Semmel, Citronenſchalen, Pfeffer, Cardemomen, Coriander, und ein wenig Saltz darzu, und rühret es durch einander. Letztlich miſchet man den würflicht geſchnittenen Speck drunter, und da es noch zu dicke wäre, ſo gieſſet man ein Paar Löffel Rahm dran, ſchläget alsdenn den Knochen an, als bey der angeſchlagenen Kalbs-Keule gemeldet worden, wenn er nun gebacken, ſo richtet man ihn ſauber an, und garniret ihn aufs zierlichſte.

Schincken rohe geſchnitten,

Man nimmet einen ſchönen ausgeräucherten Schincken, löſet oben die Haut und etwas Speck ab, ſchneidet alsdenn gantz dünne Stückgen, leget ſelbe ordentlich auf eine Schüſſel oder Teller, ſetzet Pfeffer dazu, und in die Mitten Senf drein.

Schincken-Keſſel,

Iſt eine von Kupffer länglicht getriebene kleine Wanne, auf eiſernen Füſſen ſtehend, worinnen die geräucherten Schincken abgekochet werden.

Schindlerin,

Roſina, gebohrne Kärnerin aus Leipzig, war eine vortreffliche Künſtlerin und Meiſterin im Steingraben und Schneiden, deren Arbeit nicht zu verbeſſern. Uberdiß wuſte ſie auch ſehr künſtlich in Wachs zu poſſiren.

Schlaffin,

Clara, ein in Theologiſchen Schrifften ſehr beleſenes Weib und gute Poetin, wie ihre noch vorhandenen geiſt- und weltlichen Lieder zeigen können. Uberdiß hat ſie ein Gebet auf alle Nahmen, ſo im Calender zu finden, verfertiget, ſo ſehr curios ſeyn ſoll.

Schlaf-Peltz,

Heiſſet dem Frauenzimmer, ein auf abſonderliche Art aus Damaſt, Estoff, Atlas, und andern ſeidenen, auch halbſeidenen und wollenen Zeugen verfertigtes niedergelaſſenes langes Oberkleid, mit langen platten Ermeln, iſt gantz glatt im Leibe, und wird nicht aufgeſtecket, auſſer daß der Schurtz oder Schweif von oben her in eine oder zwey breit geſchobene Falten, mit einer Nadel hinten ein wenig aufgeſchürtzet wird.

Schlag-Balſam,

Man nehme Ambra ein halb Scrupel, reibe ihn klein in einem Mörſel, tröpffle einige Tropffen friſch ausgedruckten Citronen-Safft drunter, daß es ein Müßlein wird; denn nehme man auch einen halben Scrupel Moſchus drein, tröpffle von dem beſten Spiritu Roſar. ardent. bis es auch ein Müßlein werde, dann miſche man es zu dem Amber und thue ferner dazu Zimmet und Nelcken-Oel iedes ein halb Qventgen, Roſenholtz-Oel 1 Scrup. Indianiſchen Balſam 2 Scrup. wenn dieſes alles wohl zuſammen gemiſchet iſt, ſo reibe man darunter ſo viel ausgepreßtes Muſcaten-Oel, als einem beliebet, z. E. ℥vj. durcharbeite es wohl, daß nichts knotriches drunter bleibe, thue noch dazu geſtoſſen Juden-Pech, ſo viel man will, ſo bekommt es ſeine ſchwartze Farbe.

Schlag-Waſſer,

Iſt ein ſtärckendes Haupt- und Hertz-Waſſer, ſo mit Wein aus Schlüſſel-Mayen- und blauen Viol-Blumen gezogen wird. Mehr Arten zu bereiten, zeiget das Oecon. Lexicon.

Schlaier vor Bäuerinnen,

Iſt ein breiter und langer von ſchwartzem Plüſch, Tripp oder andern Zeugen geſchnittener, und mit ſchwartzen Spitzen überbrämter, auch mit ſchmahlen Streifflein Rauchwerck an beyden Enden und Seiten vorgeſtoſſener Streiff, den die Bäuerinnen in Sachſen, auch anderer Orten um den Kopf zu ſchlagen, und hinten unter dem Neſt mit einem langen Bande zuzuknüpffen pflegen.

Schlaier-Lehn, ſiehe Weiber-Lehn.

Schlange gebacken, ſiehe gebackne Schlange.

von Schleebuſch, oder Schlepuſch,

Anna Eliſabeth, Baroneſſe, gebohrne von Eyckin aus Schleſien, gebohren den 23 Jan. 1626. Dieſe gelehrte Dame hat ſich durch unterſchiedliche Theologiſche Schrifften einen unſterblichen Ruhm zu wege gebracht. Denn ſie hat geſchrieben: 1) Geiſtliche Ehren-Pforte, zu fleiſſiger Ubung eines wahren Chriſtenthums, Franckfurt 1677; 2) geiſt-häusliche Seelen-Apothecke, Franckfurt und Leipzig 1689; 3) bibliſcher Extract oder Auszug der gantzen H. Schrifft Altes und Neues Teſtaments, Leipzig 1703; 4) anmuthiger Seel-erqvickender Würtz-Garten, oder auserleſenes Gebet-Buch, darinnen Schrifftmäßige Andachten in Gebeten, Fürbitten und Danckſagungen, wie auch geiſtreiche Lieder auf allerhand Fälle und Anliegen enthalten, Leipzig 1702; 5) geiſtliche Andachten auf die vornehmſten Feſte und Feyertage des gantzen Jahres, nebſt heilſamer Betrachtung des Leidens und Sterbens JEſu Chriſti, Leipzig 1703. Vid. Autor. der unſchuldigen Nachrichten ad Ann. 1705 p. 305, it. ad Ann. 1705 pag. 438. Ihr erſter Gemahl war ein Schwediſcher Obriſt-Lieutenant Baron Jacob de Londy, in Bremen; nach deſſen Tode ſie mit dem Römiſchen Reichs-Freyherrn, Jacob von Schlepuſch, Kayſerlichen General-Wachtmeiſter, in die zweyte Ehe getreten, und da dieſer gleichfalls geſtorben, als Witwe auf ihren Gütern gelebt. In dem dreyſſigjährigen Kriege ſtunde ſie viel Ungemach aus, und wäre bey nahe in der Belagerung der Stadt Schweidnitz Hungers geſtorben. Sie ſtarb An. 1706 den 20 Martz.

20 Mart. in dem 81 Jahre ihres Alters auf dem Rittergute Polwitz bey Lignitz.

Schleiffen von Gold oder Silber,

Sind allerhand auf vielerley Art und Mode von Gold oder Silber verarbeitete Poſſementen, Treſſen, mit oder ohne Frantzen am Ende, dergleichen ſich das Frauenzimmer auf ihre Polniſchen Peltzgen, Kleider, Courſet, auch andere Sachen zu ſetzen und aufzuhefften pfleget.

Schleif-Kanne,

Iſt ein von höltzernen ſchmalen Tauben zuſammen geſetztes, und durch Reiffen an einander getriebenes, von innen ausgepichtes Geſchirr, mit einer langen vornher mit Blech beſchlagenen Schnautze, und einer runden Handhabe, von oben aber mit einem Deckel und Zuſchiebling verſehen, worinnen die Mägde das Tiſch-Bier aus den Kellern zu tragen pflegen.

Schleif-Nadel,

Iſt eine von Silber oder anderm Metall insgemein breit verfertigte Nadel, worüber das eingeflochtene Haar-Neſt gewickelt und feſte gemacht wird. Das Frauenzimmer nennet auch das Schleif-Nadeln, welche oben ein länglicht Oer haben, wormit ſie die Bänder in die Schürtzen und andere Sachen ziehen können. Von dem ausländiſchen Frauenvolck werden ſie Haar-Nadeln oder Auffatz-Nadeln genennet.

Schlencker-Braten,

Iſt eine dem Geſinde wohlbekannte und gebräuchliche Redens-Art, wenn nemlich eine aus ihrem alten Dienſte abgezogene Magd oder ander Geſinde, den Tag nach ihrem Abzug ſich mit einem Spatziergang in denen Schencken mit Tantzen und anderer Luſtbarkeit einen guten Tag macht, und nach ſolcher vollendeten Luſt ihren neuen Dienſt antritt und beziehet.

Schleppe,

Iſt ein von weiſſer klarer Leinwand, Caton, Netteltuch, oder Schleyer zuſammen geneheter Uberſchlag um das Haupt, wird vornher mit breiten weiſſen Spitzen bekräuſelt, und hinten unter dem Neſt zugezogen. Es werden auch dergleichen Schleppen von Brocard, Damaſt, Stof und andern ſeidenen und wöllenen Zeugen verfertiget, mit gold- und ſilbernen Treſſen beſetzt, oder mit göldnen Spitzen und Canten bekräuſelt.

Schleppe am Kleide,

Auch Schweif oder Schwantz genennet, iſt der allerunterſte ſcharf und ſpitzig zulauffende Theil an denen Frauenzimmer-Kleidern, ſo öffters an die Seite, offt aber auch hinten gleich hinauf angeſtecket wird. Die Fürſtlichen Dames laſſen ſich ſelbige von denen Pagen nachtragen.

Schleyen,

Tinca, Tenche, iſt ein ſchleimigter Fiſch, der ſeinen Nahmen vom Schleim hat: denn er wühlet gerne in Schlamm, ſuchet ſeine Nahrung im Schlamm, und ſchmecket auch gar ſehr nach Schlamm, dahero hält man ihn für einen ungeſunden Fiſch, daran ſich einer leicht ein Fieber eſſen kan. Er ſiehet ſchwärtzlich auf dem Rücken, und ſchwartzgelb auf dem Bauche, mit blaulichen Floß-Federn, ſeine Schuppen ſind ſo klein, und mit einem dicken Schleim überzogen, daß man ihn unter die platten Fiſche zehlet. Er wächſet geſchwind, und laichet einmal in Martio und das andere mal in Junio. Wie aber dergleichen Fiſche, wenn ſie ſich in reinem Waſſer lange Zeit ausgewäſſert, ſollen zugerichtet werden, lehret der Koch in folgenden: 1) Schleyen zu putzen; 2) Schleyen mit einer Erbs-Brühe; 3) Schleyen mit einer Speck-Brühe; 4) Schleyen mit Sauerkraut; 5) Schleyen mit einer ſauren Rahm-Soſſe; 6) Schleyen mit einer piquanten Soſſe; 7) Schleyen mit brauner Butter; 8) Schleyen gebacken.

Schleyen zu putzen,

Man leget Schleyen in ein Geſchirr, gieſſet heiſſes Waſſer darauf, ſo kan man die ſchleimichte Haut herunter thun, und wäſchet ſelbige aus. Ferner reiſſet man ſie auf, nimmet ihnen das Eingeweide heraus, ſind ſie groß, ſo ſchneidet man ſie in Stücke und brauchet ſie nachſtehender maſſen.

Schleyen mit einer Erbs-Brühe,

Man nimmet Schleyen, ſo viel man brauchet, und begieſſet ſie mit ein wenig Eßig. Hernach ſetzet man in einem Fiſch-Keſſel-Waſſer aufs Feuer, ſaltzet es, als man ſonſten einen Fiſch ſaltzet, und wenn es ſiedet, ſo thut man die Schleyen hinein, und läſſet ſie ausſieden. Inzwiſchen ſetzet man Erbſen mit Waſſer zum Feuer, ſind ſie weich gekocht, ſo qvirlt und ſtreichet man ſie durch einen Durchſchlag; wären ſie aber zu dicke, muß man ein Paar Löffel voll Rahm drunter ſchütten. Hernach thut man ſolche in einen Tiegel, wirffet ein Stück Butter dran, würtzet ſie mit Pfeffer und Ingber. Nach dieſen leget man die Schleyen dazu, und läſſet ſolche mit der Erbs-Brühe kochen. Dieſe kan man entweder nur alſo anrichten oder auch würflicht geſchnittene Semmel in Butter geröſtet, drüber ſtreuen.

Schleyen mit einer Speck-Brühe,

Wenn die Schleyen abgeſchleimet, geriſſen und abgeſotten ſind, ſo ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, und wenn ſie braun worden, ſo rühret man ein wenig Mehl drein, welches auch mit bräunen muß. Hierauf gieſſet man Brühe und Eßig dran, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, läſſet es kochen, und leget nach dieſen die Schleyen drein. Ferner ſchneidet man Speck würflicht, machet ihn in einem Tiegel braun, und brennet ſolchen auch an die Schleyen. Endlich ſchneidet man Semmel würflicht, und röſtet ſolche in Butter, die man alsdenn bey dem Anrichten über die Schleyen ſtreuen ſoll.

Schleyen mit Sauerkraut,

Man ſuche Karpffen mit Sauerkraut, und bereite die Schleyen darnach.

Schleyen mit einer ſauren Rahm-Soſſe und Capern,

Erſtlich ſiedet man die Schleyen auf beſchriebene Art ab. Hernach machet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter auf dem Feuer braun, rühret ein wenig Mehl drein, damit es auch braun werde, gieſſet alsdenn Eßig und ein wenig Brühe drauf, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Citronenſchalen, und ein Paar Lorbeer-Blättern. Ferner qvirlt man drey Viertel-Nöſſel ſauern Rahm mit der Brühe ab, gieſſet ſolches wieder zuſammen in den Tiegel, ſchüttet eine Hand voll Capern darzu; leget die Schleyen hinein, und wenn ſolche durch einander gekochet, ſo ſind ſie fertig, und können nach Belieben angerichtet werden.

Schleyen mit einer piquanten Soſſe,

Suche man Karauſchen mit einer piquanten Soſſe, und mache die Schleyen auch alſo.

Schleyen mit brauner Butter,

Wenn die Schleyen gemeldter maſſen abgekochet ſind, ſo richtet man ſolche warm an; machet alsdenn braune Butter, und brennet ſie oben drüber, beſtreuet ſie hernach mit Pfeffer und giebet ſie hin.

Schleyen gebacken,

Suche man Karauſchen gebacken, und auf dieſe Art bereite man die Schleyen.

Schleyer,

Iſt ein dünnes und leichtes aus Garn verfertigtes weiſſes und klares Gewebe, deſſen ſich das Frauenzimmer zu allerhand Putze zu bedienen pfleget. Iſt von unterſchiedlichen Sorten als: glatt, geſtreifft, piquirt, auch mit Blumen gezieret, ſtarck, mittel oder fein, die glatten werden zu Trauer-Schleyern meiſtens genommen.

Schleyer zur Trauer,

Heiſſet überhaupt derjenige aus weiſſem Schleyer verfertigte und zuſammen geſteckte Habit, deſſen ſich die Weibesbilder bey denen Leichen zu bedienen pflegen. Es beſtehet ſolcher Habit aus einem Haupt- und Kopfſchleyer, Maulſchleyer, Schleyerkappen, Schleyer-Haube, Schleyer-Schürtze, und nieder gelaſſenem Schleyer. Bey dem alten Ebräiſchen Frauenzimmer hieſſe diejenige Decke der Schleyer, ſo ihre Jungfern, wenn ſie ausgiengen, über das Haupt wurffen, und ſelbiges damit bedeckten.

Schleyer,

In Augſpurg, iſt ein auf eine gewiſſe Art hoch über einander geſchlagener, und durch Drat unterſtützter Aufſatz, von weiſſer ſtarr gemachter Leinwand, deſſen ſich die Handwercksweiber und Mägde bey denen Leichen, wie auch die Hebammen und Hochzeit-Laderinnen bedienen. Die Ulmer Haupt-Schleyer kommen ihnen ſehr nahe, auſſer daß ſie oben hinaus ſpitziger zu lauffen. Die ſo genannten Klag-Frauen in Ulm haben, wenn ſie zur Leichen gehen, einen langen ſchmalen weiſſen hervor geſchlagenen Streiff und Flügel, ſo hinten an den Schleyer angemacht iſt, und abſonderlich der Schleyer mit Flügeln heiſſet. Die Straßburgiſchen Haupt-Schleyer ſind ſehr niedrig, und nicht höher als der Kopf, doch auf beyden Seiten ſehr breit und länglicht hinaus geſchoben und umgeſchlagen.

Schleyer-Frau,

Iſt ein gewiſſes Weibesbild, welches das zur Leichen gehende Frauenzimmer im ſchleyern bedienet, ſie darein kleidet, und ihnen ſelbigen gewöhnlicher maſſen anſtecket.

Schleyer-Haube,

Iſt eine insgemein von weiſſem Schwäbiſch verfertigte Trauer-Haube, um die Backen herum mit Streiffen von Schwäbiſch, Neſſel-Tuch oder Caton, ſtarck friſiret und bekräuſelt.

Schleyer-Kappe,

Iſt ein von weiſſem Schwäbiſch, mit langen Zipffeln zuſammen gereiheter Trauer-Aufſatz, wird vornher überſchlagen, und unter dem Halſe zuſammen geſchlungen.

Schleyer-Schürtze,

Iſt ein von weiſſem Schwäbiſch, Caton, oder auch Neſſeltuch gantz ſchlecht verfertigtes Vor-Tuch, ſo das Frauenzimmer, wenn ſich ſelbiges bey der Leiche ſchleyern läſt, darbey vorzubinden pfleget.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen,

Sind ein Gebackenes, ſo aus einer gewiſſen Farce, die in einen ausgetriebenen Teig geſchlagen wird, beſtehen, hernach in Waſſer gekochet, und aus Schmaltz gebacken werden, welches folgende Beſchreibungen erläutern: 1) Schlickkräpffgen oder Raviolen von Karpffenmilch; 2) dito von Karpffen-Rogen; 3) dito von friſchen Morgeln; 4) dito von Hecht; 5) dito von Kalbs-Lunge; 6) von gehacktem Kalbfleiſch; 7) dito von Bratwürſten-Gehäck; 8) dito von Spinat; 9) dito von Krebſen.

Schlick-Kräpfgen, oder Raviolen von Karpffen-Milch,

Man ſiedet die Milch von einem oder mehr Karpffen ab, hacket ſolche gantz klein, thut darzu Semmel, ſo in Milch geweicht iſt, und würtzet es mit Ingber und Muſcatenblüten. Hernach machet man drey gerührte Eyer, die man unter denen Eyern N. 17 beſchrieben findet, thut dieſe auch darzu, und rühret es wohl unter einander. Der Teig hierzu wird alſo bereitet: Man ſchüttet Mehl auf einen Tiſch, ſchläget drey Eyer drein, leget ein Stückgen Butter eines Eyes groß darzu, feuchtet es noch mit ein Paar Eß-Löffel voll Milch an, ſaltzet es ein wenig, und machet einen ziemlich feſten Teig an, doch nicht ſo gar feſt, als der Nudel-Teig beſchrieben worden; alsdenn treibet man ſolchen aus, und zwar ſo dünne als es möglich, davon werden ſie deſto ſchöner. Hat man den Teig nun ausgetrieben, ſo beſtreichet man ſelbigen mit Eyern, ſetzet von dem Gehäck eine Reihe Häuffgen an die Seite, etwan ein Paar qver Finger aus einander; ziehet darnach von der Seite den Teig drüber, umgehet ein iedes Häuffgen beſonders mit dem Finger, daß es fein zuſammen klebet, ſchneidet ſie mit einem Back-Rädgen ab, daß ſie recht wie halbe Monden werden. Nach dieſen ſetzet man in einem Topf Waſſer ans Feuer, und läſſet es, nachdem man Saltz drein geworffen, kochen, thut die Schlickkräpfgen drein, welche eine Weile kochen müſſen, hacket inzwiſchen ein Paar harte Eyer gar klein, und wenn man ſolche anrichten will, ſo ſchmieret man eine Schüſſel mit Butter an, und ſtreuet etwas von denen gehackten Eyern drauf; leget von denen Schlickkräpffgen drein, ſtreuet wieder Eyer, und machet es alſo, bis man fertig wird,

wird, gieſſet ein Paar Eß-Löffel voll von der Brühe, darinne ſie gekochet, drauf, brennet braune Butter drüber und giebet ſie hin. Dieſe Schlickkräpfgen oder Raviolen können auch aus Schmaltz gebacken und warm zu Tiſche gebracht werden.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen von Karpffen-Rogen,

Man ſiedet den Karpffen-Rogen in Saltz-Waſſer halb gar ab, darnach ſchneidet man ihn mit einem Schneide-Meſſer klein, paſſiret ihn ein wenig in Butter, thut etwas geriebene Semmel, und auch drey Eyer dran, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, gieſſet ein Paar Eß-Löffel voll ſüſſen Rahm drunter, und rühret es alſo auf dem Kohlfeuer durch einander ab. Darnach machet man es mit dem Teig-Einfüllen, Abſieden, Ausbacken und Anrichten eben alſo, wie bey denen vorhergehenden beſchrieben worden.

Schlick-Kräpffgen von friſchen Morcheln,

Man lieſet und putzet friſche Morcheln ſauber zu, wäſchet ſolche hernach aus, gieſſet ein ſiedend Waſſer drauf, drucket ſie alsdenn ſehr trocken wieder aus, paſſiret ſie ein wenig in Butter, ſchneidet ſie dann gantz klein, thut darunter gehackte grüne Peterſilie, Muſcatenblüten, Ingber, eine klar geriebene Semmel, ein Paar Löffel Rahm, drey Eyer und Saltz, ſetzet ſolches alles auf ein Kohlfeuer, und rühret es als eine Fülle ab. Darnach machet man den Teig darzu an, als ſolcher erſter maſſen beſchrieben worden, füllet die Schlickkräpffgen wie vor gedacht, kochet oder backet dieſe und richtet ſie auch alſo wie vorige an.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen von Hecht,

Man nimmet ein Paar Stückgen Hecht, ſchneidet das Fleiſch davon, daß keine Gräten und Haut daran bleiben, hacket es in Stücken, paſſiret es ein wenig in Butter, darnach ſchneidet man es mit einem Schneide-Meſſer als ein Hachis, thut darunter kleine Roſinen, Muſcatenblüten, Citronenſchalen, ein wenig geriebene Semmel, und miſchet dieſes durch einander, hernach nimmet man einen ſolchen Teig, wie vorhero bey denen erſten Raviolen beſchrieben worden, machet ſie nach ihrer Proportion gleich alſo, ſiedet ſie in Waſſer ab, und richtet ſie alsdenn mit brauner Butter begoſſen an; oder aber, man mag ſolche vorher beſchriebener maſſen auch aus Schmaltz backen.

Schlick-Kräpffgen oder Raviolen von Kalbs-Lungen,

Man ſetzet eine Kalbes-Lunge mit Waſſer und Saltz zum Feuer, damit ſolche weich koche, hernach leget man ſie heraus in kaltes Waſſer, kühlet ſie aus, und ſchneidet ſie alsdenn mit einem Schneide-meſſer gantz klein. Ferner ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, thut die gehackte Lunge darein, wirffet Muſcatenblüten, kleine Roſinen, geriebene Semmel, und gehackte grüne Peterſilie dran; gieſſet ein Paar Löffel Rahm hinein, ſchläget auch drey Eyer dazu, rühret ſolches alles, wie eine Fülle ab, und läſſet es kalt werden. Hierauf nimmet man von dem Teige der erſt beſchriebenen Raviolen oder Schlick-Kräpffgen, machet aus demſelben mit dieſer Fülle auch dergleichen Kräpffgen, und bereitet ſie ferner, wie offt beſchrieben worden.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen von gehacktem Kalb-Fleiſch,

Man hacket oder ſchneidet derben gebratenen Kälber-Braten; ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, und thut das Gehäcke hinein; ſchüttet darzu Citronenſchalen, Muſcatenblüten und kleine Roſinen, auch ein wenig geriebene Semmel, gieſſet einen Löffel voll Wein daran, rühret es vorher beſchriebener maſſen durch einander, und thut ſolches abgerührte auf eine Schüſſel, damit es kalt werde. Nach dieſen nimmt man von dem erſtbeſchriebenen Teig, machet offt gedachter maſſen daraus die Kräpffgen, und tractiret ſie ferner als vorige.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen von Bratwurſt-Gehäcke,

Man nimmet Schweinenfleiſch, löſet das Geäder und Häutigte davon ab, und ſchneidet es nebſt Speck klein, würtzet es mit Ingber, Muſcatenblüten und Citronen-

nen-

nenſchalen, ſaltzet es zur Gnüge und miſchet alles unter einander. Hernach bereitet man von dem beſchriebenen Teig ſolche Kräpffgen, machet ſolche ferner zu rechte wie die vorigen, und wenn man ſie aus Schmaltz backet, müſſen ſie recht warmv erſpeiſet werden. NB. Zu dieſen Kräpffgen kan der Teig etwas fetter mit Butter angemachet werden, die man hierauf in eine Torten-Pfanne legen, in einem Backofen abbacken, und hernach warm verſpeiſen kan.

Schlick-Kräpffgen von Spinat,

Man lieſet Spinat rein, und wäſchet ihn ſauber aus. Hernach ſetzet man einen Keſſel mit Waſſer aufs Feuer, ſaltzet es ein wenig, und wenn das Waſſer kochet, ſo thut man den Spinat hinein, welcher weich kochen muß, nimmet darnach ſolchen heraus, und ſchneidet ihn mit einem Schneidemeſſer ſehr klein. Hierauf ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Feuer; thut den gehackten Spinat hinein, und rühret es unter einander; ſchüttet ferner darein kleine Roſinen, Muſcaten-Blüten, ein Paar Löffel voll guten ſüſſen Rahm, läſſet es ein wenig durch einander kochen, und thut es hernach auf ein Geſchirr, damit es erkalte. Endlich machet man von erſt beſchriebenem Teig Kräpffgen, verfähret damit als mit denen vorigen, und giebet ſie hin.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen von Krebſen,

Man bereitet zum Einfüllen ſolcher Schlick-Kräpffgen eine Krebs-Farce, die unter den Krebſen beſchrieben wird gefunden. Hernach machet man aus oben beſchriebenem Teig die Kräpffgen, läſſet in einer Caſſerole gute Milch auf dem Feuer ſieden, und thut die Raviolen darein, damit ſie einen Sud thun können. Nach dieſem bereitet man einen Krantz von Teig um die Schüſſel, darauf man ſolche Kräpffgen anrichten will, beſchmieret die Schüſſel mit Butter, leget die Kräpffgen drein, ſtreuet gehackte Piſtacien darüber, gieſſet die Milch darauf, und ſprenget Krebs-Butter daran, beſtreuet ſie mit klar geriebener Semmel, ſetzet ſie hernach in einen geheitzten Backofen, und läſſet ſie backen. Iſt dieſes geſchehen, ſo nimmet man ſolche heraus, beſtreuet ſie mit Zucker, und mögen ſie alsdenn zu Tiſche getragen werden.

Schlieffer,

Heiſſet den Weibesbildern in Augſpurg, ſo viel als ein Muff; derjenige, den ſie zur Trauer tragen, und welcher von ſchwartzem Tuch iſt, wird abſonderlich Büplein genennet.

Schließ-Han, ſiehe Han.

Schlimm- oder Schnecken-Stich,

Iſt in der Mahler-Naht derjenige Stich, ſo nach Schnecken-Art ſchlimm herum an einander geſtochen, und bey den Häcklein employret wird.

Schlitten,

Iſt ein Gerüſt, welches aus zweyen langen ſchmalen Höltzern beſtehet, ſo an einem Ende etwas in die Höhe gekrümmet, und mit Ober-Höltzern neben einander gefüget werden: Hierauf wird entweder die Laſt ſelbſt geleget, oder ein Kaſten geſetzet, in welchem Menſchen und Güter beqvem geſtellet, und dergeſtalt fort gezogen werden, daß das gantze Gerüſt auf vorgedachten Höltzern über den Boden hinſchleiffe. Die, ſo allein Laſten zu ſchleppen dienen, werden abſonderlich Schleiffen genennet; die ſo auch für Menſchen dienen, werden im Winter auf dem Schnee oder Eiß gebraucht, und entweder zum Reiſen oder bloß zur Luſt angewendet. Dieſe letztere heiſſen Jagd- oder Renn-Schlitten, werden von einem Pferd, das mit prächtigem Zeug und Schellen behangen, gezogen, auch trefflich ausgearbeitet, und koſtbar gezieret.

Schlittenfahrt,

Iſt ein Divertiſſement und Zeit-Vertreib im Winter für das Frauenzimmer, da ſie ſich von einem Mannesvolck auf einem einſpännigen und mit allerhand Zierathen ausgeputzten Renn- und Schellen-Schlitten entweder in der Stadt herum oder über Land führen und leiten laſſen.

Schloß,

Iſt ein von Gold, ſchwartz amulirtes oder mit Perlen und Diamanten ausgeſetztes

ſetztes kleines Schild mit einer Feder und kleinen Häcklein zum Einſchluß verſehen, welches insgemein an Ketten und Halsbänder, um ſelbige an dem Halſe feſte zu verwahren, geheﬀtet wird.

Schloß Italiäniſches, ſiehe Italiäniſches Schloß.

Schlüſſel-Geld,

Iſt eine hergebrachte Gewohnheit, da der Käuffer eines Hauſes, über das mit dem Verkäuffer bedungene Kauffgeld, deſſen Ehe-Weibe, oder auch dem Verkäuffer ſelbſt, noch eine nahmhaffte Summe aus Höfflichkeit bezahlet.

Schlüſſel-Kette,

Iſt eine von Silber oder Meßing ſauber zuſammen geſetzte Kette, mit einem Hacken verſehen, woran das Frauenvolck ihre Schlüſſel zu reihen, und nach etlicher Landes-Art an die Hüfften zu hengen pfleget.

Schlüſſel-Ring,

Iſt ein von polirtem Eiſen rund verfertigter kleiner Umfang, woran das Frauenvolck ihre Schlüſſel einzuklammern pfleget.

Schlupffer,

Heiſſet dem Ulmeriſchen Frauenzimmer ſo viel als ein Muff, iſt insgemein mit Spitzen und Borten bebrämet.

Schmaſe, oder Maſche,

Heiſſet dem Frauenzimmer in dem Stricken, die Zuſammenſchlingung und Faſſung des Fadens vermöge derer beyden Strickenadeln.

Schmaſen,

Heiſſen die zarten und kleinen zuſammen geſtickten Lämmer-Fellgen, deren ſich das Frauenzimmer ſtat Unterfutters unter ihre Peltze zu bedienen pfleget.

Schmätzgen, ſiehe Kuß.

Schmaltz,

Iſt die Feuchtigkeit, ſo aus dem Fleiſch der Thiere gezogen wird, es ſey durch Feuer mit ſieden, braten oder ſchmeltzen, oder durch Aufflöſung von ihm ſelbſt, oder an der Sonnen, wie das Kapaunen-Fett u. ſ. f.

Schmeerhaube,

Iſt eine gewiſſe Art einer Peltz-Haube, ſo die Saltzburgiſchen Bäuerinnen zu tragen pflegen, ſie iſt vorn und hinten kurtz, rund, über die Ohren länglicht, mit ſchwartzem Leder überzogen, und um und um mit Haſen-Balg umſetzt.

Schmeltz,

Iſt ein durchſichtiges, zartes, gläntzendes und hol verarbeitetes Weſen, über einen zarten Drat oder Faden gezogen, wormit ſich das Frauenzimmer ihre Kleider, Vorſtecke-Lätze, Ducheſſen, Fecher-Quaſten, Pucellagen und andere Galanterien zu beſetzen und auszuzieren pfleget, er iſt entweder ſchwartz oder bunt.

Schmeltz-Halsband,

Iſt ein von ſchwartzem Schmeltz oder kleinen Corallen zuſammen geſchnürtes Band, welches das Frauenzimmer bey dem Trauren um den Hals zu binden pfleget.

Schmerlen,

Gobii, Gojons, ſind kleine Fiſche, welche ſich in kieſigten ſteinigten harten Bächen und Wäſſern aufhalten. Sie ſind auf dem Rücken ſchwärtzlich, und überall mit blauen Flecken beſtreuet, am Bauche aber weiß. Man pfleget ſie auch in kleine Teiche zu verſetzen, ſie verlieren aber wegen des Schlammes darinne ihre Güte, und werden die Bach-Schmerlen dieſen allezeit vorgezogen. Denn jene bleiben unter den kleinen Fiſchen allezeit die ſchmackhafftigſten, beſten und geſundeſten, welche alle Patienten ohne Unterſcheid eſſen dürffen. Man pfleget auch wol die groſſen Schmerlen wie Bricken einzulegen, welche ſich ſehr lange halten und recht delicat ſchmecken. Im Oeconomiſchen Lexico wird nebſt andern gezeiget, wie man eine Schmerlen-Grube anlegen ſoll. Ihre Zubereitung iſt dieſe: 1) Schmerlen blau geſotten; 2) Schmerlen mit einer ſäuerlichen weiſſen Brühe; 3) Schmerlen gebacken; 4) Schmerlen auf gemeine Art.

Schmerlen blau geſotten,

Man ſetzet in einem Fiſch-Keſſel Waſ-

ſer aufs Feuer, thut eine gute Hand voll Saltz, wenn es nemlich eine Kanne Schmerlen ſind, hinein, gieſſet erſt über die Schmerlen Eßig, und wann das Waſſer bald will anfangen zu ſieden, es darff aber noch nicht ſieden; ſo leget man die Schmerlen hinein, und hat Acht, daß ja kein Eßig mit hinein komme, ſo werden ſie fein blau und krumm. NB. Wenn das Waſſer ſiedet, ehe man ſie hinein thut, ſo wird ihnen die Haut gantz abgehen, muß dannenhero ein ieder ſich mit dem Waſſer in Acht nehmen. Haben nun die Schmerlen geſotten, ſo nimmet man ſie herunter, und ſprenget ein wenig kaltes Waſſer dran, decket oben Papier drüber, richtet ſolche in eine Serviette an, und läſſet guten Wein-Eßig darzu auffſetzen.

Schmerlen mit einer ſäuerlichen weiſſen Brühe,

Suche man Gründlinge mit einer ſauren Fricaſſée-Soſſe, und richte die Schmerlen auch alſo zu.

Schmerlen gebacken,

Suche man Gründlinge gebacken, auf welche Art die Schmerlen auch bereitet werden können.

Schmerlen zuzurichten, wie die gemeinen Leute pflegen,

Man ſiedet die Schmerlen erſt beſchriebener maſſen ab. Hernach machet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Feuer braun, wirffet etwas Salbey hinein, und wenn ſolche braun iſt, ſo thut man die Schmerlen auch darein, und läſſet ſolche ein wenig mit röſten. Iſt dieſes geſchehen, können ſie alsdenn angerichtet und zu Tiſche getragen werden.

Schmier-Gläslein,

Iſt ein mit Baumöl angefülltes, und einer kleinen Federkiele verſehenes Gläslein, ſo an dem Spinnerade hänget, womit die Spuhle und das Rad, wann es ſtocken will, eingeſchmieret wird.

Schmincken,

Sind allerhand köſtliche Waſſer, Tincturen, Pomaden, Sälblein, Pulver, Olitäten und andere Sachen, aus herrlichen und der Haut zu ſtatten kommenden Specereyen und Ingredientien præpariret, diſtillirt, und zuſammen geſetzet, wodurch ſich das Frauenzimmer ein ſchönes und annehmliches Geſichte zu machen ſuchet, deren ſind vielerley Gattungen: als Venetianiſch Waſſer, Imperial-Waſſer, Schminck-Waſſer, der Groß-Hertzogin von Florentz, Holländiſches Schminck-Waſſer, Spaniſcher Anſtrich, Jungfern-Milch, Nürnbergiſches Schminckwaſſer, weiß Melonenwaſſer, Pomade zum Angeſichte, Spaniſche Schminck-Läpplein u. d. g. deren iegliches in ſeiner Initial-Litter nachzuſchlagen. Dergleichen Schminckweſen war ſchon denen Weibesbildern altes Teſtaments bekannt, denn mit ſolcher Schmincke zierte ſich dorten die gottloſe Iſabel aus 2 Reg. IX, 30.

Schminckôl von Eyern,

Iſt ein aus hart geſottenen und mit ein wenig guten Wein angeſprengten, über den Kohlen zerrührten Eyerdottern ausgepreßtes Oel, deſſen ſich das Frauenzimmer, um das Angeſichte ſchön und glatt zu machen, wohl zu bedienen weiß.

Schminck-Pfläſterlein, ſiehe Mouſchen.

Schminckwaſſer der Groß-Hertzogin von Florentz,

Iſt ein aus weiſſer Semmel-Krume, Ziegen-oder Eſels-Milch, Eyerweiß, Bohnen-Blüt- und Mayen-Thau-Waſſer, Kalbfleiſch aus der Keulen, oder weiſſen jungen Hünerfleiſch, weiſſen Weinſtein, Bleyweiß, weiſſen Lilien-Waſſer, deſtillirtes Waſſer, deſſen ſich das Frauenzimmer zu Erhaltung ſchöner, glatter, und weiſſer Haut im Geſichte zu bedienen pfleget.

Schmuck,

Iſt alles dasjenige, was die Weiber an den Leib legen, ſo nicht eigentlich zur Kleidung, ſondern allein zur Zierde gehöret, als allerhand Ringe, Hals-Arm-Bänder u. ſ. f.

Schnabel-Brüſtlein,

Heiſſet dem Augſpurgiſchen Frauenzimmer, ein von ſchwartzem ſeidenen oder andern Zeuge verfertigtes und mit ſchwartzen Spitzen über und über friſirtes ſo genanntes Brüſtlein, oder Wams, ſonder

Schooß, hat von vornher einen langen, rundbreiten, mit Fiſchbein ausgeſteifften, und durchaus mit Spitzen bekräuſelten Schnabel, ſo faſt den gantzen Bauch bedecket, und mit einem ſilbernen Gürtel um und um beleget wird. Diejenigen, ſo die Mägde tragen, ſind meiſtens ungeſteifft.

Schnallen-Ringlein,

Iſt ein kleiner ſauberer, von Gold mit buntem Schmeltz gezierter Ring, in Form einer Schnalle, mit dem darzu gehörigen Ringelein, mit und ohne Diamant-Steingen.

Schnap-Weiffe,

Iſt eine von Holtz verfertigte und ausgeſpannte Machine, worüber das geſponnene, und von der Spule lauffende Garn geſpannet und in Gebind und Strehne geſchlagen wird. So offt ein Gebinde voll iſt, thut der unten dran hängende höltzerne Hammer einen Klapp.

Schnarren, ſiehe Krammets-Vogel.

Schnecke,

Cochlea terreſtris, Eſcargot, iſt ein Wurm ſchwartz oder grau anzuſehen, er hat keine Füſſe, ſondern hilfft ihm fort durch Krümmung des Bauchs. Wenn er gehen will, ſteckt er vier Hörner aus, die ihm über den Kopff heraus gehen, womit er verſucht, ob ihm nicht etwas im Wege ſtehe: die Zeugung geſchiehet durch Eyer oder Rogen wie Fiſche. Einige Gattungen leben auf dem Lande in Gärten und Wieſen, andere in Waſſern und Sümpffen, die erſten ſo in Gärten und Weinbergen, oder in trockenen Graben gehalten werden, brauchet man in der Küche zu verſpeiſen, und zwar nur im Winter wenn ſie geſchloſſen ſind. Soll ich die Wahrheit bekennen, ſo iſt an denen Schnecken wenig zu erjagen, und müſſen die guten Brühen hierbey wol das beſte thun. Ich verwundere mich, ſchreibet ein Frantzöſiſcher Küchenmeiſter, daß der Menſchen Neugierigkeit ſich ſo fern erſtrecket, und ſolch einen verdorbenen Geſchmack zu ſuchen ſich bemühet, um nur ſeine Lüſte zu ſättigen, da doch ſolche Schnecken, man mag ſie zurichten wie man will, von mir nicht können gerühmet werden. Die Liebhaber wollen ihnen zwar allerhand Kräffte zuſchreiben, und ſoll der Gebrauch der Schnecken nicht nur Venerem ſtimuliren, ſondern man will auch denjenigen, der die lebendigen in Frantz-Wein erſauffen läſſet und genieſſet, ſelbiges Jahr vom Fieber frey halten; allein weil ſie gemeiniglich aus einem ſchleimichten Weſen beſtehen, ſo halte ich ſie nicht für gar geſund. Die beſte Zeit ſolche zu verſpeiſen, iſt im Winter, da ſie in denen Häuſern verſchloſſen liegen, und lehret ſie der Koch alſo zuzurichten: 1) Schnecken zu putzen; 2) Schnecken mit Majoran; 3) Schnecken mit Baumöl; 4) dito anders, und mit Parmeſan-Käſe; 5) Schnecken gebraten mit Baumöle; 6) Schnecken an Spießgen gebraten mit Speck; 7) Schnecken mit einer Citronen-Soſſe; 8) Schnecken mit ſaurem Rahm; 9) Schnecken kalt mit Baumöl und Eßig.

Schnecken zu putzen,

Man wäſchet die Schnecken ſauber ab, ſetzet ſie in einem Keſſel mit Waſſer aufs Feuer, und läſſet ſie ſo lange ſieden, als man pfleget ein wenig Eßig zu ſieden, hernach nimmet man ſie wieder herunter, und ziehet ſie aus mit einer Spickenadel oder ſonſt mit einem ſpitzigen Holtze; ferner ſchneidet man mit einem ſcharffen Meſſer oben, wo der Krantz iſt, die Haut los, daß kein braunes daran bleibe, ſo ziehet ſich die Haut von der gantzen Schnecke ab, die Schwäntze aber reiſſet man unten nur weg, ſo ſind ſie geputzet. Und ſo muß man es mit allen Schnecken machen, ſo viel man derer zurichten will. Was die Schnecken-Häuſer anlanget, ſolche ſetzet man wieder in Waſſer aufs Feuer, und wenn ſie noch eine Weile geſotten haben, ſo thut man ſie herunter, und gieſſet kaltes Waſſer drauf, wäſchet ſie inwendig und von auſſenher mit Saltz, wirfft ſie wieder in kaltes Waſſer, ſo ſind ſolche auch gereiniget, und können ſelbige auf nachfolgende Art zugerichtet werden.

Schnecken mit Majoran,

Wenn die Schnecken vorher beſchriebener maſſen geputzet ſind, leget man ſie auf eine Schüſſel und ſtreuet eine Hand voll Saltz darauf, reibet ſie alsdenn durch

einan-

einander ab, daß ſie gantz ſchleimig werden, wäſchet ſie darnach etliche mal aus, daß das Saltz wieder heraus komme, ſchüttet ſie in ein Töpffgen, gieſſet Waſſer drauf, und läſſet ſelbige wol noch zwey Stunden kochen, ſeiget ſie alsdenn ab, und leget ſie trocken. Hierauf wäſchet man ein halb Pfund Butter rein aus, und thut ſie in eine Schüſſel, wirfft ein Paar Hände voll klar geriebene Semmel, ein Paar Meſſerſpitzen klar gemachten Majoran, Muſcatenblüten und Jngber, auch ein Paar Eyerdotter dran, und machet davon einen klaren Teig. Nach dieſen trocknet man die Schnecken-Häuſer rein aus, und füllet ſie nachfolgender maſſen: Man ſtecket ein Stückgen von dem Teig, einer Haſel-Nuß groß, in das Schnecken-Haus, darauf ſchiebet man eine Schnecke, und bereitet von dem Teig einen Deckel oben drüber, thut ſie, nachdem ſie alle auf dieſe Art gefüllet worden, in eine Caſſerole oder Tiegel, gieſſet gute Fleiſch-Brühe darauf, oder, ſo es bey Catholiſchen, Peterſilienwaſſer, ſtreuet noch ein wenig geriebene Semmel und Muſcatenblüten drein, und läſſet es zuſammen kochen, bis es ein wenig dicke wird; darnach kan man ſolches nach Belieben anrichten.

Schnecken mit Baumöl,

Wenn dieſelbe zugeputzet und abgekochet ſind, ſo machet man folgenden Teig zum Füllen: Man gieſſet ein Viertel-Pfund Gartzer-Oel in eine Schüſſel, ſtreuet ein Paar Hände voll klar geriebene Semmel darzu, leget drey Stück hart geſottene gehackte Eyerdotter, Citronenſchalen, Muſcatenblüten, Jngber, Pfeffer und ein wenig Saltz mit bey, und bereitet einen Teig als vorigen mit Butter; hierauf füllet man die Schnecken wie vorhergehende, thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet gute Fleiſchbrühe darauf, leget ein Paar gantze Zwiebeln und etliche Lorbeerblätter daran, welche alſo kochen müſſen, bis ſie ein wenig dicke worden. Nach dieſen mag man ſolche nach Belieben anrichten und auftragen laſſen.

Schnecken mit Baumöl und Parmeſan-Käſe anders,

Die Zubereitung iſt allbereit beſchrieben; den Teig aber zur Fülle verfertiget man alſo: Man gieſſet ein Viertel-Pfund gutes Baum-Oel in eine Schüſſel; thut darzu ein Paar Hände voll geriebene Semmel, eine Hand voll geriebenen Parmeſan-Käſe, ein Paar hart geſottene Eyerdotter, Jngber und Pfeffer, auch Citronenſchalen; dieſes wircket man zuſammen, und machet einen Teig daraus, füllet die Schnecken nach vorbeſchriebener Art, leget ſie alsdenn in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet Fleiſch-Brühe drauf, ſtreuet noch eine Hand voll Parmeſan-Käſe drein, wirfft ein Paar Zwiebeln dran, ſaltzet es ein wenig, und läſſet es auf einem Kohlfeuer ſo lange kochen, bis es ein wenig dicke wird, ſo ſind ſie zum Anrichten fertig.

Schnecken gebraten mit Baum-Oel,

Wenn dieſe geputzet und abgekochet ſind, ſo füllet man die Schnecken in die Häuſer, und ſetzet ſie auf den Roſt; Hernach vermiſchet man gut Baumöl mit geriebenen Citronenſchalen und Muſcatenblüten; gieſſet ſodenn in ein iedes Schnecken-Haus ein wenig von dem vermiſchten Baumöl, und läſſet ſelbige gantz gemählich braten. Es iſt aber dabey dieſes zu obſerviren, daß ſolche, nachdem ſie fertig und angerichtet worden, gleich warm zu Tiſche müſſe getragen werden.

Schnecken an Spieſſelein gebraten mit Speck,

Man nimmet ſauber geputzte und allbereit abgekochte Schnecken, ſo viel man bereiten will, und machet auch ſaubere höltzerne Spießgen. Hernach ſchneidet man breite Stückgen Speck als ein Zwey-Groſchen-Stück, ſtecket erſt an die Spießgen ein Stückgen Speck, alsdenn eine Schnecke, und fähret damit fort bis ſie alle ſind. Hierauf läſſet man in einer Caſſerole Butter auf dem Feuer zergehen, vermiſchet geriebene Semmel mit etwas Jngber und Muſcatenblüten, tuncket die Schnecken am Spießgen in die zerlaſſene Butter, beſtreuet ſolche mit der vermiſchten Semmel, und leget ſie auf den Roſt. Wenn man ſie bratet, ſo ſetzet man ſie nur auf ein gelindes Feuer, unter dem Braten aber betropffet man ſie nur Tropffenweis

weis mit Butter: Denn wenn man ſie begieſſet, ſo gehet die angeſtreuete Semmel herunter. Bey dem Anrichten ſetzet man halbgeſchnittene Citronen darzwiſchen, und mag man ſie am Spießgen laſſen, oder ordentlich als Vögel abziehen, ſo ſind ſie fertig. NB. Bey groſſen Ausrichtungen werden ſie öffters als eine Garnitur gebrauchet, andere Arten Schnecken damit zu zieren.

Schnecken mit einer Citronen-Soſſe,

Das Zubereiten derer Schnecken iſt ſchon zur Gnüge beſchrieben. Hierauf nimmet man ein Paar Hände voll Semmel, leget dieſe nebſt einem halben Pfund gewaſchener Butter in eine Schüſſel; darbey iſt aber zu mercken, daß man ſich nach der Menge der Schnecken richten muß; zu fett kan man ſie wol leichtlich nicht machen, iedoch werden zu anderthalb Schocken vorbeſchriebene Semmeln und Butter genug ſeyn. Ferner thut man Muſcatenblüten, Citronenſchalen, und von einer Citronen den Safft, ingleichen ein Paar Eyerdotter, ein wenig Saltz zu denen Semmeln, machet daraus einen Teig; damit füllet man die Schnecken ſchon beſchriebener maſſen, leget ſolche alsdenn in einen Tiegel, gieſſet gute Fleiſchbrühe und ein Paar Gläsgen guten Wein daran, wirfft Citronen-Schalen und Jngber, auch Citronen-Scheiben hinzu, und läſſet es durch einander kochen, bis es ein wenig dicke wird, darnach richtet man ſie an. Wenn man ſolche aber will zugleich anrichten, ſo machet man von gutem Blätter-Teig einen Krantz um die Schüſſel, darauf man die Schnecken anrichten will, der Schüſſel-Rand aber muß erſt mit Eyern angeſtrichen werden. Nachdem nun der Teig herum geleget worden, ſo beſtreichet man ihn oben auch mit zerklopfften Eyern, ſchneidet ihn um die Schüſſel ab, ſchneidet Zierathen nach ſeiner Wiſſenſchafft darein, und ſetzet oben auf den Teig um den gantzen Schüſſel-Rand herum Schnecken-Häuſer; ſchiebet die Schüſſel in Back-Ofen, gieſſet, wenn es Zinn iſt, Waſſer darein, und läſſet es backen. Endlich richtet man die Schnecken in die Schüſſel an, und ſtecket zugleich in ein iegliches Schnecken-Haus, ſo auf dem Rande angeklebet worden, eine Schnecke, füllet auch ein wenig Brühe darein, ſo ſind ſie fertig.

Schnecken mit ſauren Rahm,

Man bereitet von geriebener Semmel, einem Stück Butter, ein Paar Eyerdottern, Muſcatenblüten, Jngber und Pfeffer, einen Teig, dieſen füllet man in die Schnecken-Häuſer nebſt denen Schnecken auf vorherbeſchriebene Art ein, und leget ſolche hernach in einen Tiegel; hierauf qvirlt man ein Nöſſel ſauern Rahm mit etwas guter Fleiſch-Brühe gantz klar ab, läſſet es durch einen Durchſchlag an die Schnecken lauffen, ſetzet es auf das Feuer, damit ſolche durch einander kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Ferner ſchneidet man Capern, mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, und thut ſolche mit etlichen Lorbeerblättern, Jngber, Pfeffer, Citronenſchalen und einer gantzen Zwiebel an die Schnecken. Wenn nun ſolche ſo lange darinne gekochet, daß ſie Geſchmack haben, ſo können ſie nach Gefallen angerichtet werden.

Schnecken kalt mit Baumöl und Eßig,

Wenn dieſe geputzet und abgekochet ſind, ſo thut man ſie auf eine Schüſſel, gieſſet drauf gut Baumöl und ſcharffen Eßig, ſtreuet viel Pfeffer und Citronenſchalen drauf, ſo ſind ſie fertig.

Schnecken-Häuslein oder Schnecken-Fäßlein,

Sind kleine von Zinn in Form eines Eyes hol gegoſſene und mit einem Decklein von oben her verſehene Schälgen und Behältniſſe, worinnen die gekochten und in der gehörigen Brühe zubereiteten Schnecken aufgetragen und daraus gegeſſen werden.

Schnee-Ballen,

Sind in der Küche ein Gebackenes, ſo aus einem zarten von Milch, Eyern und feinem Mehl, mit wenig Muſcatenblüt, Saffran und Saltz eingerührten und wohl durchgearbeiteten Teig in kleinen Stücklein nach und nach in Butter nicht zu heiß bereitet wird, und hole Kügelein giebet.

Schneide-

Schneide-Meſſer, ſiehe Hacke-Meſſer.

Schnepffe,

Ruſticula, Becaſſe, iſt ein Vogel mit bunten Federn und langem Schnabel, auch immer eine gröſſer als die andere; man findet dreyerley Gattungen, nemlich, Waſſer-Gras- und Holtz-Schnepffen, und wird ihr Fleiſch überhaupt für ſehr zart, delicat und ſüſſe geprieſen. Sie lieben holtzigte und wäſſerige Orte zu ihrem Aufenthalt, auch grüne Weiden beym Vieh, maſſen ſie insgemein dieſe Abwechſelung haben, daß ſie des Nachts auf dem Graſe ſich erluſtigen, mit anbrechendem Morgen aber wieder ins Gehöltze eilen. Daher man unfern den Wäldern, an graſigten Orten ihnen Netze ſtellet, auch wol mit Schlingen und Fallen ſie zu erhaſchen pfleget. Die Schnepffen werden mit ihrem Eingeweide gegeſſen. Ein mehrers kan man im Oeconomiſchen Lexico nachleſen. Wer ſolche aber recht zubereiten will, muß ſie 1) putzen, 2) braten.

Schnepffen zu putzen,

Man läſſet dieſelbigen gantz und gar rupffen, daß alles rein wird, drehet ihnen hernach die Füſſe, als einer Droſſel oder Zippen; ſtecket ihnen den Schnabel ſtat eines höltzernen Spreiels durch den Leib, und bratet ſolche nachfolgender maſſen.

Schnepffen gebraten,

Wenn die Schnepffe zugeputzet iſt, ſo darff man ſie nicht ausnehmen, ſondern nur an einen Spieß ſtecken oder binden, und bey Kohlen oder hartem Holtz braten. Man ſetzet zugleich ein Pfänngen oder ſonſt ein Geſchirr unter, röſtet vorher in Butter 3 bis 4 Semmelſchnitten, und leget ſolche in das Geſchirr, damit das Eingeweide von der Schnepffe drauf fallen kan, begieſſet die Schnepffe öffters mit Butter, und beſprenget ſie mit Saltze. Wenn ſie nun gar gebraten iſt, ſo richtet man die Semmelſchnitten auf eine Schüſſel oder Teller an, und das Eingeweide drauf, leget die Schnepffe oben drüber, und gieſſet ein wenig braun gemachte Butter über ſelbige; ſetzet halbgeſchnittene Citronen darzu, und giebet ſie hin.

Schneppen-Häublein, ſiehe Weiſſe Haube.

Schneppe zur Trauer, ſiehe Trauer-Schneppe.

Schniegel-Fleckgen,

Iſt eine ſpitzfindige Benennung desjenigen Frauenzimmers, ſo den gantzen Tag vor dem Spiegel ſtehet, ſich aus Selbſt-Liebe darinnen unaufhörlich betrachtet, und hier und dar etwas an ſich zu zupffen und auszubeſſern ſuchet.

Schnitte Engliſch Gebacken, ſiehe Gebackene Engliſche Schnitte.

Schnittlauch, Schnittling,

Porrum ſectivum & capitatum, Porreau, differiret mit dem Lauch in ſo weit, daß dasjenige, was zum Saamen bekleibet, Lauch heiſſet, was man aber vom Kraut zum täglichen Küchen-Gebrauch abſchneidet, Schnittlauch oder Schnittling genennet wird. Es iſt aber hierbey zu mercken, daß man ſich des Schnittlauchs mäßig bedienen ſoll: Denn zu viel machet blöde Augen, böſe Geblüt und giebt ſchlechte Nahrung; da hingegen mäßig genoſſen er zur Lungen-Bruſt- und Stein-Beſchwerung dienlich iſt; zu dem Ende ihn der Koch an unterſchiedliche Eſſen adaptiret, davon dieſelben recht gut und wohlgeſchmack werden.

Schnupff-Tobac-Doſe,

Iſt ein von Silber, Elffenbein, Schildkröte, Stahl, Horn oder koſtbarem Holtze auf allerhand Art und Façon formirtes und ausgearbeitetes Behältniß, worinnen das Frauenzimmer, ſo ſich an das Schnupffen gewehnet, den Schnupff-Toback bey ſich zu tragen pfleget.

Schnupff-Tücher,

Sind kleine viereckigte und umſäumte Tücher von allerhand Sorten Leinwand, auch baumwollenen und ſeidenen, halbſeidenen und andern Zeugen geſchnitten und umſäumet. Sie ſind weiß oder bunt, diejenigen Schnupff-Tücher, ſo das Frauenzimmer zum Staat führet, und insgemein

mein an die Seite des Aufſtecke-Kleides zu ſtecken pfleget, ſind insgemein von Caton oder Neſtel-Tuch, auch mit geneheten oder geklöppelten Spitzen umſetzet.

Schnur,

Heiſſet auf dem Stamm-Baum ſo viel als des Sohnes Weib.

Schnur am Spinn-Rad,

Iſt eine därmerne Saite, ſo an dem Spinn-Rade die Spule und das Rad, um welche beyde ſie geſchlagen worden, herumlauffend macht.

Schnüre von Zwirne,

Werden von dem Frauenzimmer mit vier Kegeln oder Klöppeln, einer Spanne lang von Holtz gedrehet, von weiſſen, zuweilen auch blau und weiſſen Zwirn in einander geſchlungen, und zu denen Küſſen-Deck-und Bett-Zügen, um ſelbige damit einzuſchnüren, gebrauchet.

Schnür-Bruſt, Schnür-Leib, Schnür-Mieder, auch Gorgentine genannt,

Iſt ein aus 16, 12, 8 oder 4 Theilen zuſammen geſetztes und mit eitel dicht an einander geſchobenen Fiſchbein-Stäblein durchſteifftes und belegtes Bruſt-Stücke, oben mit Achſel-Bändern auf beyden Seiten verſehen, unten aber um und um mit eitel abgetheilten Schupen oder ſo genannten breiten Schößlein verſehen, worinnen das Frauenzimmer ihren Leib zuſammen zu ſchnüren und zu befeſtigen pfleget; ſie wird ordentlich auf den Rücken hinauf mit einem darzu gehörigen Schnür-Senckel zugeſchnüret, insgemein ſind ſie von roher Leinwand oder Cannefas verfertiget, und mit bunter Seide auch öffters Gold-oder Silber-Faden geſteppet und zwiſchen ein iedes Stäblein Fiſchbein durchnehet, bisweilen aber werden ſie auch mit Damaſt, Eſtoff, Taffet oder andern leichten Zeugen überzogen. Die Gattungen von ſelbigen ſind unterſchieden, als, die Engliſchen Schnür-Leiber, ſo aus ſechzehn Theilen beſtehen, und vornher über die Bruſt mit goldnen, ſilbernen oder ſeidenen Litzen Schnürweiſe beleget werden, Carſette, ſo aus acht Theilen beſtehet, und von vorne über den darzu gehörigen Vorſtecke-Latz zugeſchnüret wird, Caſſelette, ſo gleichfalls aus acht Theilen beſtehen, doch ſehr ſchwach geſteiffet werden, und Feſchke, ſo aus vier Theilen zuſammen geſetzet wird, und ſonder Achſelbänder iſt.

Schnür-Holtz,

Iſt ein von ſauberm Holtz oder Elffenbein hol gedrehetes längliches Inſtrumentlein, obenher mit vier langen Zacken verſehen, worüber das Frauenzimmer aus Seide die ſo genannten Schnürſenckel zu ſchlingen und zu verfertigen pfleget.

Schnür-Kaſten,

Iſt ein groſſer in einem gold-oder ſilbernen Kaſten gefaſter Diamant, Brillant, Roſe, Dick-oder Tafelſtein, welchen das Frauenzimmer feſt um den Hals anzuſchnüren und die Creutzen oder Ancker daran herunter hangen zu laſſen pfleget.

Schnür-Kette,

Iſt eine von ſilbernen gegoſſenen Gliedern und Gelencken zuſammen geſetzte Kette, wormit die Weibesbilder in Augspurg und Ulm, auch andern Orten ihre Mieder von vornher zuzuſchnüren pflegen.

Schnür-Löcher,

Sind kleine runde mit einem darzu abſonderlich gemachten Pfriemlein gebohrte Löcher, ſo das Frauenzimmer in der Mahler-Naht zwiſchen die Blumen und Gänge hier und dar zu ſetzen pfleget. Sind entweder ſchlecht, oder beſchlungen.

Schnür-Mieder,

Heiſſet dem Frauenzimmer ein kurtzes von allerhand ſeidnen und wollnen Zeugen verfertigtes und mit Fiſchbein ausgeſteifftes Bruſt-Stücke. In Augſpurg, Ulm, auch anderer Orten, wird es durch die daran geheffteten ſilbernen Häcklein mit einer ſilbernen Kette vornher über die Bruſt zugeſchnüret.

Schnür-Senckel,

Iſt ein von Seide oder Wolle rund gedrehete oder geſchlungene ſtarcke Schnure, am Ende mit einem Stiffte verſehen, wormit ſich das Frauenzimmer ihre Schnür-Brüſte, Leiber, Courſette und andere Kleider zuzuſchnüren pfleget. Bey denen gemei-

gemeinen Weibesbildern ſind ſie auch öffters von Leder.

Scholaſtica die Heilige,

War die Schweſter des H. Benedicti, ſo A. C. 530 nach ihres Bruders Exempel den Orden der Benedictiner-Kloſter-Frauen eingeführet, und ſelbige nach den Regeln ihres Bruders eingerichtet.

Schollen, ſiehe Halbfiſche.

von Schönau,

Eliſabeth, Aebtißin des Benedictiner-Kloſters zu Trier, ein ſehr gelehrtes Weibesbild und eyfrige Schülerin der berühmten Hroſvvidæ. Sie hat etliche Sachen geſchrieben, als: von dem Urſprung, Nahmen und Erfindung der 11000 Jungfern, it. Orationes Suaſorias, it. Volumen Epiſtolarum eruditiſſimarum. Sie ſtarb An. 1165, und hat ihr Bruder Egbertus ihr Leben beſchrieben, ſo An. 1628 zu Cölln gedrucket worden. Vid. Bapt. Fulgoſ. lib. VIII c. 3, it. Voſſium de Hiſtor. Lit. l. II c. 50 & 53. Von ihren vorgeſchützten Viſionen und Offenbarungen, welche Jacob. Faber Stapulenſ. heraus gegeben, will Voetius T. 3 Diſſert. Select. p. 482 nichts halten, dergleichen auch Jacobus Uſſerius in der Vorrede ſeiner Antiquitat. Britannic. thut.

Schönellen, ſiehe Schenellen.

Schönheit,

Iſt eine äuſſerliche wohlgefällige Geſtalt und höchſt angenehme Diſpoſition des weiblichen Leibes, ſo aus einer richtigen Proportion, Gröſſe, Zahl und Farbe der Glieder herrühret, und dem weiblichen Geſchlechte von GOtt und der Natur mitgetheilet, auch durch eigne Politur und angewendete künſtliche Verbeſſerung immer mehr und mehr erhöhet wird. Ein gewiſſer Frantzöſiſcher Scribente erfordert 30 Stücke zu einer vollkommenen Schönheit, als da iſt 1) die Jugend; 2) eine mittelmäßige, nicht zu kleine, noch zu groſſe Länge des Leibes; 3) Nicht zu fett, nicht zu mager; 4) Eine gleichſtimmige und förmliche Ordnung aller Glieder des Leibes; 5) Weiſſe, gelbe oder recht ſchwartze Haare, zart und kräuslich; 6) Eine zarte Haut, mit kleinen blauen Aederlein unterleget; 7) Eine röthliche weiſſe Farbe des Leibes; 8) Eine hohe und aufgeheiterte Stirne; 9) Gleiche und nicht eingebogene Schläffe; 10) Zwey ſchmale und nicht allzu lange Augenbraunen; 11) Liebliche und feurige Augen; 12) Eine wohl proportionirte ſcharffe Naſe; 13) Gleich runde und nicht allzu dicke roſinfarbene Wangen; 14) Ein holdſeliges Lächeln; 15) Corallenrothe Lippen; 16) Ein kleiner wohlgebildeter Mund; 17) Kleine weiſſe und einander gleiche Zähne; 18) Ein ſanffter und reiner Athem; 19) Eine liebliche und angenehme Sprache; 20) Ein Kinn mit einem Grüblein, nicht zu weit auch nicht zu wenig vorſchieſſend; 21) Kleine röthliche Ohren, ſo nicht allzuweit von dem Haupt abſtehen; 22) Ein langer Elffenbeinerner Hals: 23) Weiſſe mittelmäßige runde derbe Brüſte; 24) Völlige und ſchneeweiſſe Hände; 25) Mittelmäßige und ſchlancke Finger; 26) Ablange gleiche Nägel; 27) Frey doch darbey ſittſame und ungezwungene Geberden; 28) Ein modeſter und gleicher Gang mit aufgerichtetem Leibe; 29) Eine zarte weißliche Haut, und endlich 30) wohl-proportionirte und auswärts geſetzte kleine und ſchmale Füßlein. Wiewol nun alle dieſe oberzehlte Stücken allerdings für ſchöne zu preiſen, ſo kan doch der Schönheit wegen nichts gewiſſes und abſolutes determiniret werden, angeſehen der gout und humeur des männlichen Geſchlechtes unterſchieden, und einer dieſes, der andere wieder etwas anders ſchöne und ſeinen Augen gefällig heiſt.

Schooß,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſch-Einkauf dasjenige lappichte und dünne Stück Fleiſch am Rinde, ſo noch unter dem Lappen henget.

Schooß-Hündlein, ſiehe Bologneſer-Hündlein.

Schooß-Ribbe,

Heiſſen denen Weibes-Bildern diejenige mit Fleiſch bewachſenen Ribben, ſo aus dem Schooſſe des Rindes gehacket werden.

Schöpel,

Schöpel,

Heiſſet denen Straßburgiſchen Bäuerinnen das kleine Wambs, ſo um den Hals und vorn herunter, auch um die Hände an denen Ermeln mit breiten Peltzwerck verbrämet und aufgeſchlagen iſt.

Schopen,

Heiſſet denen vornehmen Jungfern in Straßburg das Wambs, ſo auf beſondere Art gemacht iſt, die Ermel daran ſind halb und offen, von entſetzlicher Weite und um und um mit breiten flatterichten Spitzen ſtarck friſiret, die Schöſſe hingegen daran ſind nicht allzu lang, doch gehen ſelbige vornher über die Schürtze oder das Für-Tuch gantz ſpitzig herunter zu.

Schöpff-Gelte,

Iſt ein kleines höltzernes Geltlein, wormit das Waſſer aus dem Waſſer-Ständer geſchöpffet wird.

Schöpff-Kelle,

Iſt ein meiſtens von Kupffer rund und hol ausgetriebenes kleines Behältniß mit einem langen eiſernen Stiel verſehen, wormit man das Waſſer aus denen Ständern in denen Küchen zu ſchöpffen pfleget.

Schöps, oder Hammel,

Iſt ein verſchnittener Widder oder Schaf-Bock. ſ. Oecon. Lexicon.

Schöps-Carrets,

Sind Viertel vom Schöpſe gantz gebraten.

Schöpſenfleiſch,

Caro vervecina, Chair de mouton, ſoll wegen des vielen unverdaulichen Fettes nicht gar zu geſund ſeyn, welches zwar, wenn man es genießt und kalt darauf trincket, ſeine Richtigkeit hat. Jedennoch wird es von vielen Leuten ſehr geliebet, weil ſie Kraut, Rüben ꝛc. daran kochen, und mit dem Fett, welches vor allen Dingen erſt an die Garten-Gewächſe gethan werden muß, ſolche Dinge wohl durchmachen können; anders nimmt das Waſſer das Fett nicht an. Eine gebratene Schöps-Keule bleibet auch ein angenehmes Gerichte, zumal wenn ſie mit Knoblauch geſpicket aufgeſetzet wird. Uberhaupt kan man das Schöpſenfleiſch zur Vergnügung der Liebhaber auf vielerley Art zurichten, welches aus nachfolgenden zu erſehen. 1) Schöpſenfleiſch mit weiſſen Kraut auf gemeine Art; 2) Schöpſenfleiſch mit Kraut anders; 3) Schöpſenfleiſch mit Kraut noch anders; 4) Schöpſenfleiſch mit Hertz-oder Welſchen-Kohl; 5) Schöpſenfleiſch mit weiſſen Rüben; 6) Schöpſenfleiſch mit Rüben noch anders; 7) Schöpſenfleiſch mit weiſſen Rüben braun; 8) Schöps-Keule gekocht mit durchgeſtrichenen weiſſen Rüben; 9) Schöps-Keule gedämpfft mit Knoblauch; 10) Schöpſenfleiſch oder Schöpskeule gedämpfft mit einem Ragout von Zwiebeln; 11) Schöpskeule gedämpfft mit ſauren Gurcken; 12) Schöpskeule geſpickt mit Gurcken; 13) Schöpſenfleiſch mit Möhren oder gelben Rüben; 14) Schöpſenfleiſch mit Möhren oder gelben Rüben braun; 15) Schöpskeule gefüllt mit Auſtern; 16) Schöpſenfleiſch mit Braunkohl; 17) Schöpſenfleiſch mit Zwiebeln; 18) Schöpſenfleiſch mit Kümmel weiß; 19) Schöpſenfleiſch mit Steck-Rüben gantz gemein; 20) Schöpſenfleiſch mit Steck-Rüben anders; 21) Schöpſenfleiſch mit Steck-Rüben noch anders; 22) Schöpſenfleiſch mit Steck-Rüben braun; 23) Schöpſenfleiſch mit Kohlrabi; 24) Schöps-Carbonade; 25) Schöps-Coteletes; 26) Schöps-Braten mit Knoblauch; 27) Schöpſenfleiſch mit Erdäpfeln; 28) Schöps-Viertel gebraten mit Salbey geſpickt; 29) Schöps-Viertel gebraten mit Sardellen geſpickt; 30) Schöps-Füſſe gebacken; 31) Schöps-Füſſe in Papier; 32) Schöps-Füſſe farciret; 33) Schöps-Füſſe fricaſſiret; 34) Schöps-Füſſe mit Muſcatenblüten; 35) Schöps-Füſſe mariniret.

Schöpſenfleiſch mit weiſſen Kraut auf gemeine Art,

Man hacket Schöpſenfleiſch zu Kochſtücken, ſetzet ſolches in einem Topff mit Saltz und Waſſer zum Feuer, thut es, nachdem es halb gar gekochet, heraus in kaltes Waſſer und kühlet es ſauber aus. Hierauf nimmet man ſo viel Kraut, als man daran kochen will, ſchneidet die unſaubern und welcken Blätter herunter, und die Kraut-Häupter auf vier oder ſechs

Stücken,

Stücken, darnach ſie groß ſind, und richtet alsdenn das Fleiſch ſamt dem Kraut folgender maſſen ein: Man nimmet einen Topff, welchen man dencket, daß er groß genug zum Fleiſch und Kraut ſeyn möge, leget unten eine Lage Kraut und dann eine Lage Fleiſch, ſtreuet Jngber und Pfeffer drauf, darnach leget man wieder eine Lage Kraut, Fleiſch und Gewürtz, und treibet dieſes ſo lange, bis der Topff voll iſt. Solte etwa die Brühe nicht genug geſaltzen ſeyn, ſo ſtreuet man oben noch ein wenig Saltz daran, und läſſet die Brühe durch einen Durchſchlag an das Kraut und Fleiſch lauffen. Wenn nun dieſes geſchehen, ſo ſetzet man den Topff ferne von Feuer, thut um denſelben herum Kohlen und decket ihn zu, läſſet es alſo dämpffen, daß es ſehr kurtz einkoche, dann wird es fertig ſeyn, und kan man ſolches nach Belieben anrichten.

Schöpſenfleiſch mit Kraut anders,

Das Schöpſenfleiſch hacket man zu Koch-Stücken, wäſchet es ſauber aus, thut es in einem Topff, gieſſet Waſſer drauf, ſaltzet und ſetzet es zum Feuer, damit es bald gar koche. Hernach kühlet man ſelbiges aus, und richtet es in eine Caſſerole oder Tiegel; ferner ſchneidet man Kraut, ſo viel man nöthig hat, viertheilig, oder auch in mehr Theile, nachdem das Kraut-Haupt groß iſt; ſetzet in einem Keſſel Waſſer aufs Feuer, und wenn es kochet, ſo ſchüttet man das Kraut hinein, und läſſets eine Viertel-Stunde kochen; nach dieſem thut man es aus dem Waſſer und drücket es aus, leget es ordentlich zum Fleiſch in die Caſſerole und würtzet es mit Jngber und Pfeffer. Ferner machet man ein Paar Löffel voll Mehl in Butter nicht gar zu braun, nimmet alsdenn von der Brühe, darinnen das Schöpſenfleiſch gekochet hat, und qvirlt das Mehl daran, und läſſet ſolches durch einen Durchſchlag an das eingerichtete Schöpſenfleiſch lauffen, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, damit es wohl durch einander koche, bis das Kraut recht mürbe und geſchmack worden, ſo mag man ſolches nach Gefallen verſpeiſen.

Schöpſenfleiſch mit Kraut noch anders,

Dieſes machet man gleich als voriges, nur daß man an ſtat des gebrennten Mehls, geriebene Semmel daran ſtreuet.

Schöpſenfleiſch mit Hertz-oder Welſchen-Kohl,

Dieſes wird gleich dem Schöpſenfleiſch mit Kraut nach der zweyten Art zubereitet.

Schöpſenfleiſch mit weiſſen Rüben,

Das Schöpſenfleiſch wird zu Koch-Stücken gehacket, ausgewaſchen, mit Waſſer und Saltz in einem Topf zum Feuer geſetzet, und wenn es nun halb gar gekochet, ausgekühlet. Hernach ſchneidet man weiſſe Rüben nach Belieben und wäſchet ſie aus; leget alsdenn in einen Topf unten von denen Rüben, und auf dieſe eine Lage Fleiſch, ſtreuet Jngber und Pfeffer dran, und wiederholet dieſes wechſelsweiſe, bis das Fleiſch und die Rüben alle ſind. Daferne auch das Fleiſch noch nicht geſaltzen wäre, ſo ſtreuet man noch ein wenig Saltz hinein, gieſſet die Brühe, darinne das Fleiſch gekochet hat, durch einen Durchſchlag dran, bis deren genug iſt, ſetzet es zum Feuer und thut um den Topf herum Kohlfeuer, decket es oben und läſſet es alſo dämpffen, bis alles fein mürbe worden, alsdenn verſpeiſet man es nach Gefallen.

Schöpſenfleiſch mit Rüben noch anders,

Wenn das Schöpſenfleiſch zu Koch-Stücken gehacket iſt, ſo wäſchet man es aus, ſetzet es mit Waſſer und ein wenig geſaltzen zum Feuer, läſſet es kochen, bis es bald gar iſt, kühlet es hernach aus, und richtet es in einen Tiegel. Hierauf ſchälet und ſchneidet man Rüben nach Gefallen, ſiedet ſie in Waſſer erſt ein wenig, alsdenn ſeiget man ſie ab, thut ſie an das Schöpſenfleiſch und würtzet es mit Jngber und Pfeffer, qvirlt ein Paar Eß-Löffel eingebranntes Mehl an die Schöpſenfleiſch-Brühe, und läſſet ſolche durch einen Durchſchlag an das eingerichtete Rüben-Fleiſch lauffen, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, damit es koche und fein geſchmack werde. Solte es etwa nicht genug geſalzen ſeyn, ſo thut man noch etwas Saltz daran und richtet es nach Gefallen an.

Schöpſenfleiſch mit weiſſen Rüben braun,

Man kochet das Schöpſenfleiſch als vorhergehendes ab, kühlet es aus und richtet es in eine Caſſerole oder Tiegel ein. Hernach ſchälet man weiſſe Rüben, ſchneidet dieſe würflicht oder länglicht, ſetzet in einer Caſſerole Schmaltz aufs Feuer, und läſſet es heiß werden, reibet ein wenig Zucker drein, ſetzet es wieder aufs Feuer, daß der Zucker auch braun werde, und wenn er einen braunen Giſcht von ſich giebet, ſo wirfft man die Rüben drein, rühret es durch einander und ſetzet es wieder aufs Feuer, ſo werden ſie bald braun, und bleiben ſo groß, als man ſie hinein gethan hat. Hierauf ſchüttet man ſie zum Schöpſenfleiſch, würtzet es mit Jngber und Pfeffer; ferner qvirlt man ein wenig Caſtanienbraun gemachtes eingebranntes Mehl mit Schöpſenfleiſch-Brühe durch einander ab, ſeiget ſolches durch einen Durchſchlag an das eingerichtete Schöpſenfleiſch, ſetzet ſelbiges aufs Feuer, damit es ſo lange durch einander koche, bis das Fleiſch und die Rüben gar ſind; alsdenn mag man ſolches nach Belieben verſpeiſen. Zu dieſen braunen Rüben kan öffters eine gantze Schöps-Keule oder ein Paar Schöps-Büge gedämpfft verfertiget, und dann die braunen Rüben dran gethan werden: Denn es ſtehet beſſer auf einer Tafel, wenn das Schöpſenfleiſch in gantzen Stücken iſt, als wenn es zu Koch-Stücken zerhacket worden.

Schöpskeule gekocht mit durchgeſtrichenen weiſſen Rüben,

Man blanchiret eine ſchöne fette Schöps-Keule, hernach wickelt man ſie in eine Serviette ein, thut ſie in einen Topf, gieſſet Waſſer darauf, ſaltzet es, ſetzet ſie zum Feuer, damit ſie koche, wirfft etliche Stücke Lorberblätter und Zwiebeln dran, gieſſet ein halb Nöſſel Wein darzu, läſſet ſolche vollends gar kochen. Darnach ſchneidet man weiſſe Rüben, wie man darzu kommet, ſchüttet dieſe in einen Topf, gieſſet gute Fleiſchbrühe darauf, ſetzet ſie zum Feuer, und wenn ſie weich gekochet ſind, ſo qvirlt und ſtreichet man ſie durch einen Durchſchlag in eine Caſſerole oder Tiegel, wirfft darzu geſchnittene Citronenſchalen, Muſcatenblüten, Jngber, ein Stücke Butter, ein Viertel-Pfund kleine Roſinen, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, und läſſet es ein wenig kochen, daß ſich der Geſchmack findet. Endlich richtet man ſie als ein Mus auf eine Schüſſel an, nimmet die Keule aus der Serviette und leget ſie oben drauf, garniret ſie mit gebackenen Schöps-Füßgen und giebet ſie hin.

Schöps-Keule gedämpfft mit Knoblauch,

Man klopffet eine ſchöne Schöpskeule mit einem Stücke Holtz ziemlich mürbe. Hernach ſchneidet man Speck, als wenn man à la daube ſpicken will, würtzet dieſen mit Jngber, Pfeffer und Nelcken; damit ſpicket man die Schöpskeule, neben dem Speck ſtecket man eine halbe Zehe Knoblauch mit hinein, ſaltzet dieſe ein wenig ein, und beſtreuet ſie mit Mehl; darnach ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Speck und Butter zuſammen aufs Feuer, und wenn es braun worden, ſo leget man die Schöps-Keule darein und bräunet ſolche auf beyden Seiten, gieſſet alsdenn gute Fleiſch-Brühe dran, und läſſet es kochen, wirfft Lorbeer-Blätter darzu, gieſſet ein halb Nöſſel Wein drein, welches alles auf dem Kohlfeuer gemählich kochen muß. Wäre etwa die Brühe nicht dicke genug, ſo brennet man noch ein wenig braun Mehl daran, und wenn ſie weich iſt, ſo richtet man an.

Schöpſenfleiſch oder Schöps-Keule gedämpfft mit einem Ragout von Zwiebeln,

Man bereitet eine Schöps-Keule wie vorige, nur daß man keinen Knoblauch darein ſtecket, bräunet ſie auch ab als vorige, gieſſet hernach gute Brühe drauf, und läſſet ſie kochen. Jnzwiſchen ſchälet man viel Zwiebeln, ſetzet auch Butter in einer Caſſerole ans Feuer, und wenn ſie heiß iſt, ſo ſtreuet man ein wenig Zucker drein, und läſſet ihn braun werden, und ſo bald er einen braunen Giſcht wirfft, ſo thut man die Zwiebeln hinein und machet ſie braun; dieſes ſchüttet man alsdenn an die Schöps-Keule, und wür-

tzet es mit Jngber und Pfeffer, welches mit einander gemählich ſo lange dämpffen muß, bis die Keule gar weich wird. Endlich richtet man die Keule auf einer Schüſſel an, und die Zwiebeln oben drüber, welche ſodann zu Tiſche kan getragen werden.

Schöps-Keule gedämpfft mit ſauren Gurcken,

Man dämpffet die Schöps-Keule ab wie vorhergehende, gieſſet Fleiſch-Brühe drauf, und läſſet ſie kochen. Hernach ſchneidet man ſaure Gurcken Scheibenweis, ſetzet zugleich auch Butter in einer Caſſerole aufs Feuer und röſtet die Gurcken darinne, ſchüttet alsdenn dieſelben an die Schöps-Keule und würtzet ſie mit Jngber und Pfeffer; ſolten die Gurcken etwa nicht ſauer genug ſeyn, ſo gieſſet man noch ein wenig Eßig daran; wäre auch die Brühe nicht dicke genug, ſo brennet man noch ein wenig braun geröſtetes Mehl dran, und läſſet es durch einander kochen. Das Anrichten kan nach Belieben geſchehen.

Schöps-Keule geſpickt mit Gurcken,

Man ſtecket die Schöps-Keule an einen Spieß; wenn ſie halb gebraten, ſo nimmet man kleine Pfeffer-Gürcklein; ſchneidet ſelbige ſchmal und länglicht, und ſpicket die Keule über und über darmit, läſſet ſie hierauf vollends gut braten, nimmet hernach Schmeltz-Butter und geriebenes Brot, bratet ſelbiges braun in derſelben, gieſſet ein wenig Wein und Fleiſch-Brühe darzu, thut auch Nelcken, Cardemomen und kleine Gürcklein hinein, läſſet es wohl mit einander aufkochen, richtet es alsdann über die abgezogene Schöps-Keule her, und giebt es hin.

Schöpſenfleiſch mit Möhren oder gelben Rüben,

Man hacket Schöpſenfleiſch zu Koch-Stücken, wäſchet es aus, ſetzet es mit Waſſer und Saltz zum Feuer, damit es bald gar koche. Hernach kühlet man es aus, ſchabet alsdenn gelbe Rüben oder Möhren gar rein, wirfft ſie in kaltes Waſſer, und ſchneidet ſelbige nach Belieben. Jedoch das muß man dabey in Obacht nehmen, auf was für eine Tafel ſie kommen ſollen, darnach muß man ſie auch ſchneiden. Dieſe Möhren ſoll man nun erſtlich in ſiedendem Waſſer abqvellen, ſolche hierauf zum Schöpſenfleiſch thun, ein Paar Hände voll geriebene Semmel darzu werffen, es mit Jngber und Pfeffer abwürtzen, von der Schöpſenfleiſch-Brühe drauf gieſſen und es zuſammen auf ein Kohlfeuer ſetzen, damit es ein wenig dicke einkoche. Endlich richtet man dieſes Eſſen an, und kan man ſtat der Semmel auch weiß eingebrenntes Mehl nehmen, und es damit abmachen.

Schöpſenfleiſch mit Möhren oder gelben Rüben braun,

Suche man Schöpſenfleiſch mit weiſſen Rüben braun und mache dieſes auch alſo.

Schöpskeule gefüllt mit Auſtern,

Man nimmet eine ſchöne Schöpskeule, wickelt dieſe in ein Tuch ein, und klopffet ſolche mit einem Holtze ziemlich mürbe, ſchneidet ſie unten auf, und nimmet das Fleiſch heraus; doch nehme man in Acht, daß man ſie oben und unten nicht zerſchneide; alsdenn hacket man das Fleiſch gantz klein, würtzet es mit Muſcatenblüten und Citronenſchalen, hacket auch ein Viertel-Pfund Nieren-Talch klein, und ſchüttet ſolchen gleichfalls darzu, wirfft ein Paar Eyerdotter nebſt 10 Stück ausgewäſſerten Auſtern, wenn man iedwede erſt in vier Stücken geſchnitten hat, mit hinein, ſaltzet es ein wenig und rühret alles unter einander. Dieſes Gehäck füllet man darnach wieder in die Schöps-Keule, nehet ſie zu, und blanchiret ſie, richtet ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet gute Bouillon drauf, wirfft ein Bündgen Kräuter zuſammen gebunden, als Lorbeer-Blätter und Rosmarin, ingleichen ein Paar gantze Zwiebeln hinein, ſetzet es aufs Kohlfeuer, und decket es wohl zu, damit es gantz gemählich koche: wenn es nun ziemlich kurtz eingekochet iſt, ſo gieſſet man ein gutes Glas Wein daran und gute Coulis, oder in Ermangelung derer nur weiß eingebrenntes Mehl, oder klar geriebene Semmel, würtzet es ferner mit Muſcatenblüten, Jngber und Citronenſchalen ab, ſchneidet noch 20 Stücke

Auſtern,

Auſtern, wie vorige, paſſiret ſie in Butter, thut ſie auch zur Schöpskeule, und läſſet es zuſammen noch eine Weile kochen. Zuletzt richtet man die Schöpskeule an, garniret ſie mit einem Teig-Krantz oder mit einer Grillade von Lebern an Spießgen gebraten.

Schöpſenfleiſch mit Braun-Kohl,

Wenn das Schöpſenfleiſch abgekochet iſt, ſo ſtreiffet, wäſchet und ſchneidet man Braunkohl, aber nicht gar ſo klein, als einen Salat, ſiedet ihn im Waſſer ab, und richtet hernach das Fleiſch und den Kohl zuſammen, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, gieſſet von der Schöpſenfleiſch-Brühe drauf und machet es fein fett ab, (denn der Kohl muß fein fett gemacht werden:) ſtreuet ein wenig geriebene Semmel darein, und da es nicht genug geſaltzen wäre, ſo wirfft man noch ein wenig Saltz hinzu, ſetzet es auf ein Kohlfeuer und läſſet es wohl durch einander kochen: iſt er nun zuſammen mürbe gekocht, ſo mag man dahin anrichten, wo es hin gehöret, entweder auf Tafeln oder für gemeine Leute. NB. Der Kohl muß nicht eben auf vorbeſchriebene Art daran gemacht werden, ſondern man kan ſolchen, wenn er geſtreifft iſt, abſieden, mit einem Schneidemeſſer ſchneiden und alsdenn an das Fleiſch thun, oder auch wol nur, wie er geſtreifft worden, verbrauchen.

Schöpſenfleiſch mit Zwiebeln,

Man kochet das Schöpſenfleiſch ab, wie ſchon öffters beſchrieben worden, richtet es darnach in einen Topf, ſchälet und ſchneidet viel Zwiebeln klein, uud wirfft ſie zum Fleiſch, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und ein wenig Saffran, welcher auch, wo man nicht gerne Saffran ſpeiſet, gar kan weggelaſſen werden; ſtreuet geriebene Semmel daran, ſetzet es in die Kohlen und läſſet es alſo durch einander dämpffen.

Schöpſenfleiſch mit Kümmel weiß,

Das Schöpſenfleiſch kochet man ab, richtet es in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet ein wenig Kümmel drauf, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, thut geriebene Semmel und die fette Brühe vom Schöpſenfleiſch dran, und läſſet es zuſammen kochen, bis es ein wenig dicke wird, ſo iſt es fertig.

Schöpſenfleiſch mit Steck-Rüben gantz gemein,

Man ſuche Schöpſenfleiſch mit weiſſen Rüben und mache dieſes auch alſo.

Schöpſenfleiſch mit Steck-Rüben anders,

Suche man Schöpſenfleiſch mit weiſſen Rüben noch anders, und richte ſich mit dieſen darnach.

Schöpſenfleiſch mit Steck-Rüben noch anders,

Suche man Schöpſenfleiſch mit Rüben noch anders, und kan auch hier die Beſchreibung zur Vorſchrifft dienen.

Schöpſenfleiſch mit Steck-Rüben braun,

Suche man Schöpſenfleiſch mit weiſſen Rüben braun.

Schöpſenfleiſch mit Kohl-Rabi,

Das Schöpſenfleiſch kochet man ab, kühlet es aus, und richtet es in einen Tiegel oder Caſſerole. Hernach ſchälet man Kohlrabi und reiſſet ſolchen mit einem Citronenreiſſer kerbigt, ſchneidet ihn Scheibenweis, wäſchet ihn aus, und ſiedet ihn ein wenig in Waſſer ab. Wenn dieſes geſchehen, ſo leget man ihn zum Schöpſenfleiſch, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, ſtreuet ein Paar Hände voll klar geriebene Semmel daran, ſeiget fette Schöpſenfleiſch-Brühe drauf, ſetzet es aufs Feuer und läſſet beydes durch einander kochen, bis ſolches weich und eine dicke Brühe daran worden, ſo iſt es fertig, und kan man es nach Gefallen anrichten.

Schöps-Carbonade,

Suche man Carbonade im C.

Schöps-Coteletes,

Suche man Coteletes im C.

Schöps-Braten mit Knoblauch,

Man klopffet ein Schöps-Viertel mit einem Holtze mürbe, ziehet ihm darnach ſubtil das obere Häutel herunter, daß

das Fett ohne Haut zu ſehen iſt, wäſchet ſolches ſauber ab, und ſaltzet es wenig ein, ſtecket das Viertel an einen Spieß, leget es zum Feuer, beſtreichet es ein wenig mit roher Butter, und wenn es gar gebraten, ſo ſpicket man es mit Knoblauch. Nach dieſen machet man oben Papier drüber, begieſſet es aus der Bratpfanne öffters, ſtreuet ein wenig Mehl in die Bratpfanne, und wenn es nun gar gebraten iſt, ſo richtet man es an, läſſet aber vorher die aufgefangene Jus in die Schüſſel lauffen; hernach leget man den Braten drauf, machet oben ein wenig giſchichte Butter drüber, beſtreuet ſolchen mit Semmeln und giebet ihn hin.

Schöpſenfleiſch mit Erd-Aepffeln,

Suche man Rindfleiſch mit Erd-Birnen.

Schöps-Viertel gebraten mit Salbey geſpicket,

Dieſes bereitet man gleich als das mit Knoblauch. Wenn es bald gebraten, ſo nimmet man Salbey und lieſet fein die Stengel heraus, ſpicket alsdenn, vermittelſt einer Spicke-Nadel, den Braten mit Salbey, begieſſet ihn öffters mit der Jus, die in der Brat Pfanne iſt, und wenn man ſolchen bald abziehen will, ſo begieſſet man ihn erſt mit Butter, beſtreuet ihn mit geriebener Semmel, und läſſet ſolchen noch ein wenig gehen, daß er fein giſchet. Nach dieſen ziehet man ihn ab, und gieſſet bey dem Anrichten die Brühe aus der Bratpfanne durch einen Durchſchlag in die Schüſſel, richtet den Braten drüber an, und giebet ihn zu Tiſche.

Schöps-Viertel gebraten mit Sardellen geſpicket,

Wie es zubereitet muß werden, iſt bey dem Knoblauchs-Braten zu erſehen. Hernach machet man 8 bis 10 Stück Sardellen rein aus, ziehet ſie auf beyden Seiten von denen Gräten ab, nimmet alsdenn eine Spicknadel, wie man zu dem à la daube ſpicken brauchet, und ziehet die Sardellen, daß ſie inwendig in das Fleiſch kommen und auswendig nichts zu ſehen iſt. Hierauf ſtecket man ſelbiges an einen Spieß und wickelt ein Netz vom Kalbe um die Keule herum, verbindet es mit Papier, und läſſet ſolche bey einem Kohlfeuer oder harten Holtz fein gemählich braten, die Jus aber fänget man fein ſauber auf. Wenn man nun meinet, daß ſie bald gebraten ſey, ſo thut man das umgebundene herunter, begieſſet es mit Butter und beſtreuet es mit Semmel, richtet es, wie voriges, in eine Schüſſel an, die Jus aber ziehet man ein Paar Eyerdotter, und gieſſet ſie unter den Braten.

Schöpſen-Füſſe gebacken,

Suche man Kälber-Füſſe gebacken, und bereite die Schöps-Füſſe auch alſo.

Schöps-Füſſe in Papier,

Man ſuche Kalbs-Füſſe in Papier, nach welchen jene auch tractiret werden können.

Schöps-Füſſe farciret,

Man ſuche Kälber-Füſſe farciret, auf welche Art die Schöps-Füſſe auch müſſen abgemachet werden.

Schöps-Füſſe fricaſſiret,

Man ſuche Kalbs-Füſſe fricaſſiret, welche einem hier zur Vorſchrifft dienen.

Schöps-Füſſe mit Muſcaten-Blüten,

Man ſuche Kalbs-Füſſe mit Muſcaten-Blüten, nach welchen dieſe auch bereitet werden müſſen.

Schöps-Füſſe mariniret,

Man ſuche Kalbs-Füſſe mariniret, nach welchen man ſich hier wird richten können.

Schorff oder Anſprung kleiner Kinder,

Denen Medicis Cruſta lactea oder Achores genannt, iſt ein weißlichter Auswurf auf dem Haupt hinter den Ohren oder auch im Geſichte der jungen und ſäugenden Kinder, die Urſache deſſen iſt das üble Blut, ſo insgemein von der zähen und ſcharffen Milch verderbt worden. Die Gradus ſolches Anſprungs ſind: Favi, wenn er tieffer einfriſt, und Tinea oder Berne-Grund, wenn ſelbiger bis nach dem Entwehnen bleibt.

Schoß-Banck, ſiehe Lehne-Banck.

Schoten,

Piſa viridia, Siliqua, des Pois verds oder écoſſes, iſt eine gewiſſe Feld-Frucht, ſo in der Haushaltung ſehr brauchbar und dienlich iſt, denn wenn ſelbige annoch grün und friſch ſind, können ſie nicht nur gantz als eine Zugemüſe gekochet und verſpeiſet, ſondern auch, wenn die Erbſen von denen Schalen abgeſondert, an vielerley Eſſen verbrauchet werden; ſind ſie aber dürre, ſo heiſſen ſie Erbſen, und können gleichfalls entweder allein oder an ander Eſſen verſpeiſet werden. Es ſind zweyerley Sorten der Schoten, als nemlich die Feld-Schoten oder gemeinen, und die Stengel-oder Zuckerſchoten, ſo als ein friſches Obſt mit aufgeſetzet und meiſtens in denen Gärten erzogen werden.

Schotenthöricht, ſiehe Wüten der Mutter.

Schranck, Schrein, oder Köthe,

Iſt ein groſſes, mittelmäßiges oder kleines auf allerhand Art und Façon mit Fachen unterſchiedenes Behältniß, worein das Frauenzimmer ihre Sachen zu verſchlieſſen und in ſelbigen zu verwahren pfleget. Sie ſind entweder ſchlecht, oder auch mit ſaubern Holtz fourniret und ausgeleget, laccirt oder gebeitzt, diejenigen, ſo gebeitzt ſind, werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, damit ſie hell und gläntzend ſehen.

Schraube-Schnüre, ſiehe Rund-Schnüre.

Schreck-Steinlein,

Iſt ein aus Armenien-Stein in Form eines Hertzes klein gebildetes Sternlein, ſo die abergläubiſchen Mütter ihren kleinen Kindern an ein Bändlein um den Hals anhängen, in Meinung, daß das Kindlein nicht erſchrecken, oder doch ihm ſelbiges nichts ſchaden könte.

Schreib- und Rechen-Buch,

Iſt ein von weiſſem Papier zuſammen gehefftetes oder eingebundenes Buch, worinnen das Frauenzimmer von ihrem Meiſter nach der Vorſchrifft ſchreiben und rechnen lernet.

Schreibe-Kaſtlein,

Iſt ein insgemein von Holtz laccirtes Käſtlein mit etlichen Fachen unterſchieden, worinnen Dinten-Faß, Streu-Büchſe, Federn, Meſſer, Lacc, Papier und was das Frauenzimmer im Schreiben nöthig hat, verwahret lieget.

Schritt-Schuhe,

Sind kleine höltzerne und mit Stahl unterlegte Kufen, ſo das Frauenzimmer in Holland ſich an die Füſſe feſt anbindet, und darmit über das Eiß zur Luſt und Zeit-Vertreib zu fahren pfleget, ſie können mit ſelbigen weiter als mit Pferden kommen, und fahren in einer Stunde wol 2 bis 3 Meil-Weges weit.

Schubartin,

Barbara Eliſabeth von Düben, Johann Schubarts geweſenen Amtmanns daſelbſt kluge und devote Tochter, hat ein geiſtliches Buch geſchrieben unter dem Titel: JEſum liebender Seelen Hertzens-Zufriedenheit An. 1674 Leipzig in 12. Juncker. in Cent. Fœm. Illuſtr. p. 68.

Schuchartin,

Anna Maria, war eine mit von denen begeiſterten und fanatiſchen Mägden, ſo ſonſt die Erffurthiſche Lieſe genennet wird. D. Veſti, Prof. Medic. zu Erffurt, hat An. 1692 von ihr eine vollſtandige Nachricht aufgeſetzet. Sie rühmte ſich, ſonderbare Viſiones und göttliche Erſcheinungen gehabt zu haben, wovon D. Feuſtking. in ſeinem Gynæceo Hæretic. Fanat. p. 537 ſqq. weitläufftig raiſonniret.

Schuhe,

Sind die Bekleidung des Fuſſes, von Leder, Tuch, Damaſt, Sammet oder auch gar Brocard verfertiget, werden zuweilen mit Gold, Silber und Seide geſticket, meiſtentheils aber mit Treſſen, Bande, Spitzen, Börtlein und Taffet-Falbala friſiret. In Italien waren ehemals dem Frauenzimmer die ſo genannten Zoccoli gebräuchlich, welches durch Gorck-oder Pantoffel-Holtz erhöhete Schuhe hieſſen, ſo faſt eine halbe Elle hoch waren, und worinnen ſich das Frauenzimmer muſte führen laſſen. Das Spaniſche Frauenzimmer rühmet ſich, und zwar nicht unrecht,

recht, die allerkleineſten und ſchmäleſten Schuhe zu haben, maſſen ſie ſich ihre ohne diß ſehr ſchmalen und netten Füßgen, von denen erſten Jahren gleich an, in enge Schuhe recht zwingen und einpreſſen laſſen. Das Rußiſche Frauenvolck träget ſehr hohe Abſätze an ihren Schuhen, und läſſet ſelbige mit ſubtilen Näglein beſchlagen. Die höltzernen Schuhe, ſo die gemeinen Weibes-Bilder in Franckreich tragen, werden Galoſchen genennet, in Engelland aber heiſſen ſie a par of patten, und haben eiſerne Sohlen, der vornehmen Engliſchen Weibes-Bilder hingegen heiſſen a pair of Clogs, ſo zwar von Leder ſind, doch aber nur als Uberzüge über die rechten Schuhe im garſtigen Wetter getragen werden, dergleichen haben ſie auch a pair of wooden Clogs, ſo etwas Ledern, das meiſte aber daran von Holtze iſt, und werden von dem Frauenzimmer mittlern Standes getragen. Die bußfertigen Kloſter-Frauen der dritten Regel des H. Franciſci in Teutſchland tragen hohe höltzerne Schuhe an den bloſſen Füſſen, die Capucinerinnen aber und ungeſchuheten Carmeliter Kloſter-Frauen in Spanien und Franckreich gehen gantz barfuß. In der Chriſt-Nacht pflegen offtermals die Weibes-Bilder allerhand Gauckeleyen und abergläubiſches Weſen mit denen Schuhen vorzunehmen.

Schuhe alle Wochen zu verändern,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, vermöge deſſen man denen ſchwangern Weibern zu rathen und einzugeben pfleget, daß ſie alle Wochen ihren rechten Schuh mit dem lincken verwechſeln, damit ihre Leibes-Frucht munter und friſch dadurch erhalten würde.

Schuh-Bänder,

Heiſſen diejenigen von allerhand Sorten breiten Band geknüpfften Schleiffen, ſo ſich entweder das Frauenzimmer vorn auf die Schuhe abſonderlich ſetzet, oder mit ſelbigen die Schuhe zubindet, bey den gemeinen Weibes-Bildern ſind ſie insgemein von Floret-ſeidenen, auch wollenen oder Zwirn-Band.

Schuhe einwarts treten,

Iſt ein lächerlicher und abergläubiſcher Argwohn der Weiber, ſo da meinen, wenn die Kinder die Schuhe einwarts treten, würden ſie mit der Zeit reich, treten ſie ſelbige aber auswarts, würden ſie arm.

Schuh-Roſen,

Sind gewiſſe von Gold- oder Silber-Drat kleine zuſammen gebogne runde Röslein oder Schleiffen, ſo das Frauenzimmer an etlichen Orten vornher auf den Schuhen zu tragen pfleget.

Schuh-Schnallen,

Sind kleine zarte von Gold, Silber, Stahl oder Printz-Metall ꝛc. zuſammen geſchweiſte und polirte Schnallen, womit ſich das Frauenzimmer ihre Schuhe um den Fuß zuzuſchnallen und zu befeſtigen pfleget.

Schuhes ſpielen,

Iſt ein kurtzweiliges und dem Frauenzimmer offt gebräuchliches Spiel, da ſich nemlich eine gantze Geſellſchafft in einen Kreis herum auf die Erde gantz nahe und dichte zuſammen ſetzet, einen hohen Schoß machet, und einen Schuh, der von einer um den Kreis herumgehenden Perſon geſuchet und ausgeſtäubert wird, einander verborgen unter den Beinen geſchwind zuſtecket, damit der Suchende ſelbigen nicht erwiſchet.

erſten Schuhe überbringen,

Heiſſet, wenn der Braut ihre geweſene Amme den andern Hochzeit-Tag die allererſten Schüchlein, ſo die Braut als ein Kind getragen, dem Bräutigam auf einem Teller über der Tafel præſentiret, und dafür ein ſtatliches Trinck-Geld erwartet.

Schuh werffen,

Iſt ein abergläubiſcher Gebrauch, wenn das Weibesvolck den Heil. Chriſt-Abend den Schuh oder Pantoffel mit dem Fuß über den Kopf wirfft, um zu ſehen, ob er an die Stuben-Thüre flieget, woraus ſie ſich prophezeyen wollen, daß ſie noch ſelbiges Jahr von einem Freyer aus dem Hauſe geholet werden.

den lincken Schuh zuerſt anziehen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, wenn eini-

einige der irrigen Meinung ſind, daß ihnen des Tages über alles verkehrt gienge, wann ſie früh Morgens den lincken Schuh zuerſt anzögen.

Schüllerin,

Mauritia, von Breßlau, Johann Caſpar Lochmanns Kauffmanns in Breßlau geweſene Ehe-Liebſte, eine Frau von ungemeinen Tugenden und nicht geringen Hiſtoriſchen Wiſſenſchafften, abſonderlich aber in der Rechen-Kunſt wohl erfahren, wie ſolches ihre ſchönen Tabellen in der Wechſel-Ordnung ausweiſen, ſo ſie zu Breßlau in Fol. drucken laſſen. Sie ſtarb zu Ende des 17 Jahrhunderts.

Schult,

Juliana Patientia, des Fürſtlichen Heſſen-Darmſtädtiſchen Adelichen Regierungs- und Conſiſtorial-Raths gelehrte Fräulein Tochter, ſo An. 1680 den 24 Jul. gebohren, ſtarb An. 1701, ſo nicht nur Hebräiſch, Griechiſch, Lateiniſch und Frantzöſiſch verſtand, ſondern auch in der Hiſtorie, Genealogie, Geographie, Arithmetica und Muſic wohl verſiret war. Uberdiß war ſie eine gute Poetin, und hat ſehr ſchöne Gedancken darinnen ſehen laſſen. Sie hat, weil ſie ſich in Halle beſtändig aufhielt, etliche ſchöne Lateiniſche Brieffe an ihren Herrn Vater überſchrieben.

Schultzin,

Magdalena, ſonſt Erichin genannt, aus Quedlinburg, ſo ihrer Entzückungen halber bekannt iſt. Es iſt An. 1703 zu Bremen ein wahrhaffter Bericht von ihr abgefaſſet und in Druck heraus gekommen. Sie rühmte ſich eines Prophetiſchen Geiſtes, wodurch ſie lange Zeit viel Leute verblendet und verführet, gab auch vor, daß Chriſtus ſelbſt perſönlich mit ihr vielmal redete. Es verlohren ſich aber ſolche Entzückungen, und hat ſie ſelbſt bekennet, daß ſie nicht nur von einigen damaligen Irr-Geiſtern, ſo ſie eingenommen, verführet, ſondern auch genöthiget worden, etwas einzunehmen, wodurch ſie ſo kranck geworden und in Entzückungen gerathen. Nach der Zeit ließ dieſe vermeinte Heilige ſich von einem jungen Menſchen ſchwängern, und als ſie Anno 1699 auf einem Dorffe, der Muntzenberg genannt, die Sechs-Wochen hielte, gerieth durch ihre Unvorſichtigkeit und Verwahrloſung dieſes Dorff den 5 Novembr. in Brand, worinnen ein und zwantzig Häuſer auffllogen.

Schumper-Lieder,

Heiſſen diejenigen geilen und unfläܜtigen Liebes-Lieder, ſo die frechen und unverſchämten Vetteln öffters zu ſingen und ſich daran zu delectiren pflegen. Die H. Schrifft nennet ſelbige Huren-Lieder, Eſai. XXIII, 15.

von Schurmann,

Anna Maria, eine adeliche Jungfer, An. 1607 den 5 Nov. im Cöllniſchen Gebiete gebohren, begab ſich aber nach Utrecht, allwo ſie ſich beſtändig aufgehalten, und wo man ihr eine eigene Stelle im öffentlichen Auditorio, worinnen ſie vielmal bey angeſtellten Diſputationibus opponiret, angewieſen hatte. Sie war aus vornehmem Geſchlechte, und eine rechte Zierde des weiblichen Geſchlechts, daher ſie aller Augen auf ſich zog, und von den allergelehrteſten Männern auf eine gantz auſſerordentliche Art bewundert und verehret ward. Die Schwediſche Königin Chriſtina und Ludovica Maria Gonzaga, des Polniſchen Königs Uladislai IV Gemahlin haben ihr ſelbſt die Viſite gegeben, und ihre ungemeinen Wiſſenſchafften hoch bewundert; und dieſes nicht unbillig, maſſen ſie nicht nur vierzehn Sprachen, als Ebräiſch, Chaldäiſch, Syriſch, Arabiſch, Türckiſch, Griechiſch, Lateiniſch, Frantzöſiſch, Engelländiſch, Italiäniſch, Spaniſch, Deutſch, Niederländiſch und Bataviſch vollkommen zu ſchreiben und zu reden wuſte, ſondern auch in Theologiſcher, Philoſophiſcher, Hiſtoriſcher, Mathematiſcher und anderer Wiſſenſchafft ſich ſehr hervor thate, auch darbey eine vortreffliche Poetin abgab, ſo einen ſchönen Hebräiſchen, netten Griechiſchen, galanten Lateiniſchen und artigen Frantzöſiſchen Vers zu ſchreiben wuſte. Uber dieſes excellirte ſie in der Muſic, Mahlerey und Rechen-Kunſt, konte in Kupffer und Glas graben, Bilder von Holtz, Ertzt und Wachs verfertigen, und ſonderlich in Mignatur mahlen, geſtalt ſie

ſie die Schwediſche Königin Chriſtinam, als ſie ihr damals eine hohe Viſite gab, unter dem eifrigſten Diſcours gantz naturell und künſtlich abgemahlet. Unter andern dergleichen von ihr verfertigten Kunſt-Stücken wird das Portrait ihrer Mutter, ihres Bruders, und ihr eigenes, ſo ſie mit einem gemeinen Meſſer von Buxbaum-Holtz geſchnitzet, ſehr hoch gerühmet, wovon der berühmte Künſtler Honthorſt des Bruders Bild allein auf 1000 Gülden werth geſchätzet: Noch höher aber wurde ihr eigenes Bild gehalten, ſo ſie mit Hülffe des Spiegels aus Wachs verfertiget und ſich ſelbſt zwey Lateiniſche Diſticha darunter geſetzet, welches aber von ungefehr aus Unvorſichtigkeit einer von ihren Anverwandtinnen auf die Erde verſchüttet ward. Die allerberühmteſten und gelehrteſten Männer ſowol anderer, als auch ihrer Zeit als: Salmaſius, Bartholinus, Voſſius, Gaſſendus, Esbergius, Clementinus, Gabriel Naudæus, Jacobus Crucius, Jacobus Martinus, Barlæus, Drechslerus und andere mehr, wiſſen nicht Nahmen genug zu erfinden, wodurch ſie dieſe gelehrte Pallas nach Würden erheben können. Doch wie nichts ſo vollkommen in der Welt iſt, woran man nichts zu tadeln fände: So kan man doch auch dieſer ſo vollkommen gelehrten und ausbündigen klugen Dame den Fehler nicht verſchweigen, den ſie durch die wunderliche Liebe zur Labadiſtiſchen Brüderſchafft, worinnen ſie ein ſtandhafftiges Mitglied war, begangen. Denn es ſchlug ſich ſelbige anfangs aus aufrichtigem Eifer und ſich in ihrer Pietæt zu erbauen, zu dem bekannten Johanne de Labadie, fiel aber nach und nach dadurch mit ihm in die Secte der neuen Separatiſten, ſo von ihrem Autore Labadiſmus heiſſet. Worvon ihr Buch, ſo ſie unter den Titel: Ευκληρίαν, oder die Erwehlung des beſten Theils, geſchrieben, deutlich zeuget. Sie ſtarb endlich in Frießland An. 1678, im 72 Jahre ihres Alters unverheyrathet. Unter ihren Schrifften wird abſonderlich gerühmet das Lateiniſche Carmen, ſo ſie auf die An. 1636 geſtifftete Academie zu Utrecht gemacht, ingleichen die Diſſertatio Logica, von der Geſchicklichkeit des weiblichen Geſchlechts zum Studiren. Ihre Opuſcula Hebræa, Græca, Latina, proſaica und metrica hat Spanhemius An. 1648 zu Utrecht in 8 heraus gegeben, welche aber An. 1650, wie auch An. 1652 zu Leyden wiederum aufgeleget worden. Ludovicus à St. Claro hat ihr Elogium weitläufftig beſchrieben, ſo An. 1646 in 8 gedruckt worden. Vid. Hoffmann. Lex. Univerſ. T. I p. 124, Zieglers Hiſtoriſches Labyrinth der Zeit p. 1317. Sie ſoll willens geweſen ſeyn, ein groß Lexicon Philoſophicum heraus zu geben, von dem man aber noch nichts zu ſehen bekommen. Ihr Wahl-Spruch waren die Worte des H. Ignatii: Meine Liebe iſt gecreutziget.

Schurtz,

Heiſſet denen Nürnbergiſchen Weibes-Bildern ſo viel als der Rock.

Schurtz,

Iſt derjenige von obenher ausgeklebte Umfang über den Herd, der den Rauch in die Feuermauer hinauf führet.

Schürtze,

Iſt ein von blauer oder auch weiſſer Leinwand, Schleyer, Schwäbiſch, Cotton, Neſſeltuch, glatt oder geſtreifft, Cammer-Tuch, Falten-Tuch, geblümten Flohr, Zietz, Taffet, Terletenk oder anderm klaren Gewebe und Zeug, langes und in Falten gebrachtes, auch oben in einen Bund zuſammen gereihetes Tuch, ſo die Weibes-Bilder fürzubinden pflegen, ſind von vielerley Arten: als ſchlecht, oder mit Mahler-Naht durchnehet und gezogen, mit Spitzen, Canten, Zäcklein friſiret und umſtochen, Bogenweiſe ausgeſchlungen, mit oder ohne Saum, auch öffters blinden Saum, mit Bündlein aufgeſetzet oder nur mit einem Bande durchzogen, weiß, blau oder bunt, mit oder ohne Latz, lang oder kurtz, deren letztere Tändel-Schürtzen genennet, und insgemein von ſchwartzem Damaſt oder andern ſeidenen auch bunten, vornemlich weiſſen Taffet oder Atlas und mit allerhand ſeidenen, auch bunten Blumen und Zweigen geſticket, genehet, mit Falbala beſetzet und mit gold- oder ſilbernen Spitzen durch friſiret gemacht ſind. Das Schwäbiſche Frauenzimmer machet die langen Schürtzen meiſtens von ſchwartzem Eſtoff, Damaſt, Atlas, Taffet, Cammelot

melot und andern Zeugen, ſo um und um mit ſchwartzen breiten Spitzen ſtarck friſiret ſind. In Ulm und Augſpurg heiſſen die Schürtzen Fürflecke, in Straßburg und Saltzburg Für-Tücher, in Nürnberg Fleck oder Schurtz. Die allererſte Schürtze, ſo Eva getragen und vorgebunden, war aus Feigen-Blättern, Geneſ. III, 7.

an die Schürtze ſich treugen oder wiſchen,

Iſt ein alter weibiſcher Aberglaube, da das Weibes-Volck in denen Gedancken ſtehet, ob müſte ihm ein Manns-Bild, das ſich an ihre Schürtzen und Vor-Tücher wiſchte, ſpinnefeind und gram werden.

Schurtz-Band,

Iſt ein langer Streiff meiſtens von denen Schroten oder Sal-Leiſten, ſo von denen Ränden der Tücher abgeſchnitten werden, wormit ſich die Mägde bey dem waſchen oder ſcheuern den Rock hoch hinauf binden und ſchürtzen.

Schüſſel,

Iſt ein von Silber, Zinn oder Thon rund verfertigtes Behältniß, mit einem tieffen Boden und platten Rande umgeben, worinnen die Speiſen aufgetragen werden. Sie ſind entweder groß, mittel oder klein, die groſſen Schüſſeln nennet man Potagen-Schüſſeln.

Schüſſel-Koch, ſiehe Gebackene Milch.

Schüſſel-Ring,

Iſt ein runder von Zinn, Meßing oder Kupffer gedreheter und durchbrochener Umfang, auf drey Knöpffen ruhend, worauf die Schüſſeln geſtellet werden.

Schüſſel-Wäſcherin,

Heiſſet man diejenigen gemeinen Weiber, ſo bey denen Hochzeiten und Gaſt-Geboten das eingeſchwärtzte Zinn in denen Küchen gleich wieder aufwaſchen und reine machen, damit über der Tafel kein Mangel daran zu ſpüren.

Schwaben-Kappe,

Heiſſet den Straßburgiſchen Weibern eine runde und hohe über und über rauhe Mütze von Zobel, die ſie zur Winters-Zeit aufſetzen.

Schwächen, ſchwängern oder beſchlafen,

Heiſſet eine Jungfer oder Wittib durch allerhand Verſprechungen und Schmeicheleyen zum Beyſchlaf beſchwatzen, und ſich mit ihr fleiſchlich vermiſchen. Nach denen heutigen Rechten muß das Manns-bild die Geſchändete entweder zur Ehe nehmen, oder ſelbige ausſtatten, (ſo die gemeinen Dirnen den Krantz bezahlen nennen) und noch darzu das Kind, wofern er ſich bey der Geſchwächten deßwegen nicht abfindet, ſo lange ernähren, bis ſich ſelbiges ſelbſt forthelffen und ſein Brot verdienen kan. Welches insgemein bis in das 13 Jahr währet.

Schwaden,

Manna, (Oryza minor) Manne, iſt ein kleiner, weiſſer, runder Same, der in langen Aehren wächſt, und ſonderlich in Böhmen, Schleſien, in der Marck und andern Orten mehr gebauet wird. An Geſchmack gleichet er faſt dem Reiß, iſt auch gar geſund, und pflegen ſelbigen die Köche vielfältig zu gebrauchen, wiewol ſie die Proportion des zugeſetzten Liquidi recht verſtehen müſſen, ſonſt wird nichts draus. Unſer Koch bedienet ſich des Schwadens auf folgende Art und Weiſe: 1) Schwaden in Milch; 2) Schwaden in Milch anders; 3) Schwaden in einem Tiegel und gebrennet; 4) Schwaden-Suppe.

Schwaden in Milch,

Man nimmet Schwaden und lieſet denſelben rein, thut ihn in ein Geſchirr und gieſſet heiß Waſſer darauf. Alsdenn ſetzet man Milch an das Feuer, ſchüttet hernach den Schwaden hinein, und nimmet ſich da wohl in Acht, daß man in eine Kanne Milch nicht über anderthalb Aechterle Schwaden thut, weil er ſehr qvillet; kochet ihn alſo, er muß aber öffters umgerühret werden, daß er nicht anbrenne. Wenn er nun ausgekochet und dicke worden, ſo ſaltzet man ihn ein wenig, rühret auch ein Stücke Butter darein, und richtet endlich ſolchen nach Belieben an.

Schwaden in Milch anders,

Dieſer wird eben als der vorige gekochet, nur muß man braune Butter darüber brennen.

Schwaden in einem Tiegel und gebrennt,

Dieſes iſt bey denen Tiegel-Breyen abſonderlich beſchrieben anzutreffen.

Schwaden-Suppe,

Man ſuche Suppe von Schwaden.

Schwägerin,

Heiſſet des Mannes oder der Frauen Schweſter. Nach dem heutigen Frauenzimmer- und galanten Stylo nennet man einander nicht mehr Schwägerin; denn iſt es ein Weibesbild, ſo nennet man die Schwägerin Schweſter, iſt es aber ein Mannsvolck, leget man ſelbigem den Titel eines Bruders bey.

Schwamm,

Iſt ein Gewächs, ſo zum Auf- und Abwiſchen dienet, weil er die Feuchtigkeiten an ſich ziehet, und auch wieder ausdrucken läſſet: Sie wachſen an Felſen der Meer-Ufer, wovon ſie abgeriſſen, gereiniget, und zu uns gebracht werden. Ihre Farbe iſt gelb, und ſie beſtehen aus einem lockern und faſigen Weſen. Es giebet zarte und grobe. Die beſten müſſen ſchön, leicht, zart, und mittelmäßig groß ſeyn. In ſolchen Schwämmen befinden ſich lockre mürbe Steine, die wie Mandeln ausſehen, und theils grau, theils weiß ſind; Sie werden abſonderlich geſammlet und verkaufft, weil ſie wider die Kröpffe, Stein-Schmertzen, und andre Kranckheiten dienlich ſeyn ſollen.

Schwämmchen kleiner Kinder,

Denen Medicis Aphtæ oder Ranula ſub Lingua genannt, ſind kleine mit einer Lympha angefüllte Blaſen, ſo ſich in dem gantzen innerlichen Mund kleiner Kinder anzuſetzen und im Anfang des Ausbrechens ſo klein, wie Hirſe, ſind. Sie rühren von der Schärffe der eingeſogenen Milch her, welche alſofort die zarte Haut durchfrißt.

Schwämme,

Fungi, Potirons, werden in gifftige und gute eingetheilet. Mit jenen, als mit denen gifftigen Fliegenſchwämmen, haben wir hier nichts zu thun, ſondern mit denen guten, ſo man eſſen kan. Es ſind aber dergleichen Schwämme excrementa terræ, ſo von überflüßigen faulen Feuchtigkeiten wachſen, und dahero durchgehends ungeſund, wo in ihnen nicht durch Butter und Gewürtz die böſe Art etlicher maſſen gedämpffet wird. Es werden aber zu denen Schwämmen gezehlet die Champignons, Mouſerons, Morgeln, Piltze, Röttlinge, Stockſchwämme, Truffes &c. ſo in der Küche an viele Eſſen kommen, oder à part zugerichtet werden, welches an gehörigen Stellen wird zu finden ſeyn. ſ. Oecon. Lexicon.

Schwäntzen Hechte, ſiehe Krümmen Hechte.

Schwäntzel-Pfennige,

Heiſſen diejenigen Geld-Brocken und Reſtlein, ſo denen Weibern von dem übrig behaltenen Marckt-Gelde und Ausgaben in ihre Beutel fallen, wird auch offtmals von denen Mägden, ſo zu Marckte gehen, practiciret.

Schwartze Beere, ſiehe Heidel-Beere.

Schwartze Wäſche,

Heiſſet dem Weibesvolck dasjenige gebrauchte und eingeſchwärtzte weiſſe Zeug und Geräthe, ſo man vor dem Einweichen zuſammen zu leſen und zu ſortiren pfleget.

Schwartzin,

Adelheit Sibylla, ein fanatiſches und ſectiriſches Weib, ſo dem Chiliaſmo und Enthuſiaſmo zugethan war, und D. Auguſt. Pfeiffern in Lübeck mit ihrer qvackeriſchen Feder anzutaſten ſuchte. Er hat ſolche Charteque ſeinem Anti-Enthuſiaſmo p. 238 einverleibet, und iſt ſie von dieſer Schwärmerin, in einer ſo genannten göttlichen Offenbarung nebſt zwey Sendſchreiben an ihn, abermal im Druck wiederholet worden.

Schwartzin,

Von Lintorff Catharina, eine ſehr gute Kunſt-

Künſtlerin in der Mahlerey. Vid. Muſeum Brackenhoff Germ. p. 71.

Schwartzin,

Regina Gertrud, eine geſchickte und wohlerfahrne Jungfer von 14 Jahren, der damahlig berühmten Pommeriſchen Poetin Sibyllen Schwartzin, Bruders Tochter, ſie wuſte nicht allein viel frembde Sprachen, ſondern war auch eine perfecte Meiſterin der Vocal-und Inſtrumental-Muſic; ihr Præceptor in Linguis Exoticis war Petrus Gergerus, Königl. Prof. Linguar. Exoticar. zu Stetin; ſie ſoll viel Muſicaliſche Sachen in ſo zarten Jahren ſchon componiret haben und ſind ſolche unter dem Titel: Muſicaliſche Gemüths-Weide, beſtehend in unterſchiedlichen geiſt-und weltlichen Arien, ſo theils mit, theils ohne Inſtrumenta zu machen ſind, heraus zu geben verſprochen worden. Vid. Collector. Novor. Literar. Lubec. A. 1704 p. 104.

Schwartzin,

Sibylla, von Gripswald aus Pommern, ſo 1621 gebohren und 1638 geſtorben. Ihr Vater war der damalige Fürſtliche Pommeriſche Geheimbde Landes-Rath und Bürgermeiſter zu Gripswalde, Chriſtian Schwartze; ſie war eine geſchickte und gelehrte Jungfer, und ein rechtes Wunder ihrer Zeit, indem ſie von dem 13 Jahr ihres Alters bis in das 17, worinnen ſie geſtorben, ſolche Verſe geſchrieben, die für ſolche Jugend und zumal für eine Frauens-Perſon unvergleichlich geweſen; da zur ſelbigen Zeit Männer, ſo ſich ausdrücklich auf die Poeſie geleget, es ihr nicht gleich thun können. Ihre Verſe ſind nach ihrem Tode von M. Samuel Gerlachen zu Dantzig 1650 heraus gegeben worden. Vid. Morhoff. im Unterricht von der Deutſchen Poeſie P. II c. 9, it. Neumeiſter. Diſſert. de Poetis Germ. p. 110, Witte Tom. I Diar. Biograph. ad Ann. 1678 Lit. M.

Schwartzin,

Urſula Catharina, aus Mecklenburg, ein in Griechiſcher und Lateiniſcher Sprache wohlerfahrnes Frauenzimmer, ſo den gantzen Heſiodum aus dem Griechiſchen in das Deutſche überſetzet haben ſoll. Sixtus Laimerus bezeuget ſolches. Vid. Monatliche Auszüge ad Menſem Januar. A. 1701 p. 23, Paullin. in der Zeit kürtzenden erbaulichen Luſt Part. II p. 1118.

Schwebiſch,

Iſt ein leichtes und dünnes aus Flachs gemachtes weiſſes Gewebe, ſo dem Weibesvolck zu allerhand Putz dienet; doch nicht ſo klar und von ſolcher Güte als der Schleyer, worinnen er von ſelbigem ſich unterſcheidet.

Schwediſche Haube,

Iſt eine gewiſſe Art einer über und über rauhen hohen Mütze, faſt in Geſtalt eines groſſen umgekehrten Muffs, die die Weiber in Regenſpurg zur Winters-Zeit ſtat des Stroh-Huts zu tragen pflegen.

Schwediſche Jungfer,

Iſt eine gefährliche Klippe und Felſen vor Stockholm, an welchen die Schiffe gar leichtlich ſcheitern können, und welcher die Paſſage zu dieſer Stadt ſehr incommodiret.

Schwefeln,

Iſt eine denen Spitzen-und Flohr-Wäſcherinnen bekannte Wiſſenſchafft, dem Flohr oder weiſſen Spitzen bey dem Waſchen durch den aufſteigenden Dampff und Rauch des in eine Kohlpfanne geſtreueten ungenetzten Schwefels, wiederum eine rechte weiſſe und reine Farbe zu geben.

Schwerer Stand,

Heiſſet bey denen ſchwangeren und gebährenden Weibern, wenn ſich die Geburt hart anläßt, und lange anzuhalten pfleget.

Schwein,

Iſt ein vierfüßiges Thier, mit einer ſpitzigen Schnautze oder Rüſſel, geſpaltenen Klauen, und auf der Haut mit Borſten bedecket. In der Haushaltung iſt das Schwein ein nützliches Thier, wegen ſeiner Fruchtbarkeit, und weil es von drey Wochen an ſeines Alters, alle Monat und Jahr, ſonderlich im Herbſt und Winter kan geſchlachtet und verſpeiſet werden, da, was der Gröſſe und Fettigkeit abgehet, durch die Güte des Fleiſches erſetzet wird. Man ſoll ſie aber nicht über vier Jahr halten, ſondern alsdenn ſchneiden und mä-

ſten.

ſten. Ein Schwein von guter Art ſoll langſeitig, kurtzfüßig, und groß-ohrig ſeyn. Die ſchwartzen Schweine hält man für dauerhaffter und von derbern Fleiſch, die weiſſen aber für zärter. Die Mutter-Schweine tragen vier Monate oder 18 Wochen, und können bis 18 Junge auf einmal bringen, man läſſet ihnen aber nicht alle, ſondern nur die beſten, zum höchſten ſieben, die andern können, nach der dritten Woche geſchlachtet werden. Die Ferckel, ſo vom Auguſt bis Januarium fallen, dienen nicht zur Zucht, und werden nur zum Schlachten behalten, die von dem andern und dritten Wurff ſind zur Zucht die beſten. Sie bringen die Zähne mit auf die Welt, denen, ſo ſchwartze Zähne haben, muß man ſie ausbrechen, ſonſt kommen ſie um. Die jungen Ferckel bleiben nebſt der Mutter die erſten zehn Tage eingeſperret, hernach wenn die Mutter auf die Weide getrieben wird, verſiehet man die Junge mit Spülig von ſaurer Milch und Mehl oder Klein-Träncken, bis ſie nach ſechs Wochen abgeſetzet, und ausgetrieben werden können. Die Finnen bekommen die Schweine, wenn die Ställe zu feucht und unſauber gehalten werden, wenn ſie viele faule Speiſe genieſſen, und wie etliche wollen, wenn ſie ſolch Waſſer trincken, in welchem Eyer abgeſotten worden. Die Schweine vor den Finnen zu bewahren, rühret man ihren Tranck mit einem eichenen Feuer-Brand, oder nagelt eine bleyerne Platte in dem Trog, oder man giebt ihnen gantze Erbſen. Sie müſſen aber nicht eher als drey Wochen hernach geſchlachtet werden. In dem Oeconomiſchen Lexico ſind nebſt andern verſchiedene in der Haushaltung nöthige Anmerckungen beygebracht.

Schweine Fleiſch,

Caro porcina, *Chair de porc*, iſt ein weiſſes, ſüſſes und ſchmackhafftiges Fleiſch, welches ein gewiſſer Medicus in ſeinen Geſundheits-Regeln für das beſte unter allem Fleiſche preiſet. Es wird ſo leicht nicht ein Haus-Vater gefunden werden, der nicht jährlich ein, zwey oder mehr Schweine in ſeiner Haushaltung ſchlachten, und davon das meiſte abräuchern ſolte, darunter die Schincken, Speckſeiten, Knackwürſte ꝛc. hernach die vornehmſten Stücke ſeyn. Dieſem Fleiſch von zahmen Schweinen wird auch noch an die Seite geſetzet dasjenige von wilden Schweinen, daraus ſich die Liebhaber viel machen, und welches gemeiniglich auf vornehmen Tafeln Platz findet. Es kan beydes auf vielerley Art zugerichtet werden, und giebt der Koch davon folgende Nachricht: 1) Schweinefleiſch, ſo friſch, mit Sauerkraut auf gemeine Art; 2) Schweinefleiſch mit Sauerkraut anders; 3) Schweinefleiſch mit Sauerkraut im Backofen; 4) Schweinefleiſch mit Braun-Kohl; 5) Schweinefleiſch mit Klöſen; 6) Schweinefleiſch mit durchgeſtrichenen Erbſen; 7) Schweinefleiſch nur gantz ſchlecht, wie es in Böheim gebräuchlich; 8) Schweinefleiſch mit Mandeln und Eibeben gelb; 9) Schweinefleiſch mit Mandeln und Eibeben braun; 10) Schweinefleiſch mit Zwiebeln gelb; 11) Schweinefleiſch mit Kumps-Kraut; 12) Schweins-Carbonade; 13) Schweinefleiſch gebraten; 14) Schweinefleiſch zu braten anders, daß es gantz kraus werde; 15) Schweinefleiſch, ſo geräuchert, mit welcken Rüben; 16) Schweinefleiſch, ſo geräuchert, mit Klöſen; 17) Schweinefleiſch, ſo geräuchert, mit Möhren, grünen Erbſen und Bohnen, auch gedörreten Birnen, heiſſet ein verlohren Hun; 18) Schweinefleiſch, ſo geräuchert, mit zerfahrnen Eyern, insgemein heiſſet man es gefüllet; 19) Schweins-Käſe zu machen; 20) Schwein-Wildpret mit Kirſch-Mus; 21) Schwein-Wildpret mit Pflaumen-Mus; 22) Schwein-Wildpret mit Mandeln und Eibeben braun; 23) Schwein-Wildpret mit Mandeln und Eibeben gelb; 24) Schweinwildpret mit Sauerkraut im Backofen; 25) Schwein-Wildpret mit Wacholder und Zwiebeln; 26) Schwein-Wildpret mit Kümmel und Zwiebeln; 27) Schweinwildpret gebraten; 28) Schwein-Wildpret, Rücken, Zimmel und Büge zu braten; 29) Schwein-Wildpret-Zimmel angeſchlagen; 30) Schwein-Wildpret mit Brot-Pfeffer; 31) Schwein-Wildpret gedämpfft mit Sardellen; 32) Schwein-Wildpret mit Capern; 33) Schwein-Wildpret-Braten, ſo überblieben, mit Citronen; 34) Schwein-Wildpret-Braten, ſo überblieben, mit Sardellen; 35) Schwein-Wildpret-Braten, ſo überblieben, mit geröſteten Zwiebeln; 36) Schwein-

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Capern; 37) Schwein-Wildpret-Braten eingemacht, mit Capern anders; 38) Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Kirſch-Mus; 39) Schwein-Wildpret-Braten eingemacht, mit Mandeln und Cibeben; 40) Schwein-Wildpret-Braten eingemacht, mit Wacholder und Zwiebeln; 41) Schwein-Wildpret-Braten eingemacht, mit kleinen Roſinen und Pinien; 42) Wilden Schweins-Kopff abzuſchneiden; 43) Schweins-Kopff zu putzen und zu ſengen; 44) Schweins-Kopff, er ſey zahm oder wild, zuzurichten; 45) Schweins-Kopff anders zuzurichten; 46) Schweins-Kopff noch anders nur ſchlecht; 47) Schweins-Füſſe zu putzen; 48) Schweins-Füſſe-Grillade; 49) Schweins-Füſſe mit einer Senff-Soſſe; 50) Schweins-Füſſe mit einer Zwiebel-Soſſe gelb; 51) Schweins-Füſſe mit Zwiebeln ſauer; 52) Schweins-Füſſe mariniret; 53) Schweins-Füſſe gebacken; 54) Schweins-Füſſe mit Mandeln und Cibeben; 55) Schweins-Füſſe mit Baum-Oel und Eſſig; 56) Schweins-Ohren mit Senff; 57) Schweins-Ohren mit Muſcatenblüten; 58) Schweins-Ohren mit Mandeln und Cibeben; 59) Schweins-Ohren mit Schnittlauch; 60) Schweins-Ohren mit Baum-Oel und Eſſig; 61) Schweins-Ohren fricaſſiret; 62) Schweins-Ohren mit grüner Peterſilie.

Schweinefleiſch, ſo friſch, mit Sauerkraut auf gemeine Art,

Man nehme dergleichen, das nicht gar zu fett iſt, hacke es zu Kochſtücken, ſetze es mit Waſſer und Saltz zum Feuer, laſſe es weich kochen, und kühle es aus; ſetze inzwiſchen Sauerkraut zum Feuer, damit es koche, richte das Fleiſch in eine Caſſerole, und ſchütte das Kraut an ſelbiges, gieſſe von der Schweinfleiſch-Brühe darauf, thue auch das Fette, ſo aus ſelbigem kochet, darzu, und ſetze es auf ein Kohlfeuer. Wenn es nun durch einander gekochet, ſo kan man es nach Belieben anrichten.

Schweinefleiſch mit Sauerkraut anders,

Man hacket Kochſtücken aus dem Schweinefleiſch, (man kan auch ein gantz Bug oder eine Keule vom Schweine nehmen) ſetzet es wie voriges, zum Feuer, ingleichen auch Sauerkraut in einen abſonderlichen Topff. Wenn nun das Kraut halb gar gekochet, ſo ſeiget man es ab, und ſchneidet es mit einem Schneide-Meſſer klein. Darnach ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Feuer, läſſet dieſe braun werden, rühret einen Eßlöffel voll Mehl darein, welches auch ein wenig bräunen muß; alsdenn ſchüttet man das gehackte Kraut hinein, und gieſſet von der Schweinfleiſch-Brühe daran, rühret es durch einander, putzet das Schweinefleiſch ſauber aus, leget es ins Kraut, und läſſet es mit einander kochen, ſo iſt es fertig.

Schweinefleiſch mit Sauerkraut im Backofen,

Man nehme ein Schweins-Keulgen, oder ſo es zu groß, ſo ſpalte man es, und koche es ab als voriges, hernach ſetze man Sauerkraut mit Waſſer aufs Feuer, laſſe es halb gar kochen, ſeige es ab, und ſchneide es mit einem Schneide-Meſſer klein; inzwiſchen mache man in einer Caſſerole Butter auf dem Feuer braun, rühre ein wenig Mehl drein, und wenn es goldgelb worden, ſo thue man das Kraut hinein, und rühre es durch einander. Ferner gieſſe man anderthalb Nöſſel dicken ſauren Rahm ans Kraut, welches durch einander dämpffen muß. Iſt dieſes geſchehen, ſo mache man von Teig einen Krantz um die Schüſſel, darauf man dieſes Kraut und Fleiſch anrichten will, ſchütte die Helffte von dem Kraut in die Schüſſel, alsdenn lege man das Schweins-Keulgen drauf. Die andere Helffte des Krauts aber ziehe man oben drüber, und ſtreiche es fein glatt zu. Nach dieſem gieſſe man von Schweinefett etwas drauf, ſtreue geriebene Semmel drüber, ſetze es alſo gleich in einen Backofen, damit es backe. Wenn es fertig, kan man es zur Tafel tragen laſſen.

Schweinefleiſch mit Braun-Kohl,

Das Schweinefleiſch wäſchet man ab, zerſtücket es, oder läſſet es gantz, wie es einem beliebet, hierauf ſetzet man es mit Waſſer und Saltz zum Feuer, daran es kochen

kochen muß, thut es wieder heraus in kaltes Waſſer, und kühlet es aus: nun ſtreiffet man Braun-Kohl, ſo viel man nöthig hat, von denen Strüncken herunter, wickelt ſolchen zuſammen und ſchneidet ihn, als wie man einen Kraut-Salat ſchneidet, doch nicht ſo gar klein, und wäſchet ihn ſauber aus. Nach dieſem ſetzet man einen Keſſel mit Waſſer aufs Feuer, und wenn es kochet, ſo wirfft man ein wenig Saltz drein, thut den Braun-Kohl dazu, und läſſet ihn ein wenig ſieden. Iſt er nun bald weich, ſo thut man ihn heraus, ſetzet in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Feuer, auf daß ſie braun werde, rühret einen Löffel voll Mehl drein, und röſtet es braun, leget das Fleiſch nebſt dem Braun-Kohl darzu, gieſſet von der Brühe, darinnen das Schweinefleiſch gekochet hat, dran, würtzet mit Ingber und Pfeffer, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, auf welchem beydes mit einander kochen muß, bis es gar iſt, darnach verſpeiſet man es, wie es einem beliebet.

Schweinefleiſch mit Klöſen oder Knötlein,

Das Schweinefleiſch zerhacket man auf Kochſtücken, ſetzet es wie vorher beſchrieben, zum Feuer, läſſet es weich kochen, und kühlet es aus. Die Klöſe oder Knötlein betreffende, dieſe ſuchet man im K, da einer denn die Wahl hat, welche er nehmen will, die Schweinefleiſch-Brühe aber ſeiget man reinlich durch in einen andern Topff, ſetzet ſie zum Feuer, daß man die Klöſe darinnen kochen könne, das Fleiſch hingegen thut man in eine Caſſerole, gieſſet was Brühe drauf, und ſetzet es, daß es warm bleibet: wenn nun die Klöſe gekochet ſind, ſo richtet man das Fleiſch auf eine Schüſſel an, und denn die Klöſe oben drüber, gieſſet ein wenig Brühe drauf, hat auch bey dem Anrichten fertig würfflicht geſchnittenen Speck und Semmel; dieſes beydes zuſammen geröſtet, muß über die Klöſe gebrennt, und alſo zu Tiſche geſchicket werden.

Schweinefleiſch mit durchgeſtrichenen Erbſen,

Das Abkochen des Schweinefleiſches iſt ſchon zur Gnüge beſchrieben. Man lieſet hernach ſchöne Erbſen ſauber, ſetzet ſie mit Waſſer zum Feuer, und läſſet ſelbige weich kochen. Hierbey iſt zu mercken: wenn das Waſſer an denen Erbſen das erſte mal eingekochet hat, ſo gieſſet man an ſtat des Waſſers Schweinefleiſch-Brühe dran. Sind ſolche weich worden, ſo qvirlt man ſie klar, ſtreichet ſie durch einen Durchſchlag in eine Caſſerole oder Tiegel, ſetzet ſie auf ein Kohlfeuer und ſaltzet ſie, leget das Fleiſch drein, welches ein wenig in einander kochen muß, thut ein wenig Ingber und Pfeffer hinein, ſchneidet auch Speck und Semmel würfflicht, und röſtet es auf dem Feuer braun. Soll es aufgetragen werden, ſo richtet man das Fleiſch auf die Schüſſel, und über die Erbſen brennet man den geröſteten Speck, und giebet es hin.

Schweinefleiſch nur gantz ſchlecht, wie es in Böhmen gebräuchlich,

Das Schweinefleiſch kochen ſie offt beſchriebener maſſen ab, darnach leſen und waſchen ſie Erbſen, ſetzen ſie in einem Topff mit Waſſer zum Feuer, und wenn ſie eingekochet haben, ſo gieſſen ſie ſtat des Waſſers die fette Schweinefleiſch-Brühe dran, ſaltzen die Erbſen, ſtreuen etwas Pfeffer drein, und laſſen ſie ferner kochen, bis ſie beginnen weich zu werden. Es dürffen aber ſolche nicht geqvirlet werden, ſondern ſie müſſen gantz bleiben. Endlich richten ſie das Schweinefleiſch an, und die Erbſen oben drüber, ſo iſt es zum Verſpeiſen fertig.

Schweinefleiſch mit Mandeln und Eibeben gelb,

Man hacket und kochet das Schweinefleiſch wie voriges ab, kühlet es aus, thut es in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet geriebene Semmel, Ingber und Pfeffer drauf, gieſſet von der Schweinefleiſch-Brühe dran, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, und läſſet es kochen. Inzwiſchen ziehet man Mandeln ab, ſchneidet dieſe in 3 bis 4 Stücken, wäſchet auch ein Viertel-Pfund Eibeben aus, und thut beydes zuſammen an das Schweinefleiſch, gieſſet eine Achttheil Kanne Wein, und auch etwas Eßig hinein, wirffet Zucker und Citronen

tronenſchalen dazu, nimmet auch ein wenig Saffran in einem Löffel, und gieſſet von der Fleiſch-Brühe drauf, rühret ſolchen ab, und ſchüttet ihn an das Schweinefleiſch, rüttelt es durch einander, läſſet es alſo fein kochen, daß es einen rechten piquanten Geſchmack bekömmt, und richtet es an.

Schweinefleiſch mit Mandeln und Eibeben braun,

Man nimmet Schweinefleiſch eine gantze Keule oder ein Bug, ſtecket dieſes an einen Spieß, und läſſet es abbraten. Inzwiſchen ſetzet man in einer Casſerole Butter aufs Feuer, damit ſie braun werde, rühret einen Löffel voll Mehl drein, darnach gieſſet man von der Schweinefleiſch-Brühe, wie auch Wein und Eßig dran, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Nelcken und Citronenſchalen, thut nach vorhergehender Nummer zubereitete Mandeln, Eibeben und Zucker drein, daß es recht piquant wird, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, daran es kochen muß; ziehet das gebratene Schweinefleiſch vom Spieß, leget es in die gemachte Brühe, und läſſet es mit einander kochen. Bey dem Anrichten ſtreuet man oben geſchnittene Citronenſchalen drüber, und giebet es hin.

Schweinefleiſch mit Zwiebeln gelb,

Das Schweinefleiſch kochet man erſt auf mehr beſchriebene Art ab. Hernach ſchälet und ſchneidet man Zwiebeln, thut ſie in einen Topff, gieſſet Schweinefleiſch-Brühe drauf, ſchüttet Ingber, Pfeffer, Saffran, und ein Paar geriebene Semmeln daran, und läſſet es kochen. Nach dieſem leget man das Schweinefleiſch in einen Tiegel oder Casſerole, gieſſet die Brühe drüber, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, auf daß es ein wenig durch einander koche, ſo iſt es fertig.

Schweinefleiſch mit Kumps-Kraute,

Bereitet man wie das Schweinefleiſch mit Sauerkraut.

Schweins-Carbonade,

Suche man Carbonade unter dem C.

Schweinefleiſch gebraten,

Man nimmet einen Schweins-Braten, ſo groß als man ſolchen haben will, wäſchet dieſen ſauber aus, ſaltzet ihn ein, und läſſet ihn eine Stunde im Saltze liegen. Hernach ſtecket man ihn an den Spieß, leget ihn zum Feuer, und wenn er trocken worden, ſo ſchneidet man mit einem ſcharfen Meſſer durch die Schwarte, etwan eines qver Fingers breit von einander, lange Striemgen über den gantzen Braten in die Qvere, und muß er darnach ferner braten; ſodann beſtreichet man ihn ein wenig mit Speck oder Schweine-Schmeer, damit die Schwarte fein harte werde. So er nun gäntzlich gebraten, ſo ziehet man ſelbigen ab, und richtet ihn nach Gefallen an.

Schweinefleiſch zu braten anders, daß es gantz kraus werde,

Man bereitet einen Schweine-Braten wie vorhergehenden, ſtecket ihn hernach an einen Spieß, und läſſet ihn am Feuer braten, kerbet ihn wie vorigen, doch muß er ferner bey einem guten Feuer fortbraten. Wenn er nun bald gar iſt, ſo ſtreichet man ſolchen mit Butter, und hält öffters auf der Seite, wo die Schwarte iſt, ſtille, ſo wird ſelbige gantz kraus, als lauter Bläsgen, und gantz hart werden, darnach kan man ſolchen anrichten.

Schweinefleiſch, ſo geräuchert, mit welcken Rüben,

Geräuchert Schweinefleiſch hacket man zu Stücken, und wäſſert es über Nacht ein, hernach ſetzet man es mit Waſſer zum Feuer und läſſet es kochen. Inzwiſchen nimmet man welcke Rüben, thut dieſe in laulicht Waſſer, und gieſſet von der Schweinefleiſch-Brühe drauf, ſetzet ſie auf Kohlen, brennet ein wenig braun gemacht Mehl dran, würtzet ſie mit Ingber und Pfeffer, und läſſet ſie alſo kochen; nach dieſen kühlet man das geräucherte Fleiſch aus, leget es an die welcken Rüben, ſetzet es an das Feuer, damit es durch einander noch eine Weile koche, richtet es alsdenn nach Belieben an.

Schweinefleiſch, ſo geräuchert, mit Klöſen,

Wie ſolches ſoll eingehacket, eingewäſſert,

ſert, und abgekochet werden, iſt bereits beſchrieben worden. Wenn man nun dieſes Eſſen für eine Tafel bereiten will, da es was ſeyn ſoll, ſo machet man Speck-Klöſe dran, deren Beſchreibung unter den Klöſen zu ſuchen, und ſo man ſie ab-kochen will, muß man halb Schweine-fleiſch-Brühe, und die andere Helffte Waſſer nehmen; wenn man ſolches zuſammen in einem Topffe kochet, ſo thut man die Klöſe drein, und läſſet ſie kochen, rühret ſie von der Seite um, daß man ſie nicht zer-rühre. Hat man nun das Schweine-fleiſch ausgekühlet, ſo richtet man es auf eine Schüſſel an, leget die Klöſe oben drauf, brennet würfflicht geſchnittenen Speck drüber, und giebet es auf die Tafel.

Schweinefleiſch, ſo geräuchert, mit Möhren, grünen Erbſen und Bohnen, auch gedörreten Birnen, heiſſet ein verlohren Hun,

Man nimmet geräuchertes Schweine-fleiſch, zerſtücket es ſauber, und machet es wie beym erſten, ſetzet es alsdenn zum Feuer, und läſſet es weich kochen. Her-nach nimmet man grüne Erbſen, paſſiret ſie ein wenig in Butter, und ſetzet ſie bey Seite, ſchabet ferner Möhren oder gelbe Rüben, ſchneidet ſie wie Nudeln, und blanchiret ſie ein wenig in Waſſer ab, nimmet auch Bohnen von der groſſen Art, ſiedet ſolche in Waſſer, und ſchälet die Schale oder dicke Haut herunter. Endlich nimmet man die dürren Birnen, kochet ſolche erſt ein wenig ab, wenn dieſes geſchehen, ſo thut man alles zuſammen in eine Caſſerole oder Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel drein, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Muſcaten-Blüten, gieſſet die fette Brühe, worinnen das geräucherte Fleiſch gekochet hat, dran, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, und läſſet es mit einander gantz gemählich kochen. Hat es nun eine Weile gekochet, ſo richtet man das Fleiſch auf eine Schüſſel an, und die Möhren, Erbſen, Bohnen und Birnen ordentlich drüber, ſo iſt es fertig.

Schweinefleiſch, ſo geräuchert, mit zerfahrnen Eyern, insgemein gefüllet genannt,

Wenn das Schweinefleiſch nach ſchon beſchriebener Art zugeputzet und abgekochet iſt, ſo ſchläget man 6 bis 7 Eyer, mehr oder weniger, nachdem man viel Fleiſch hat, in einen Topf, ſchüttet ein Nöſſel gute Milch, drey Hände voll Semmel, Ingber, Pfeffer und Saffran darzu, ſaltzet und qvirlt es durch einander, gieſſet auch von der fetten Brühe von Schweinen-Fleiſch daran, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es unter einander zuſammen fahren; es muß aber öffters umgerühret werden, ſonſten brennet es an. Wenn dieſes geſchehen, ſo richtet man das Fleiſch auf eine Schüſſel an, und das Zerfahrne oben drüber, gieſſet noch ein Paar Kellen gute fette Brühe darüber, und giebets hin.

Schweins-Käſe zu machen,

Man zerſpaltet einen Schweins-Kopf, wäſchet ſolchen ſauber aus, ſetzet ihn mit Waſſer und Saltz in einem Topf zum Feuer, und läſſet ihn bald weich kochen. Hierauf nimmet man ſolchen heraus, thut das Fleiſch von den Knochen herunter, und ſchneidet es klein, den Speck aber ſchneidet man gantz klein würfflicht, und menget ſolchen unter das Fleiſch, würtzet es ab mit Ingber, Pfeffer und Citronen-ſchalen, thut es zuſammen in eine Caſſerole, gieſſet von der Brühe, darinnen der Schweins-Kopf gekochet hat, dar-auf: kochet auch Kalbs-Füſſe, wenn ſelbige vorhanden, ſchneidet ſie klein, und thut ſolche auch darzu, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, woſelbſt es wieder eine gute Weile kochen muß. Inzwiſchen ſchneidet man aus Citronat, entweder lange oder würfflichte Stückgen, wie auch geräucherte Rinds-Zungen, und hat Citronenſchalen, Piſtacien und Pinien bereit. Alsdenn nimmet man ein rein Tuch oder Serviette, und ſchüttet ein wenig von dem Gehackten drauf; darnach leget man eine Lage von denen ietzt beniemten Speciebus, auf dieſe ſchüttet man wieder von dem Gehackten, und fähret Wechſelsweiſe damit fort, bis es alle iſt. Zuletzt bindet man die Serviette feſt zuſammen, leget es auf einen reinen Ort, und oben ein Bret oder Blech drauf, beſchweret es mit Steinen oder Gewicht, und läſſet es alſo einen Tag eingeſchweret liegen. Nach dieſen thut man es heraus, ſchneidet daraus dünne Schnitten, gieſ-

ſet

ſet Baumöl und Eßig drüber, ſo iſt es fertig.

Schwein-Wildpret mit Kirſchmus,

Man nimmet von einem wilden Schwein das Koch-Wildpret, das ſind die Blätter, oder die Brüſte, hacket dieſe zu Stücken; hernach wäſchet man es aus, und ſetzet es mit Waſſer und Saltz zum Feuer, damit es weich koche. Inzwiſchen ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Kohlfeuer, rühret in ſelbe, wenn ſie braun worden, ein Paar Meſſerſpitzen Mehl, welches bräunen muß, ſchüttet alsdenn 3 bis 4 Eß-Löffel voll Kirſchmus dran, gieſſet von der Schwein-Wildprets-Brühe, wie auch Wein darzu, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Nelcken, Citronenſchalen und Zucker ab, daß es recht piquant wird, thut hernach das Schwein-Wildpret in kaltes Waſſer, und putzet es ſauber aus, leget es darauf an die Kirſchmus-Soſſe, und läſſet es auf einem Kohlfeuer eine ziemliche Weile mit einander kochen. Wenn es nun recht dicke als ein Mus gekochet iſt, ſo richtet man das Wildpret auf eine Schüſſel an, und das Mus drüber, bereitet es mit Zucker, und ſtreuet endlich geſchnittene Citronenſchalen drüber, denn kan es zu Tiſche getragen werden. NB. Die Brühe von dem Kirſchmus kan man auch alſo machen: Man ſchüttet ſo viel Kirſchmus in ein Töpffgen, als man brauchet, gieſſet von der Wildpret-Brühe etwan das dritte Theil, auch etwas Wein drauf, qvirlt es wohl durch einander, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es kochen. Wenn es nun ziemlich als ein Mus worden, ſo ſtreichet man es durch einen Durchſchlag in eine Caſſerole, würtzet es alsdenn wie vorhergehend beſchrieben worden, leget hernach das Wildpret drein, damit es vollend gar werde.

Schwein-Wildpret mit Pflaumenmus,

Man bereitet das Schwein-Wildpret gleich als vorhergehendes; die Soſſe oder das Mus aber machet man ab, wie vorherſtehende eigentlich beſchrieben worden, nur daß man an ſtat des Kirſch-Muſes Pflaumenmus nehme, ſonſten iſt es einerley. Dabey iſt aber zu beobachten, daß man allezeit in die Kirſch- oder Pflaumenmus-Soſſe ein Stück Butter braun mache, und daran brenne, davon ſie deſto geſchmacker werden. Es kan zwar ſolche auch wol davon bleiben, indem man es mit der fetten Schweine-Wildprets-Brühe anmachen kan, iedoch allezeit nach Beſchaffenheit der Tafel, auf welcher ſolches verſpeiſet wird.

Schwein-Wildpret, mit Mandeln und Eibeben braun,

Wenn das Schweine-Wildpret nach voriger Beſchreibung abgekochet iſt, ſo kühlet man es aus. Unterdeſſen machet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Feuer braun, rühret einen Löffel voll Mehl drein, damit es auch bräune. Wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſet man etwas von der Wildprets-Brühe, ingleichen ein Glas Wein, und etwas guten Eßig drein, würtzet es mit Ingber, Pfeffer, Nelcken, Citronenſchalen und Zucker ab, und läſſet es kochen, ziehet ein Viertel-Pfund Mandeln ab, und ſchneidet ſelbige nach der Länge zu Stücken, ingleichen lieſet und wäſchet man ein Viertel-Pfund groſſe Roſinen, oder Eibeben, und thut beydes in die Brühe; leget das ausgeputzte Wildpret drein, welches, wenn es durch einander gekochet, man nach Belieben anrichten kan.

Schwein-Wildpret mit Mandeln und Eibeben gelb,

Suche man Schweinefleiſch mit Mandeln und Eibeben gelb.

Schwein-Wildpret mit Sauerkraut im Back-Ofen,

Iſt zuzurichten, wie oben Schweinefleiſch mit Sauerkraut im Back-Ofen.

Schwein-Wildpret mit Wacholder und Zwiebeln,

Suchet man Hirſch-Wildpret mit Wacholder und Zwiebeln.

Schwein-Wildpret mit Kümmel und Zwiebeln,

Das Schwein-Wildpret kochet man ab, und richtet es in eine Caſſerole oder Tiegel, wirfft ein Paar Hände voll geriebenen Rocken-Brot daran, würtzet es mit

Ingber

Ingber, Pfeffer und etwas Nelcken, gieſſet von der Schwein-Wildprets-Brühe drauf, ſetzet es über ein Kohlfeuer, und läſſet es kochen. Hernach ſchälet und ſchneidet man Zwiebeln klein, röſtet ſie ein wenig in Butter, thut ſie zum Wildpret, und ſtreuet ein wenig Kümmel darzu; Wäre aber das Wildpret ſo mager, und die Brühe nicht fett genug, ſo brennet man ein wenig braun gemachte Butter dran, und wenn ſolches fein durch einander gekochet hat, ſo richtet man es nach Gefallen an.

Schwein-Wildpret gebraten,

Man nimmet eine Schwein-Wildprets-Keule, putzet ſelbige zum braten zu, ſaltzet ſolche ein wenig ein, ſtecket ſie an Spieß, leget ſie zum Feuer, und läſſet ſie braten. Ferner ſetzet man eine Bratpfanne unter, und begieſſet ſie öffters mit dem daraus getröpfften Fett: iſt aber der Braten nicht ſo fett, daß man ihn von ſeinem Fett begieſſen kan, ſo beſtreichet man ihn nur mit Butter. Hat nun der Braten ziemliche Farbe bekommen, ſo beſchmieret man ein Paar Bogen Papier mit Butter, und bindet ſolche über die Keule, läſſet ſelbige noch ferner braten, ſo wird ſie mürbe, und bleibet ſchön weiß. Darnach muß man ſie anrichten, und etwas von der heraus getroffenen Jus aus der Bratpfanne drüber gieſſen, mit geriebenen Semmeln beſtreuen, mit Citronen garniren und auftragen laſſen.

Schwein-Wildpret, Rücken-Zimmel und Büge zu braten,

Dieſes alles wird als wie vorher beſchriebene Keule gebraten.

Schwein-Wildpret-Zimmel angeſchlagen,

Suchet man Hirſch-Zimmel angeſchlagen.

Schwein-Wildpret mit Brot-Pfeffer,

Iſt nachzuſehen unter Hirſch-Wildpret mit Brot-Pfeffer.

Schwein-Wildpret gedämpfft mit Sardellen,

Sehe man oben Hirſch-Wildpret gedämpfft mit Sardellen.

Schwein-Wildpret mit Capern,

Wird wie oben Hirſch-Wildpret mit Capern beſchrieben iſt, verfertiget.

Schwein-Wildpret-Braten, ſo überblieben, mit Citronen,

Man ſchneidet den überbliebenen Schwein-Wildpret-Braten Scheibenweiſe, thut dieſen in einen Tiegel oder Casſerole, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel drein, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Cardemomen, ſchneidet Citronenſchalen und Scheiben dran, gieſſet Fleiſch-Brühe und ein wenig Wein hinein, leget eine gantze Zwiebel dran, ſetzet es auf ein Kohlfeuer und läſſet es kochen. Will man bald anrichten, ſo brennet man braun gemachte Butter hinein, oder, wenn man von dem Schwein-Wildpret-Braten in der Brat-Pfanne etwas Jus hat aufgefangen, ſo kan ſolche auch dran gegoſſen werden, das giebet einen guten Geſchmack, und mag man es nach Belieben anrichten.

Schwein-Braten, ſo überblieben, mit Sardellen,

Den Schwein-Wildpret-Braten ſchneidet man als vorigen, thut ihn in einen Tiegel oder Casſerole, und ſtreuet ein wenig Semmel, Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüten hinein. Hierauf nimmet man vier bis fünf Stück gewäſſerte Sardellen, ziehet ihnen das Fleiſch von denen Gräten herunter. Ferner thut man ein Stück ausgewaſchene Butter in eine Casſerole, ſetzet ſolche auf ein Kohlfeuer, leget die Sardellen drein, und reibet ſolche ab, bis ſie wie ein Brey zerrieben ſeyn, gieſſet ein wenig Brühe und Wein drein, und läſſet ſolches durch einen Durchſchlag an das geſchnittene Wildpret lauffen, gieſſet alsdenn mehr Brühe zu, bis man vermeinet, deren gnug zu haben. Nach dieſen ſetzet man es wieder auf ein Kohlfeuer, und läſſet es gemählich kochen, ſchneidet zuletzt Citronenſchalen drein, und wenn es eine dicke Brühe hat, mag man ſolches nach Belieben anrichten.

Schwein-Wildprets-Braten, ſo überblieben, mit geröſteten Zwiebeln ſauer,

Den überbliebenen Schwein-Wildpret-Bra-

Braten, ſchneidet man ein, wie man darzu kommet, und thut ſolchen in einen Tiegel oder Caſſerole. Hernach machet man Butter auf dem Feuer braun, rühret einen Eß-Löffel voll Mehl drein, und wenn es auch braun worden, ſo thut man geſchnittene Zwiebeln hinein, und röſtet ſie bräunlich, brennet ſie hernach an den eingeſchnittenen Braten, würtzet ihn mit Ingber und Pfeffer, gieſſet Fleiſch-Brühe und guten Eßig drauf, und läſſet ſolches auf einem Kohlfeuer kochen. Hat es zur es zur Gnüge gekochet, ſo richtet man ſolches nach Belieben an.

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Capern,

Dieſen bereitet man gleich als vorhergehenden, nur daß man an ſtat der Zwiebeln Capern nehme, und mit ein wenig braunen Mehl abmache, ſo iſt es zum Anrichten fertig.

Schwein-Wildpret-Braten mit Capern eingemacht anders,

Man verfähret damit vorher beſchriebener maſſen, nimmet aber an ſtat des braunen Mehls geriebene Semmel, an ſtat des Eßigs Wein, miſchet Citronenſchalen drunter, und wenn es von Capern zu ſcharff und ſauer möchte werden, ſo thut man ein Stückgen Zucker, etwan einer Welſchen Nuß groß, drein, ſo iſt es fertig, und kan alsdenn angerichtet und verſpeiſet werden.

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Kirſchmus,

Iſt oben bey Schwein-Wildpret mit Kirſchmus ſchon beſchrieben.

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Mandeln und Eibeben,

Suchet man Schwein-Wildpret mit Mandeln und Eibeben.

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Wacholder und Zwiebeln,

Die Beſchreibung iſt oben unter Schwein-Wildpret mit Wacholder und Zwiebeln nachzuſehen.

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit kleinen Roſinen und Pinien,

Man ſchneidet übergebliebenen Schweinwildprets-Braten würfflicht, thut ſelbigen in eine Caſſerole, würtzet ihn mit Ingber, Pfeffer, Cardemomen, Citronen-Schalen und einer Hand voll kleine Roſinen; ſtreuet geriebene Semmel dran, leget ein Stücke Butter hinein, gieſſet gute Fleiſch-Brühe und ein wenig Wein daran, und ſetzet es aufs Feuer. Unterdeſſen putzet man ein halb Viertel-Pfund Pinien, leget ſolche in ein wenig kaltes Waſſer, thut ſie nach dieſen auch in das würflicht geſchnittene gebratene, und läſſet alles noch eine Weile durch einander kochen. Wem es beliebet, der kan auch ein wenig Zucker dran werffen, und endlich ſolches anrichten. Alſo mag ein übergebliebenes Gebratens eingemachet werden, auf was Art und Weiſe man will, und wie es die Gelegenheit, das Gewürtze und Italiäniſchen Waaren zulaſſen wollen.

Schweins-Kopf wilden abzuſchneiden,

Wenn ein wildes Schwein einkömmet, ſo ſchneidet man ſelbigem den Kopf alſo ab: Die vördern zwey Läuffte nimmet man zuſammen, und ziehet ſie gegen die hintern; hernach ſchneidet man oben am Genicke, ſo weit als das Ohr langet, ein, und auf beyden Seiten an denen Bügen herunter, und hacket ſolchen alsdenn vollends herab. Hierbey dienet zur Nachricht, daß mit einem zahmen Schweine eben alſo muß verfahren werden.

Schweins-Kopf zu putzen und zu ſengen,

Man ſtecket durch den Schweins-Kopf einen Spieß, nemlich zum Maul hinein und oben am Genicke oder Rüſſel wieder heraus. Darnach müſſen ihrer zwey ſolchen über ein Lohe-Feuer halten, allezeit herum drehen und alſo ſengen. Inzwiſchen leget man ein Eiſen ins Feuer, laſſet ſolches glüend werden, und brennet den abgeſengten Kopf mit dieſem glüenden Eiſen gantz glatt, beſtreichet ihn öffters mit Speck, und brennet ihn ferner, ſo wird er recht ſchwartzbraun. Zuletzt ſchneidet man

man das untere Maul los, daß es hänget, und denn das obere auch los, damit ſich der Rüſſel überbeuge, alsdenn kan man ihn einwäſſern.

Schweins-Kopf, er ſey zahm oder wild, zuzuputzen,

Man wäſchet ſelbigen ſauber aus, thut ihn in einen Topf, gieſſet darauf ein Drittel Waſſer, ein Drittel Wein und ein Drittel Eßig und ſaltzet ihn ziemlich ſtarck. Ferner wirfft man darein allerhand Kräuter, als Jſop, Salbey, Rosmarin, Lorbeer-Blätter und etliche gantze Zwiebeln, ſetzet ſolchen zum Feuer, und läſſet ihn, nachdem das Alter des Schweins iſt, etliche Stunden kochen. Jſt er nun weich worden, ſo ſetzet man ihn mit der Brühe, darinnen er gekochet hat, in ein Gewölbe, damit er erkalte. Will man den Kopf nunmehr anrichten, ſo nimmet man ſolchen heraus, und ſchneidet ihn unten gleich zu, ziehet die Haut ein Paar qver Finger um den Kopf herum weg, daß das weiſſe abſticht; ſtellet ihn darnach auf eine Schüſſel, beſtecket ihn mit Buchsbaum und Blumenwerck; giebet ihm eine Citrone oder ſchönen Borsdörffer-Apffel ins Maul, und läſſet ihn zu Tiſche tragen. Wenn es bey groſſen Ausrichtungen iſt, ſo wird der Kopf öffters mit Gelées garniret. Dieſe nun werden von allerhand Farben gemacht, auf einander gegoſſen und hernach, wenn ſie geſtanden, nach eines ieden Belieben geſchnitten, und um den Kopf herum gelegt; die Gelées aber müſſen etwas härter angemachet werden, als die man ſonſten zur Kühlung brauchet. Von Verfertigung der Gelées ſuche man unter dem G an gehörigem Ort.

Schweins-Kopf anders zuzurichten,

Man wäſſert einen Schweins-Kopf, wenn er erſt geſenget und geputzet worden, über Nacht ein, wäſchet ihn ſauber aus, ſtreuet ihm Pfeffer und Saltz ins Maul, und läſſet ihn alſo etliche Stunden liegen. Hierauf leget man den Kopf in einen Keſſel, gieſſet Wein, Waſſer und Eßig darauf, thut Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Jſop, Salbey, Zwiebeln, gantzen Jngber, gantzen Pfeffer, gantze Nelcken und Citronenſchalen daran, und ſaltzet ihn ziemlich: ſetzet ihn alsdenn zum Feuer, woſelbſt er ſo lange kochen muß, bis er weich wird. Solte die Brühe eingekocht und der Kopf doch nicht weich ſeyn, ſo gieſſet man noch einmal Wein, Waſſer und Eßig zu, und läſſet ihn vollends weich kochen; alsdenn mag man ſolchen gleich, als vorhergehenden, anrichten.

Schweins-Kopf noch anders nur ſchlecht,

Wenn der Schweins-Kopf, er ſey zahm oder wild, vorbeſchriebener maſſen zugeputzet iſt, ſo thut man ſolchen in einen Topf, gieſſet Waſſer und ein Paar Kannen Eßig drauf, wirfft allerhand Kräuter dran, ſaltzet ſolchen und läſſet ihn kochen, bis er weich worden. Nach dieſen thut man ihn heraus in ein ander Geſchirr, nur in kein küpffernes nicht, (denn im Kupffer wird es gleich bitter,) und gieſſet von der Brühe darüber: alsdenn kan man ſolchen nach Gefallen aufs zierlichſte anrichten. NB. Einen abgekochten Schweins-Kopf kan man lange gut behalten, ſo man denſelben, wenn er abgekochet worden, in ein höltzernes Geſchirr thut, die Brühe oben darüber gieſſet, alle Tage umwendet, und ein Tuch darüber decket.

Schweins-Füſſe zu putzen,

Wenn die Schweins-Füſſe vom Schwein abgehacket ſind, ſo ſchläget man die Klauen herunter, ſenget die kleinen Härgen über einem Lohe-Feuer ab, ſchneidet ſolche nach der Länge, als einen Kalbs-Fuß entzwey, wäſchet ſie ſauber aus und blanchiret ſie.

Schweins-Füſſe-Grillade,

Dieſe Zubereitung iſt oben unter Grillade von Schweins-Füſſen beſchrieben.

Schweins-Füſſe mit einer Senff-Soſſe,

Die Schweins-Füſſe rühret man nach ietztgedachter Art zu, ſetzet ſie in einem Topf mit Waſſer, Saltz und Eßig zum Feuer, läſſet ſelbige weich kochen, und wenn ſolches geſchehen, ſo kühlet man ſie aus. Jnzwiſchen machet man in einer Casserole Butter auf dem Feuer heiß, rühret ein Paar Meſſer-Spitzen Mehl

drein, damit es auch bräune; alsdenn ſchüttet man den zwölfften Theil von einer Kanne Senff an das gebrannte Mehl, gieſſet Rindfleiſch-Brühe und Wein daran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Cardemomen, Citronen-Schalen und einer gantzen Zwiebel, und läſſet es alſo zuſammen kochen. Hernach leget man ein ziemlich Stücke Zucker dran, daß die Brühe recht piquant wird, machet ferner ein wenig Butter in einer Casserole auf dem Feuer heiß, thut die Schweins-Füſſe drein, und bräunet ſie ein wenig; nach dieſem leget man ſie in die Senff-Brühe und läſſet ſolche eine Weile mit kochen, ſo kan man ſie nach Belieben anrichten.

Schweins-Füſſe mit einer Zwiebel-Soſſe gelb,

Sind die Schweins-Füſſe geputzet, ſo ſetzet man ſie nur mit Waſſer und Saltz zum Feuer, und läſſet ſolche weich kochen. Unterdeſſen ſchälet und ſchneidet man Zwiebeln klein, ſetzet in einer Casserole Butter auf ein Kohlfeuer, thut ein Paar Hände voll geriebene Semmel und die geſchnittenen Zwiebeln drein, und röſtet ſie ein wenig; gieſſet von der Brühe, darinnen die Schweins-Füſſe gekocht haben, daran, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Saffran, kühlet alsdenn die Füſſe aus, welche, wenn alles durch einander erſt gekochet hat, können nach Belieben angerichtet und zu Tiſche getragen werden.

Schweins-Füſſe mit Zwiebeln ſauer,

Die Füſſe kochet man ab, wie vorher beſchrieben worden. Hernach ſetzet man in einer Casserole Butter aufs Feuer, rühret ein wenig Mehl darein, welches auch bräunen muß, wirfft klein geſchnittene Zwiebeln in das braune Mehl und röſtet ſie mit, gieſſet Brühe und Eßig dran, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, und läſſet es kochen, kühlet die Schweins-Füſſe ſauber aus, leget ſolche in die Brühe, darinne ſie eine Weile mit kochen müſſen, richtet ſie an und giebet ſie hin.

Schweins-Füſſe mariniret,

Wie man damit zu Wercke gehen ſolle, davon ſehe man die Beſchreibung oben unter Kalbs-Füſſe mariniret.

Schweins-Füſſe gebacken,

Suche man Kalbs-Füſſe gebacken.

Schweins-Füſſe mit Mandeln und Eibeben,

Man ſehe Schweinefleiſch mit Mandeln und Eibeben.

Schweins-Füſſe mit Baumöl und Eßig,

Man kochet Schweins-Füſſe mehr beſchriebener maſſen ab; hernach kühlet man ſie aus, thut alle Knochen heraus, und läſſet ſie kalt werden; hernach ſchneidet man ſie wie Nudeln, ſchüttet ſelbige alsdenn auf eine Schüſſel, gieſſet Baumöl und Eßig drauf, würtzet ſie mit Saltz, Jngber und Pfeffer, hacket auch Schnittlauch klein, und ſtreuet ihn darüber, miſchet alles durch einander, richtet es an und läſſet es zu Tiſche tragen.

Schweins-Ohren mit Senf,

Wenn dieſelben ſauber geputzet und abgekochet ſind, ſo ſchneidet man ſie wie Nudeln, und machet die Senf-Soſſe darzu, wie bey denen Schweins-Füſſen und Senff-Soſſe ſtehet.

Schweins-Ohren mit Muſcaten-Blüten,

Wenn ſelbige vorbeſchriebener maſſen geputzet und abgekochet ſind, ſo ſchneidet man ſie ebenfalls wie vorige, thut ſolche in eine Casserole oder Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel und viel Muſcaten-Blüten drein, leget ein Stückgen Butter darzu, gieſſet Brühe darauf, ſetzet ſolche auf ein Kohlfeuer, und läſſet ſie kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, ſo ſind ſie fertig.

Schweins-Ohren mit Mandeln und Eibeben,

Die Zurichtung iſt wie oben unter Schweinefleiſch mit Mandeln und Eibeben gelehret worden.

Schweins-Ohren mit Schnittlauch,

Dieſelben werden ebener maſſen wie vorhergehende abgekochet und geſchnitten: nach dieſem ſetzet man in einer Casserole

ſerole oder Tiegel Butter über ein Kohlfeuer, ſchüttet eine Hand voll geriebene Semmel drein, und röſtet ſie ein wenig ab, ſchneidet alsdenn Schnittlauch, und thut ſolchen auch darzu, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Saffran, gieſſet Brühe darauf, hierauf leget man denn die Schweine-Ohren darzu hinein, und läſſet ſolche ein wenig kochen, bis die Brühe etwas dicke wird, richtet ſolche hernach an und giebet ſie hin.

Schweins-Ohren mit Baumöl und Eßig,

Man ſuche Schweinsfüſſe mit Baumöl und Eßig.

Schweins-Ohren fricaſſiret,

Dieſe kochet und ſchneidet man klein, gleich als vorher beſchriebene, thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, leget ein Stück Butter und eine gantze Zwiebel dran, und paſſiret es ein wenig auf dem Kohlfeuer ab, würtzet es mit Jngber, Muſcaten-Blüten und Citronenſchalen, gieſſet ein Glas Wein, und ein Paar Eßlöffel Wein-Eßig darein, welches alſo eine Weile dämpffen muß, gieſſet alsdenn noch etwas Fleiſch-Brühe drein, und läſſet es eine Weile kochen. Jnzwiſchen ſchläget man vier Eyerdotter in ein Töpffgen, ſchüttet eine halbe Meſſerſpitze Mehl und einen Löffel voll Eßig darein, und qvirlt dieſe klar ab; hierauf ziehet man die Brühe, darinnen die Schweins-Ohren liegen, dran, qvirlt es wohl durch einander, leget wieder ein Stück Butter an die Ohren und paſſiret ſie noch ein wenig, gieſſet die gerührte Brühe darein, rüttelt es durch einander und richtet es an.

Schweins-Ohren mit grüner Peterſilie,

Man ſchneidet ſelbige, wie offt beſchrieben worden, thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet geriebene Semmel, Muſcatenblüten, Jngber und gehackte grüne Peterſilie dran, gieſſet gute Fleiſch-Brühe darzu, leget ein Stück Butter hinein, ſetzet es auf ein Kohlfeuer und läſſet es kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, ſo ſind ſie zum Anrichten fertig.

Schweiß,

Heiſſet in denen Küchen ſo viel als das aufgefangene Blut von Gänſen, Hünern, Tauben, Enten ꝛc.

Schweiß-Würſte zu machen,

Man nimmet den Schweiß vom Schwein, und rühret ihn wohl durch einander. Darnach kochet man das Geſcher und das Halbfleiſch vom Schwein ab, ſchneidet es hernach würflicht, beſtreuet es mit Jngber, Pfeffer, Saltz, Nelcken, ein wenig Majoran und miſchet es wohl durch einander. Nach dieſem gieſſet man ein halb Nöſſel Waſſer unter den Schweiß, nimmet alsdenn abgeſchnittene Därmer, und füllet das geſchnittene darein, ſo, daß der Darm halb voll werde: auf dieſes gieſſet man von dem Schweiß hinein, und machet damit den Darm beynahe voll, ſpeilert ihn oben zu, ſchüttet das Fette, ſo inwendig, wohl durch einander, daß es nicht auf einen Klumpen beyſammen bleibe; verfertiget alſo Schweiß-Würſte, ſo viel man will, und ſiedet ſolche in einem Keſſel ab. Ehe man aber ſelbige ſiedet, ſo muß man mit einer Spicknadel, oder mit einem ſpitzigen Holtze Löcher hinein ſtechen, ſonſten zerſpringen ſie. Wenn ſie genug geſotten, ſo thut man ſie heraus in kaltes Waſſer, leget ſelbige auf rein Stroh, daß ſie abtrocknen.

Schweiß-Würſte mit Sauerkraut,

Man ſetzet die Schweiß-Wurſt mit Waſſer in einen Topf zum Feuer, und läſſet ſolche noch ein wenig kochen. Hernach nimmet man Sauerkraut, und machet es wie das Schweinefleiſch mit Sauerkraut beſchrieben worden, leget die Wurſt darein, und richtet alsdenn ſolches an.

Schweißwurſt mit durchgeſtrichenen Erbſen,

Suche man Schweine-Fleiſch mit durchgeſtrichenen Erbſen, und mache die Wurſt gleich alſo.

Schwenck- oder Spül-Keſſel,

Jſt ein groſſer und flacher kupfferner Keſſel, oder ein ablanges von Zinn verfertig-

fertigtes Gefäſſe, worinnen bey Hochzeiten oder andern Gaſtereyen die Wein- und Bier-Gläſer ausgeſpület und geſchwencket werden.

Schwendendorffin,

Anna Maria, von Leipzig des damaligen Bürgermeiſters Leonhard Schwendendörffers gelehrte und tugendhaffte Tochter. Sie ward an einen vom Adel von Wolfframsdorff verlobet, ſtarb aber als eine Braut An. 1673, und hinterließ ein ſchönes Buch, ſo ſie unter dem Titel: Andächtige Gemüths-Seuffzer, geſchrieben, welches groſſe Approbation gefunden. Vid. Henning. Witte Tom. II Diar. Biograph. ad A. 1673.

Schweſtern,

Sind zwey von einer Mutter erzeugte Töchter, entweder voll oder halbbürtig, deren letztere eine Mutter und zwey Väter, oder einen Vater und zwey Mütter haben.

Schwieger-Mutter,

Heiſſet des verheyratheten Mannes Frauen Mutter.

Schwinzerin,

Agnes, aus Pommern, eine gelehrte und noch junge Jungfer, ſo faſt den gantzen Florum in zierlich Deutſch überſetzet, und die Klag-Lieder Jeremiæ in gute Lateiniſche Verſe gebracht, ſie war eines Dorff-Pfarrherrns Tochter. Vid. Paulin. in ſeiner Zeitkürtzenden erbaulichen Luſt P. II p. 118.

de Scifis,

Clara, eine gelehrte Nonne aus Gräflichem Geſchlechte zu Aſſiſio, ſtifftete den Orden St. Claræ, und ſchrieb ihr Teſtament und Epiſteln, ſie ſtarb den 22 Aug. An. 1553.

de Scudery,

Magdalena, eine vortrefflich gelehrte und galante Frantzöſin, ſo eine rechte Zierde Franckreichs und andere Sappho zu nennen, deren vortrefflicher Verſtand, Geſchicklichkeit und gelehrtes Weſen mehr zu bewundern als zu beſchreiben ſtehet, weswegen man auch hin und wieder viel Lobes-Erhebungen, ſo ſie auch in der That verdienet, findet. Vid. die Monatl. Auszüge ad An. 1701 Menſe Decembr. p. 34 ſeq. it. die raiſonnirende Welt über den heutigen Staat Europæ P. V p. 469, P. Richelet in Libr. Les plus belles Lettres Françoiſes T. I p. 265, Thomaſ. in Monatl. Unterredungen ad Ann. 1689 Menſ. Febr. p. 120, Damoiſell. Jacquette Guillaume Dames Illuſtres pag. 293, Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 121 & 122. Sie war zu Havre de Grace 1607 gebohren, war zu Paris erzogen, und ſchrieb, um Geld zu ihrer Erhaltung zu verdienen, Romänen, welche überall geleſen und hoch geachtet worden, weil ſie ſolche nicht mit Liebes-Händeln und Eitelkeiten angefüllet hatte, als welches ſie für den gröſten Fehler hielte. Sie hatte offt Geſellſchafft von gelehrten und artigen Leuten bey ſich, und ſahe ſehr garſtig aus. Als ein Frantzöſiſcher Poet ein lächerliches Schreiben an den König im Nahmen der Liebhaber machte, und denſelben, weil man des Nachts nicht ſicher zum Frauenzimmer gehen könte, erſuchte, den Spitzbuben Einhalt zu thun; verfertigte ſie eine ſchertzhaffte Apologie für die letzteren in Verſen; darauf ihr im Nahmen der Spitzbuben ein koſtbar Präſent gemacht wurde, welchen Poſſen die Hertzogin von Montauſier angeſtellet hatte. Im Alter ward ſie gantz taub, nahm aber dennoch Beſuch an; wobey ihre Bedienten alles, was geredt wurde, aufſchreiben müſſen, welches ſie las, und darauf antwortete. Nach dem Tode der berühmten Helena Cornara ward ſie von der Academie dei Ricovrati zu Padua als ein Mitglied angenommen, bekam auch ſowol vom König in Franckreich, als auch der Königin Chriſtina von Schweden, dem Cardinal Mazarin und andern vornehmen Herren Penſiones. Dieſe gelehrte Dame iſt den 2 Jan. An. 1701 in dem 94 Jahre ihres Alters, in der gröſten Renommée geſtorben, ſintemal ihr der berühmte Menagius nachgerechnet, daß ſie 80 Bücher aus ihrem eignen Kopffe geſchrieben. Der Catalogus ſelbiger iſt folgender: Converſations Morales; de la Converſation; des plaiſirs; de la Connoiſſance d'autrui & de ſoi même; contre ceux qui parlent peu reſpe-

ctueſement; de la Religion; de parler trop, ou trop peu contre ceux, qui decrient le gouvernement, quelqu' il ſoit; des paſſions que les hommes ont inventé; de la complaiſance; de la Diſſimulation & de la Sincerité; de l' Indifference; les Bains des Termopiles, ou la Converſation; de la Crainte; de la Magnanimité; de la Politeſſe; de l'abſence; de la Douceur; de la fierté; de l' Inclination; de l'air galant; du Menſonge; de l'ennuy ſans ſujet; de la Maniere d'écrire des lettres; de la gloire; de la Poeſie Françoiſe jusqu' à Henry huitiéme; de l'eſperance; de l'envie; de la pareſſe; de la Tirannie; de l'uſage; de la Colere; de l' incertitude; de la haine; de la diſcretion; de la jalouſie; de l'avarice; de l'inegalité; de la Mediſance; l' Hiſtoire des converſations de l' amitié; de l' hipocriſie; l' Hiſtoire de Morale; Sentimens de Confutius ſur divers Sujets; Deſcription de -- du Repentir; du diſcernement; des Louanges; l' Hiſtoire de la coquetterie; de la Modeſtie; de la diverſité des amitiez; de l'impatience; Quels ſont les plus grandes douceurs de la gloire ou celles de l' amour; de l'experience; des fleurs & des fruits; des deſirs; des fauſſes Conſolations; des impertinens; Hiſtoire du Prince Ariamene, des papillons; Obſervations ſur les papillons; de la reconnoiſſance; l' illuſtre Baſſa en 4 Volumes; les femmes illuſtres, 2 Volumes; le grand Cyrus 10 Volumes; Clelie 10 Volumes; Celinte; Mathilde; Aciane; la Promenade de Verſailles; le Diſcours de la gloire, qui a remporté le prix de l' Academie; Sappho, ou l' heureuſe inconſtance par Madm-- Uberdiß ſoll ſie noch etliche Schrifften und Gedichte hinterlaſſen haben, ſo noch nicht einmal gedruckt worden. Aus dieſen Büchern, und ihrer Menge iſt nun leichte zu ſchlieſſen, was dieſe gelehrte Minerve für Verſtand und Wiſſenſchafft müſſe beſeſſen haben. Vid. Continuat. Prim. des Ziegleriſchen Schauplatzes und Labyrinthes N. 70.

Scylla,

Eine Tochter des Megarenſiſchen Königs Niſi, ſo ſich in ihres Vaters Todt-Feind den Minos verliebet hatte, und ihn dahero auf alle Art zu gewinnen und einzuſchläfern ſuchte. Weil ſie nun wuſte, daß des gantzen Reichs Wohlfahrt und Verhängniß in denen Purpurfarbnen Haaren ihres Vaters beſtande, ſchnitte ſie ihm ſelbige heimlich ab, und ſtellte ſolche ihrem vermeinten Liebhaber als eine Marque der künfftigen Mit-Gifft zu; als ſie aber ſahe, daß er ſie nicht viel achtete, wurde ſie vor Schmertz und Wehmuth in eine Lerche verwandelt.

Scylla,

Des Phorci Tochter, in die ſich der Meer-Gott, Glaucus, hefftig verliebet, bey ihr aber kein Gehör fand, weßwegen er die Zauberin Circe um Hülffe angeruffen: Weil aber Circe ſich ſelber in den Glaucum vergaffet, wiewol ſonder einige Gegenliebe, bezauberte ſie den Brunnen, worinnen ſich die Scylla zu baden pflegte, dergeſtalt daß, ſo bald ſie, die Scylla, hinein trat, in ein Monſtrum verwandelt ward, nemlich dem Ober-Theil nach, zwar eine Jungfer, doch mit einem Wolffs-Kopffe, dem Untertheil aber nach ein Delphin, worüber ſich die verwandelte Scylla vor Schmertzen in das nechſte Meer geſtürtzet, und allda in einen Stein und Klippe verwandelt worden, welche Klippe noch heut zu Tage, auf dem Sicilianiſchen Meer ſoll zu finden ſeyn, wofür ſich die Schiffenden ſehr zu hüten pflegen.

Sebutia,

Cæcilia, eine ſehr gelehrte Römerin, von Tivoli bürtig, im 17 Jahrhundert, ſie verſtund die Latinität perfect, und hatte ſich mit groſſem Fleiß auf die Orientaliſchen Sprachen geleget, abſonderlich auf die Ebräiſche, weßwegen ſie auch die Dicta Biblica wider die Juden behaupten und die gelehrteſten Rabbinen widerlegen konte. Uberdiß war ſie in der Theologie und Philoſophie ſo wohl verſiret, daß ſie in ihrem 18 Jahre unter dem Præſidio des gelehrten P. Joan. Anton. de Panormo mit groſſem Ruhm gewiſſe Theſes Philoſophico-Theologicas defendirete und die Argumenta ihrer Opponenten recht gelehrt und accurat beantwortete. Der berühmte Bartoloccius in ſeiner Bibliothec. Magn.

Magn. Rabbinic. P. III fol. 756 & 57 redet weitläufftig von ihr, und leget ihr ein nicht geringes Lob bey. Vid. Juncker. Centur. Illuſtr. Fœm. p. 69 & 70.

Sechswöchnerin, oder Kind-Betterin,

Heiſſet dasjenige Weib, ſo nach geſchehener Entbindung der Geburt und Niederkunfft ſich drey Wochen lang in dem Wochen-Bette, drey Wochen aber auſſer demſelbigen, und alſo zuſammen ſechs Wochen lang in ihrer Wochen-Stube reinlich und nette ausgeputzt und angekleidet aufhält, den Gevatter- und Wochen-Beſuch binnen ſolcher Zeit annimmt und gebräuchlicher maſſen abwartet.

Sechswochen halten,

Wird geſagt von denen Kind-Betterinnen, ſo ſich ſechs Wochen lang nach ihrer Niederkunfft inne halten, und den Wochen-Beſuch und Zuſpruch binnen ſolcher Zeit abwarten. Die heilige Schrifft ſetzte einer Kindbetterin drey und dreyßig Tage, binnen welcher Zeit ſich ſelbige inne halten, und nicht zum Heiligthum kommen dürffte. Vid. Levitic. XII. In Chialis, einer Stadt in der groſſen Tartarey, müſſen die Männer für die Weiber ſechs Wochen halten, denn ſo bald eine Frau des Kindes geneſen, gehet ſelbige aus dem Bette wieder an ihre Verrichtung, hingegen muß ſich der Mann 42 Tage ins Wochen-Bette legen und pflegen. Dergleichen auch die Braſilianiſchen Weiber in America thun ſollen.

Sechswochen-Kind nicht in einen Mantel ſchlagen,

Iſt eine lächerliche und abergläubiſche Meinung dererjenigen Weiber, ſo da verbieten das Sechswochen-Kind binnen ſolcher Zeit durchaus in keinen Mantel zu ſchlagen, damit es nicht bey ſeiner Lebens-Zeit immer zu trauren bekäme.

Sect,

Iſt ein ſüſſer ſtarcker Wein, weiß oder Gold-Farbe, ſo urſprünglich aus den Canariſchen Inſeln herkommt, aber auch in Spanien wächſt; daher er Canarien-Palma- Malaga- Xeres- oder Seres-Sect nach den Orten, da er gefallen, zu heiſſen pfleget. Der Palma-Sect wird durchgehends für den beſten gehalten, der Mallaga-Sect iſt der ſüſſeſte, der Seres-Sect der geringſte im Geſchmack, aber der Geſundheit nicht weniger als die andern zuträglich.

See-Weiber, oder See-Mägdgens,

Sind die wunderlichen Weibes-Bilder, ſo in dem Dorffe Senteir nahe bey Fuentarabia in Spanien wohnen, welche kein Manns-Volck leiden können. Sie haben alte Jungfern zu ihren Hofmeiſterinnen, und können vortrefflich wohl ſchwimmen; wie ſie denn auch von Rudern, oder von auf- und abfahrenden Schiffen ſich zu nähren pflegen. Diejenigen, ſo Luſt zum Heyrathen bekommen, gehen nach Fuentarabia auf die Meſſe, ſtellen ſich allda zur Schau aus, aus welchen ſich hernach die jungen Purſche eine heraus leſen und ſie zum Weibe nehmen dürffen.

Segeſta, oder Segetia,

War eine Göttin bey den alten Römern, ſo der Saat auf denen Feldern vorzuſtehen und ſelbige zu bewahren pflegte. Macrob. l. 1 Saturnal. c. 16.

Segherin,

Anna, des berühmten Phyſici M. Seghers zu Antorff künſtliche Tochter, eine vortreffliche Mahlerin und künſtliche Meiſterin in Schildereyen. Vid. Frauenlob in der lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 32.

Seguier,

Anna, ein ſchönes, kluges und gelehrtes Frauenzimmer in Franckreich, florirte zu Ende des 16 Seculi, und wurde anfänglich an den von Prat, nach deſſen Abſterben aber an den von Vergne vermählet. Man findet von ihr Gedichte, Geſpräche von der Tugend, Ehre, Wolluſt u. a. m.

Seide,

Iſt ein zarter Faden, ſo von den Seiden-Würmern geſponnen, durch Menſchen-Kunſt von ſeinem eigenen Kleuel abgehaſpelt, bereitet, und zu allerhand Zeugen

gen verarbeitet wird. Natürlich iſt ſie von verſchiedenen Farben, weiß, Schwefelgelb, Goldgelb, grünlich, blau und Purpurfarb; die drey erſten Arten aber ſind die gemeinſten: doch bleiben ſolche Farben nicht beſtändig, ſondern bleichen alle aus in der Bereitung. Es iſt die Seide eine beqveme Tracht, ſo ſich auf alle Jahrs-Zeiten ſchicket, weil daraus nicht nur leichte Zeuge für den Sommer, als der Taffet und Flohr, ſondern auch mittelmäßige, als Damaſt und Atlas, ja gar ſtarcke für den Winter, als Plüſch und Sammet bereitet werden. Ausführlicher handelt hiervon das Oeconomiſche Lexicon.

Seiden-Wurm,

Iſt ein weiſſer Wurm, in Geſtalt und Gröſſe einer Raupe, der aus einem kleinen Ey, in der Gröſſe eines Mohn-Körnleins erzeuget, mit weiſſen Maulbeer-Blättern ernehret wird, wenn er zur Vollkommenheit gediehen, in einem Häuslein, in der Geſtalt und Gröſſe eines Tauben-Eyes mit einem Faden, ſo er durch das Maul aus ſeinem Leibe ziehet, ſich verſpinnet, aus welchem er nach 20 Tagen in Geſtalt eines Molcken-Diebes heraus kriechet, ſich mit ſeinem Weiblein paaret, und dieſes darauf Eyer leget, woraus das folgende Jahr eine neue Brut gezogen wird; wenn das Würmlein ausgehecket worden, iſt es ſchwartz und rauch. Nach neun Tagen wird es kranck, liegt 12 Tage ſteiff und ohne Nahrung, und wirfft endlich die Haut ab, welches man mauſen nennet; Solches geſchiehet zum viertenmale, da denn der Wurm immer gröſſer, weiſſer und glätter wird; zuletzt aber wenn er dem Spinnen nahe, gantz gläntzigt und durchſichtig wird, alsdenn ſuchet er einen Winckel, da er ſich verſpinnen möge, zu dem Ende ihm zarte Reiß-Gebünde, dünne Hobel-Späne u. d. g. geſtellet werden.

Seidne Treſſe,

Iſt ein ein- oder zweyfärbigtes dicht und ſchmal gewircktes Band, mit und ohne Muſter, wird von dem gemeinen Frauenzimmer um den Leib getragen.

Seiffe,

Iſt eine von Talg, Aſche, ungelöſchtem Kalck und Lauge geſottene zache und zuſammen geronnene Materie, wormit das Frauenvolck die ſchwartze Wäſche bey dem Waſchen zu ſchmieren und rein zu machen pfleget. Wird mit einem meßingenen Drat zu Taffeln und Stücken geſchnitten. Die gemeine Seiffe iſt zweyerley Weiß und Schwartze. Jene wird von Unſchlitt, dieſe in Spanien und Italien von Oel, in Holland und andern Nordlichen Orten aber von Thran gemacht. Jene iſt feſt und hart, und läſſet ſich in Stücke formen, dieſe iſt ſchmierig wie Butter. Die Venediſche und Spaniſche Seiffe ſind die feineſten. Im Oeconomiſchen Lexico wird hinlänglicher Bericht ertheilet, wie man nicht nur gemeine, ſondern auch eine gute Barbier-Mandel- wohlriechende Seiffe zu den Händen ſowol in Kugeln als ſonſten machen ſolle.

Seiffe wohlriechende zu den Händen,

Iſt eine aus wohl zerriebener und in Roſen-Waſſer gekochter Venetianiſcher Seiffe mit klein geſtoſſenen bittern Mandeln, Pimper-Nüßlein, weiſſem Zucker, Hollunder-Blüt-Eßig, Weinſtein-Oel, Benzoes-Oel, Lilien-Oel, aufgelöſetem Campher, pulveriſirtem Bleyweiß, Wallrath, Zibet, Moſch, Ambra, und Roſen-Holtz-Oel vermiſchte unter einander geknetete und in runde mittelmäßige Kugeln formirte Maſſa, mit welcher ſich das Frauenzimmer ihre Hände, um ſelbige ſchön und klar zu erhalten, zu waſchen pfleget.

Seiffen-Erlet,

Iſt das überbliebene Waſſer aus Seiffe gekocht, woraus die geſchmierte Wäſche warm gewaſchen worden, bekömmt in währendem Waſchen und Reiben einen ſtarcken Gäſcht.

Seiffen-Fäßlein,

Iſt ein kleines von Zinn oder Blech getriebenes Futteral ſonder Deckel, worinnen die Hand-Seiffe lieget, und welches insgemein an die Handfaß-Tafel angehenget wird.

Seiffen-Säcklein,

Iſt ein kleines von Beutel-Tuch zuſammen

men genehetes Säcklein, womit ſich das Frauenzimmer vermittelſt Seiffe und warmen Waſſers die Haut abzureiben und rein zu waſchen pfleget.

Seihe-Tuch, ſiehe Haar-Tuch.

Seil-Täntzerin,

Iſt eine leichtſinnige Weibes-Perſon, ſo in dem Lande herum ziehet, und ihre Kunſt auf dem ſtraffen oder Schweng-Seil zu tantzen öffentlich um das Geld ſehen läſt.

Selene, ſiehe Helena des Ertz Ketzers Simons.

Selerie,

Hippoſelinum, Selerie, iſt ein Wurtzel-Gewächſe, ſo aus Italien in Teutſchland gebracht worden, und das man nunmehro auch in teutſchen Gärten häuffig antrifft. Es wächſt nicht nur wie ſtarcke Peterſilien-Wurtzeln, ſondern hat auch noch beſſere Krafft und Wirckung denn jene. Er wird geſaubert, in dünne Stücklein zerſchnitten, und entweder aufgeſotten oder ſtracks rohe mit Baumöl, Saltz, Pfeffer und ein wenig Eßig zum Gebratens aufgeſetzet, oder ſonſt bey andern Speiſen angebracht. Ein mehrers von ſeiner Pflantz- und Erzielung, wie auch Gebrauch lehret das Oeconomiſche Lexicon.

von Selſen,

Floriana, eine wohlgelehrte edle Nonne und Priorin vom Kloſter Gottes-Thal Ciſtercienſer-Ordens, hat unter andern eine ſchöne Homilie vom verſtorbenen Sohne der Wittwen zu Nain an Abt Heinrich zu Corbey, Grafen von Homburg, An. 1290 geſchrieben, der ihr auch in einem Lateiniſchen Brief darauf geantwortet, und darinnen gedachter Homilie dieſes Lob giebet, daß er von keinem alten Theologo in dieſem Stücke etwas beſſers erwarten könne. Vid. P. Viſſebecii Chronic. Hoxatienſ. ad A. 1290. Sie redete ſehr fertig Latein, war in Theologiſchen Streit-Fragen wohl geübt, ſtarb A. 1302, und befahl auf ihren Leichen-Stein dieſe Worte hauen zu laſſen: Selig, die im HErrn leben und ſterben.

Selvaggia,

Maria Borghini, eine gelehrte Italiänerin von Siena, ſie verſtand die Lateiniſche Sprache perfect, war eine gute Philoſopha, abſonderlich in der Matheſi wohl erfahren, und machte in Lateiniſcher ſowol als Welſcher Sprache einen zierlichen Vers. Vid. Menag. in Lection. Italic. p. 60.

Semele,

Eine Tochter des Thebaniſchen Königs Cadmi, mit welcher Jupiter den Bacchum gezeuget, ward aber durch die Liſt der eiferſüchtigen Juno von dem Jupiter mit ſeinem Donner erſchlagen. Als ſie nun zur Erden fiel, riß er ihr das unzeitige Kind aus dem Leibe, band es um ſeine Hüfften, und trug es ſo lange an ſeinem Leibe, bis es die noch rückſtändigen Monate der Geburt völlig erreichet, welches Kind Bacchus genennet ward.

Semiramis,

Der Aſſyrer Königin, des erſtern Königs Nini Gemahlin, hat nach ihres Mannes Tode, den ſie verborgen hielte, lange Zeit, unter angenommener Geſtalt ihres Mannes in ſeinen Kleidern regieret, bis ihr Sohn zum herrſchen tüchtig und mannbar ward. Sie hat das Reich durch ihre geführten Kriege ſehr erweitert, auch die Mauren um Babylon aufgeführet. Indeſſen aber war ſie ſehr geil und unerſättlich, ſo gar, daß ſie aus ihrem Krieges-Heer ſich täglich die ſchönſten und ſtärckſten Soldaten zu ihrer Bedienung heraus zog: Als ſie aber ihren eigenen Sohn zum Beyſchlaf zwingen und beſchwatzen wolte, ſoll ſie von ihm ermordet worden ſeyn. Als ſie einsmals mit ihrem Haar-Auffſatz beſchäfftiget war, und man ihr die ſchlimme Zeitung brachte, daß die Stadt Babylon ihr abtrünnig geworden, lieſſe ſie den einen noch ungeflochtenen Theil ihrer Haare hengen, machte ſich auf, zu Wieder-Eroberung ſolcher Stadt, und ſchwur, ihr Haar nicht eher wieder einzuflechten, bis ſie die Stadt Babylon wieder unter ihren Gehorſam gebracht, weßwegen ihr auch zu Babylon eine Statua in ſolchen fliegenden und uneingeflochtenen Haaren geſetzet und aufgerichtet worden. Val. l. 9 c. 3.

Semi-

Semiramis Arctoa, ſiehe Margaretha Waldemar.

Semmel,

Eine Art weiſſen aus Weitzen-Mehl gebackenen Brotes, welches in Schicht- oder Zeil- und Ort- oder Eck-Semmeln getheilet, und alltäglich in der Küche gebraucht wird. Es giebt auch eine Art, ſo man geraſpelte Semmeln oder Herren-Brot zu nennen pfleget.

Semmel-Paſteten, ſiehe Frantz-Brote.

von Semniz,

Eliſabetha, eine galante Schleſierin und gekrönte Poetin, in dem Pegneſiſchen Blumen-Orden Celinde genennet, welcher der Herr von Bircken den andern Theil ſeiner Pegneſis dediciret hat. Sie ſtarb An. 1679.

Sempronia,

Eine zwar gelehrte, doch aber auch ihres geilen und wollüſtigen Lebens ſehr verdächtige Römerin: Sie war von gutem Geſchlechte und ſchöner Geſtalt, darbey von tapffern und behertzten Gemüthe, und verrichtete viel kühne und männliche Thaten, verſtand die Griechiſche und Lateiniſche Sprache, konte überaus lieblich ſingen, zierlich tantzen, und machte einen netten Vers. Vid. Henr. Corn. Agrippam in Lib. de præſtantia Sexus fœm. l. 2 c. 19, Menagium in Lection. Italic. p. 60, & Andr. Hondorff. in Promptuar. Exemplor. f. 120 b.

Senckel,

Heiſſet eine runde Schnur oder Riemlein, davon das eine Ende in ein über einander gerolltes nicht allzulanges und feſt zuſammen getriebenes Blech geſencket, damit es deſto beqvemer durch ein enges Loch hindurch gezogen werden könne. Man bedienet ſich deſſen ſonderlich, etwas damit zuſammen zu ſchnüren; daher man dergleichen auch einen Schnür-Senckel nennet.

de Sena Catharina, ſiehe Catharina Sienenſis oder Senenſis.

Senatus-Conſultum Vellejanum, ſiehe Vellejaniſcher Rathsſchluß.

Senecta,

War bey denen alten Gaden die Göttin des Alters, welcher diejenigen zu opffern pflegten, ſo kein ſchweres und unruhiges Alter verlangten.

Senff,

Sinapi, de la Moutarde, iſt ein bekannter Saame, der auf der Mühle gemahlen, mit Wein-Eßig in kleine Fäßgen eingemachet, und weit und breit verſendet wird; man findet auch nicht leicht eine beſſere Sorte, als die von Dijon aus Franckreich kömmet. Es giebet des Senffes dreyerley Gattungen: 1) weiſſen oder gelben Senff, 2) gemeinen braunen Senff, der hin und wieder in Deutſchland auf den Feldern geſäet wird, und im Herbſte reiffet, da denn der Saame abgenommen, mit Eßig zerrieben, in Fäßgen geſchlagen, und alſo zum verſpeiſen behalten wird. Der beſte kommt von Franckfurt am Mayn, er muß friſch, ſcharff, wohlſchmeckend ſeyn, und nicht nach dem Keller ſchmecken. 3) Wilder Senff, welcher hin und wieder in den Wäldern wächſt, davon werden die Blätter klein geſchnitten, und zum Frühſtück wider die Raude genoſſen. Der Senff hat eine trocknende, zertheilende, verdauende und dem Scharbock widerſtehende Krafft. Etliche Körner des Morgens gekauet und verſchlucket, reinigen das Haupt, ſtärcken das Gedächtniß, wehren dem Schwindel und Schlag. Aeuſſerlich wird er in aufziehende Pflaſter genommen. Man ſehe hier das Oeconomiſche Lexicon nach. Mit dem Senff pflegt der Koch entweder gewiſſe Eſſen gut und angenehm zu machen, oder er ſetzet ſolchen als eine Tuncke bey Böckel- und geräuchertem Fleiſch, Schincken ꝛc. auf, wodurch dergleichen Gerichte delicat, geſund und verdaulich gemachet werden.

Senffte, Porte-Chaiſe,

Iſt ein an etlichen Orten gewöhnlicher Trage-Seſſel, worauf ſich das Frauenzimmer von zwey darzu beſtellten Senfften,

ten-Männern von einem Ort zum andern tragen läſt. Vid. Herrn Amts-Rath Schramms zu Dreßden Tract. von denen Senfften und Porte-Chaiſen.

Sengeria,

Juſtitia, von Braunſchweig, war zwar blind gebohren, doch im Verſtand ſehr erleuchtet und in der Theologie wohl erfahren, ſie hat A. C. 1593 den 59 Pſalm vortrefflich ſchön ausgeleget, und heiſſet der Titel dieſes Werckes: des H. Geiſtes Beſchreibung vom Leiden und Sterben unſers HErrn JEſu Chriſti, durch eine blindgebohrne Jungfer Juſtitia Sengers in Braunſchweig, zu wahrer und letzter Warnung der itzigen verſtockten Welt, Hamburg 1593. Die Dedication dieſes Buchs iſt an Fridericum II, König in Dännemarck gerichtet. Vid. Sax. in der Kayſer-Chronic. ſub Maximil. II p. 390.

Sennel,

Armentaria, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Senta,

Eine Tochter des Königs Picus, und Eheweib des Fauni. Dieſe ſoll nach des Varronis Auſſage von ſolcher Keuſchheit geweſen ſeyn, daß ſie Zeit ihres Lebens kein Manns-Bild mehr als ihr Mann Faunus zu ſehen bekommen. Weswegen auch die Weiber ihr gantz in geheim und im verborgenen zu opffern und ſie die Göttin Faunam und Bonam Deam zu nennen pflegten.

Sentia, oder Sentiarea Ameſia, ſiehe Ameſia.

Serail,

Heiſſet dasjenige Gemach und Zimmer, wo die Concubinen und Kebs-Weiber des Türckiſchen Kayſers ſich aufzuhalten pflegen, und darinnen verwahret werden.

Serena,

Eine Spanierin, des Stiliconis Eheweib, mit welchem ſie eine Tochter, Mariam genannt, gezeuget, die der Kayſer Honorius zur Gemahlin genommen; Claudianus hat ihr ein herrliches Lob-Gedichte geſchrieben.

Servelat, ſiehe Cervelat.

Servelat-Würſte zu machen,

Man nimmet drey Pfund Schweine-Fleiſch, von wilden iſts noch beſſer, zwey Pfund Rindfleiſch, zwey Pfund friſchen Speck, die Helffte hacket man mit darunter und die Helffte ſchneidet man würflicht. Wenn es nun eine Weile gehacket iſt, ſo thut man dazu vier Loth kleinen Pfeffer, zwey Loth Jngber, Cardemomen, Nelcken, Zimmet, Muſcaten-Nuß, iedes ein halb Loth, ſieben Loth Saltz, anderthalb Loth grob zerknickten Pfeffer, hacket es vollends klein, und rühret den würfflicht geſchnittenen Speck darunter. Man darff nichts naſſes dazu thun. Alsdenn nimmt man einen ſehr groſſen Rinds-Darm, der rein und klein iſt; wenn eine gute halbe Elle davon gefüllet iſt, ſo drücket man es derb zuſammen, ſticht den Darm, daß die Lufft davon gehe, und bindet ihn zu, unten bindet man ihn, in der Mitte noch einmal, daß ſo zwey Würſte bey einander ſeyn, iede ein Viertel lang, läſſet allemal Bindfaden, daß man ſie könne anhängen. Wenn ſie alle, ſo läßt man ſie einen Tag hängen, daß ſie trocknen, nähet ſie in dünne Leinwand oder bewindet ſie mit Baſt, und hänget ſie in den Rauch.

Servietten, oder Teller-Tücher,

Sind diejenigen meiſtens in das Gevierte von Damaſt, Zwillig oder Stangen-Leinwand geſchnittenen und ungeſäumten weiſſen Tücher, ſo man bey dem Tiſchdecken auf die Teller herum leget, und woran man ſich bey dem Eſſen Mund und Hände zu wiſchen pfleget. Bey Hochzeiten oder vornehmen Gaſtereyen werden ſie noch hier und dar gebrochen oder friſiret, meiſtentheils aber heut zu Tage über die Teller in allerhand nur aufgerollte, und in einander geſchlagene Figuren und Formen geleget oder aufgeſetzet. Jn Holland werden die feinen und ſaubern Servietten in abſonderliche und nach iedem Stücke abgetheilte Muſter gewebet und gebracht.

Servietten-Bänder,

Heiſſen diejenigen Stücklein Band oder Livereyen von unterſchiedenen Sorten

ten, ſo die Weiber, welche Koſt-oder Tiſch-Gänger halten, an das eine Ende der Serviette zu knüpffen pflegen, damit eine iede zu Tiſche ſitzende Perſon ſeine Serviette erkennen und vor ſich allein wöchentlich behalten kan.

Servietten aufſetzen,

Heiſſet die friſirten und gebrochenen Servietten über die Teller aufrichten und ihnen die gehörige Figur zutheilen; bisweilen werden auch von dem Frauenzimmer-Servietten, ſo nicht gebrochen ſind, dennoch in gewiſſe Figuren und Arten über die Teller eingerollt und geſchlagen.

Servietten brechen, oder friſiren,

Iſt eine Kunſt und Wiſſenſchafft, die ſteiff und ſtarck geſtärckten Servietten oder Tafel-Tücher niedlich einzufalten, und aus ſelbigen gewiſſe Figuren hervor zu bringen. Wird insgemein mit dem Trenchiren von dem Frauenzimmer erlernet.

Servietten-Preſſe,

Iſt ein von Holtz geſchnitztes und ausgearbeitetes, auch mit Ober- und Unter-Platte nebſt der darzu gehörigen und eingerichteten Schraube verſehenes Geſtelle, glatt gebeitzt oder mit allerhand eingelegtem Holtze ſauber fourniret, worein man nach gehaltener Mahlzeit die Tafel-Tiſch-Teller-Tücher und Servietten zu legen und darinnen einzupreſſen pfleget.

Seſſel,

Iſt eine Art kleiner ausgeſtopffter und beſchlagener Stühle ſonder Lehne, ſo man insgemein in denen Zimmern an die Fenſter oder Ercker zu ſtellen pfleget, das Frauenzimmer nennet ſie auch Rönngen.

de Sevigni,

Eine gelehrte Marquiſin aus Italien, von welcher Menagius in Lectionib. Italic. p. 64 bezeuget, daß ſie ſey:

Donna bella, gentil, corteſe è ſaggia,
Di caſtita, di Fede, & d'Amor Tempio.

Das iſt:

Ein ſchön und kluges Weib, der Höflichkeit Exempel,
Der Keuſchheit, Treu und auch zugleich der Liebe Tempel.

Seymour,

Anna, Margarita und Jana, drey gelehrte Engliſche Dames und vortreffliche Poetinnen. Sie haben zuſammen 104 Lateiniſche Diſticha auf den Tod der Königin von Navarra, Margaritæ Valeſiæ, Königs Franciſci I in Franckreich Schweſter, verfertiget, ſo unter dem Titel: Le Tombeau de Marguerite de Valois, Reine de Navarre, à Paris 1551, und wegen ihrer Schönheit in Griechiſche, Italiäniſche und Frantzöſiſche Poeſie überſetzet worden. Der berühmte Frantzöſiſche Poet Mr. Ronſard weiſet in ſeiner Poeſie, les Odes de Ronſard betitelt, T. II p. 613 & 14 eine Ode auf, ſo er auf dieſe drey gelehrte Gratien verfertiget.

Sfortia Baptiſta, ſiehe Baptiſta.

Sfortia Conſtantia, ſiehe Conſtantia.

Sibylla,

Eine Stiffts-Jungfer zu Wißbeck im Stifft Minden, und Deutſche Poetin, ſie hat das Leben des Heil. Remberts und vieler andern, ſamt dero Miraculn in Verſen beſchrieben. Vid. Hiſtor. Visbecenſ. § 75.

Sibyllæ,

Waren bey denen Alten gewiſſe Weibes-Perſonen, und Heydniſche Jungfrauen, die ſich aufs Wahrſagen legten, und entweder mit dem Teuffel Gemeinſchafft gehalten, oder die Leute auf andere Art betrogen. Es waren deren unterſchiedliche, als die Perſica, Libyca, Delphica, Cumæa, Erythræa, Samia, Cumana, Helleſpontica, Phrygia, und Tiburtina, doch iſt die Cumæa die vornehmſte darunter geweſen. Was die Zahl der Sibyllen betrifft, ſo ſind vielerley Meinungen: Lactantius nennet ihrer zehen; Sebaſtianus Franck eilffe, andere gar zwölffe; Plinius ſtatuiret nur eine, insgemein aber zehlet man derer zehen. Ihre Weiſſagungen wurden allezeit auf Oel- oder Palmen-Blätter geſchrieben. Was aber die Bücher anbelanget, ſo dieſe Sibyllen geſchrieben, ſo iſt gewiß, daß, ſo lange als die

Heyd-

Heydniſchen Kayſer zu Rom geblieben, dieſe Sibylliniſchen Oracula gar ſorgfältig verwahret, und daraus zur Zeit der Noth und bey vorfallenden wichtigen Angelegenheiten guter Rath genommen worden. Es ſind noch bis dato viel Griechiſche Verſe, ſo in acht Bücher eingetheilet ſind, und Oracula Sibyllina genennt werden. Allein die meiſten Gelehrten halten dafür, daß ſie ohngefehr im II Seculo nach Chriſti Geburt an das Licht gekommen und fälſchlich eingeſchoben worden. Voſſius führet an, daß die alten Sibylliniſchen Bücher, ſo bis zur Einäſcherung des Capitolii erhalten worden, lauter weltliche Dinge in ſich begreiffen; diejenigen aber, ſo Octacilius Craſſus aus Griechenland gebracht, einige Propheceyungen in ſich halten, welche von gewiſſen Juden für Sibylliniſche Oracula ausgegeben worden. Woher es auch kömmt, daß unter dieſen Propheceyungen auch einige Verſe gefunden werden, worinnen von der Zukunfft des Meſſiæ gehandelt wird.

Sibylla Cimmeria Italica,

Einige wollen, daß dieſe Sibylla des Evandri Mutter geweſen. Vid. Livium Hiſt. L. 1, & Dionyſ. Halicarnaſſ. Antiquitat. Rom. lib. 1. Virgilius erzehlet Wunder-Dinge von ihr, und wollen ihr einige gar das Carmen ænigmaticum de materia Lapidis Philoſophorum ſchuld geben. In Italien iſt annoch die Grotte dieſer Sibylle, nicht weit von Napoli im Grunde der weiland berühmten Stadt Cuma, allwo ſie gewohnet. Sie iſt A. M. 2710 berühmt geweſen.

Sibylla Cumana,

Wird ſonſten Demophile, oder Herophile, auch Amalthea genennet. Soll, wie die andern Sibyllen, von Chriſti Erniedrigung ins Fleiſch geweiſſaget haben. Dieſes iſt eben diejenige Sibylle, ſo dem Tarquinio Superbo neun Bücher von göttlichen Geheimniſſen nach ihrer Ausſage um eine groſſe Summa Geldes angeboten; weil aber Tarquinius darüber lachte, verbrannte ſie in ſeiner Gegenwart dreye davon, mit Befragen, ob er die Summa Geldes noch für die übrigen ſechſe geben wolte, welches er auch abſchlug, worauf ſie noch drey von dieſen neun Büchern ins Feuer warff, mit nochmaligen Befragen, ob er vor die übrigen drey die gefoderte Summa Geldes noch zu geben ſich entſchlieſſen wolte? Tarquinius, welcher vermuthete, es müſte darunter was ſonderliches verborgen ſeyn, gieng den Accord endlich ein, nahm ſolche drey Bücher, und von dem Augenblicke an, ſoll dieſe Sibylle nicht mehr geſehen worden ſeyn. Dieſe drey Bücher hat man nach der Zeit als ein Heiligthum im Capitolio verwahret, und ſie Libros Sibyllinos genennet; Es iſt um das Jahr der Welt 3339 geſchehen.

Sibylla Delphica,

Oder Theſſalica, wird abſonderlich Daphne oder Themis, auch Artemis genennet. Soll de nativitate Chriſti ex virgine geweiſſaget haben. Vid. Auguſtin, l. 18 de C. D. c. 21, it. de Bello Trojano. Chryſippus gedencket ihrer in ſeinem Buche de Divinatione. Sie hat A. M. 2680 gelebet.

Sibylla Erythræa,

Wird ſonſten Sicula, Sardana, Gergethia, Rhodia, Lucana genennet; ihr eigner Nahme iſt Eryphila. Nach Caſtellionis und Hornii Meinung ſoll ſie die Sündflut vorher geweiſſaget haben, welches aber nicht wohl zu glauben. Vid. Grenium Diſp. I de Sibyllis cap. III § 6 Sie hat A. M. 2730 gelebet.

Sibylla Helleſpontica,

Sonſt Marpeſia, auch Gergithia genannt, ſoll von der Geburt Chriſti, von ſeinem Leiden, Finſterniß bey ſeiner Creutzigung, Ende der Welt und Jüngſten Tage geweiſſaget haben. Sie ſoll viel heilige Geheimniſſe durch Rätzel der Welt vorgeleget, und um das Jahe 3380 floriret haben.

Sibylla Libyca oder Libyſſa,

Wird ſonſten eigentlich Eliſſa genannt, dieſe ſoll viel de exitio gentium, de nativitate Chriſti ex virgine, de Miraculis Chriſti, de Mundi conflagratione, mortuorum reſurrectione & æterna vita, das iſt, von dem Untergange der Völcker, von der Geburt des Meßiä aus einer Jungfrau,

Jungfrau, von den Wunderwercken des Heilandes, von der Verbrennung der Welt, von der Auferſtehung der Todten und von dem ewigen Leben geweiſſaget haben. Sie hat A. M. 2620 gelebet.

Sibylla Perſica,

Sambethe oder Saba genannt, war eine von denen ſogenannten zehn Sibylliſchen Weibern, ſie wird theils Sibylla Agrippa, theils Perſis, theils auch Hebræa und Chaldæa genennet. Pauſanias Lib. X will, ſie ſey des Beroſi Tochter, andere aber wollen, ſie ſey von dem heiligſten Noa entſproſſen. Vid. Petr. Gregor. Tholoſan. Tract. de Republic. pag. 455 l. XII C. XII § 4. Noch andere wollen die Nicaule, Königin aus Morgenland, ſo den Salomon in Jeruſalem beſuchet, draus machen. Vid. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel pag. 425. Ihre Weiſſagungen haben von dem groſſen Alexander und von der Menſchwerdung Chriſti gehandelt, ſie ſoll 25 Bücher geſchrieben und A. M. 1990 gelebet haben.

Sibylla Phrygia,

Soll von dem Dardano und der Neſo gebohren worden ſeyn. In Aſien hat man dieſe Sibylle und Weiſſagerin ſehr hoch gehalten; In Phrygien zu Anticyris hat ſie ſich am allermeiſten mit Wahrſagen hören laſſen. Burchardus fol. 269 weiſet ihre wahrſageriſchen Carmina von der Geburt Chriſti, Jungfer Maria, dem Engel Gabriel, dem Leiden Chriſti, ſeiner Himmelfahrt und Auferſtehung auf. Sie hat im Jahre der Welt 3500 gelebet.

Sibylla Samia,

Oder Samomea und Samometes, wird eigentlich Pytho oder Phyto genennet. Sie ſoll nach Auguſtini und Æliani Meinung Lib. XII Var. Hiſtor. c. 35 unter des Numa Regierung, A. M. 3000 floriret und von Chriſto geweiſſaget haben.

Sibylla Tiburtina oder Tiburtia,

Wird eigentlich genennet Albunea. Ihre Weiſſagungen ſind geweſen von der Römer Untergang, Chriſti Geburt zu Bethlehem, und von der Frommen Glückſeligkeit. Sie ſoll auch dem Kayſer Auguſto durch ihre Weiſſagung, von der heilſamen Geburt Chriſti, von ſeinem allzu groſſen Hochmuth abgerathen haben. Vid. Gyrald. dial. 2 Hiſtor. Poet. welches geſchehen iſt um das Jahr der Welt 3910.

Sidero,

War der Peliæ und des Neleus Stief-Mutter.

Sieb,

Iſt ein von Holtz rund verfertigtes Behältniß, hat einen durchlöcherten und zuſammen geflochtenen Boden, bey denen groſſen iſt er von Baſt geflochten, bey denen kleinen aber, ſo man zu dem Gewürtze braucht, von Beutel- oder andern durchlöcherten Tuch verfertiget.

Siebenzehen-Creutzer drücken,

Iſt eine bey dem Frauenzimmer im Spiel bekannte Art zu küſſen, wenn nemlich die Manns-Perſon, der ſolche Verrichtung aufgetragen worden, ſeine beyden Hände mit des Frauenzimmers ihren Creutzweiſe einſchlieſſet, und ihr über ſolches formirtes Creutz, ſo zehen bedeuten ſoll, noch ſieben Küßgen darüber giebet.

Siedel,

Iſt eine an etlichen Orten gebräuchliche Art einer langen und verdeckten Banck, mit einer ſchmalen Lehne befeſtiget, worein man allerhand legen und verwahren kan, man findet ſie insgemein auf dem Lande in den gemeinen Stuben.

Sigæa,

Aloyſa oder Loyſa, eine adeliche Dame von Toledo aus Spanien, war von ſolcher wunderns würdiger Gelehrſamkeit, daß ſie keinem gelehrten Mann zu ihrer Zeit was nachgab, maſſen ſie nicht nur eine vollkommne Philoſopha war, ſondern auch Lateiniſch, Griechiſch, Hebräiſch, Syriſch und Arabiſch perfect reden und ſchreiben konte; weswegen ſie auch Pabſt Paulus III, mit welchem ſie in allen dieſen Sprachen Briefe gewechſelt, ſehr hoch hielte. Die Portugieſiſche Königin nahm ſie wegen ihrer ſonderbaren Gelehrſamkeit an ihren Hof unter das Königliche Frauenzimmer. In was für groſſer Conſideration dieſe Sigæa bey den gelehrteſten Männern geſtanden,

den, kan man aus denen herrlichen Lobes-Erhebungen des Johannis Vaſæi, Andreæ Reſendii, Alphonſi, Alvari Gometii, Didaci Guevaræ, Franciſci und Rodrigo Lopii, Luſini Itali, Johannis Merulæ und anderer mehr, erſehen und abnehmen. Sie verheyrathete ſich an Alphonſum de Guenas, oder wie ihn einige nennen, Franc. Cuevos de Burgos, ſtarb aber den 13 Octobr. Anno 1560 in einem ſchmertzlichen Kind-Bette. Von ihren Schrifften iſt bekannt: 1) ein Gedichte in Lateiniſcher Sprache, Sintra genennt, ſo ſie an die Infantin Marie geſchrieben; 2) Dialogus de Differentia Vitæ ruſticæ & urbanæ; 3) unterſchiedene Lateiniſche Epiſteln und Poemata, ſo aber nur noch in Manuſcripto ſollen gefunden werden. Vid. Morhof. l. 1 Polyhiſt. c. 25, & Anton. Biblioth. Hiſpan. pag. 341. Es wird dieſer gelehrten Dame insgemein eine gewiſſe Satyra Sotadica, ſo zwar herrlich Latein in ſich hat, aber voller Unflat und Schandthaten iſt, Schuld gegeben, und rühret ſolches daher, weil der ungewiſſenhaffte Autor ſeine liederliche Satyre nach der Spaniſchen Mund-Art und Laſter-Gebräuchen eingerichtetet, um dadurch die Sigæam für die Erfinderin deſſen auszugeben; allein Morhof in ſeinem Polyhiſt. pag. 76 & 77 erweiſet, daß man ihr höchſt unrecht gethan. Einige wollen Voſſium, einige aber Meurſium zu dem Autore dieſer obſcœnen Satyræ machen, etliche aber ſtehen in denen Gedancken, daß es eine Geburt von D. Joanne Weſtrene, JCto in Holland ſey. Der Welt-berühmte Thomaſius nennet den wahren Verfertiger dieſer Satyræ, iedoch nur mit denen Literis initialibus. Vid. Thomaſ. Monatl. Gedancken, ad Ann. 1688 pag. 586, it. Tentzels Monatl. Unterredung Menſ. Febr., An. 1693 p. 166 & 169.

Sigæa,

Angela, der vorigen gelehrten Aloyſa Sigææ gleichfalls geſchickte und erfahrne Schweſter, maſſen ſie nicht nur die Lateiniſche und Griechiſche Sprache vortrefflich verſtand, ſondern auch eine gute Muſica war. Thuan. Lib. 26 in fine.

Sigbritta,

Eine gemeine Frau aus Holland, war die Mutter der Columbulæ, ſo der König von Dännemarck Chriſtianus II, oder, wie ihn einige nennen, Chriſtiernus, zur Concubine hatte; dieſer Chriſtiernus hatte ſich von der Sigbritta dergeſtalt einnehmen laſſen, daß er im gantzen Reich ohne ihr Gutbefinden niemals etwas vornahm. Ihre Tochter die Columbula ward zuletzt heimlich mit Gifft vergeben, der König aber aus dem Reiche verjaget.

Silber-Köthe oder Silber-Schranck,

Heiſſet dem Frauenzimmer dasjenige Behältniß, worinnen ſie ihr Silber-Geſchirr und Pretioſa zu verwahren pflegen, ſie ſind öffters mit Glas-Thüren verſehen.

Silberner Spiegel,

Iſt ein mittelmäßiges in einem ſilbernen und Zier-vergoldten oder bloſſen ſaubern Rahm eingeſchloſſenes Spiegel-Glas, welches das Frauenzimmer bey dem Auffſetzen auf dem Nacht-Tiſche vor ſich ſtehen hat.

de Silva,

Beatrix, eine devote Dame in Portugall, ſo Anno 1484 den Orden der Kloſter-Frauen der Empfängniß Mariä geſtifftet.

Silveſtrina,

Regina, eine Italiänerin von ſonderbarer Gelehrſamkeit, Verſtand und Geſchicklichkeit; ſie machte vielmals einen Vers ex tempore, der ſinnreicher war als anderer ihre mühſamen Meditationes. Uberdiß hatte ſie auch von andern galanten Sachen Wiſſenſchafft, und war darbey eine vortreffliche und herrliche Sängerin. Vid. Gvalther. Tom. II Chronic. pag. 1289.

Simætha,

Eine berühmte Hure, welche, weil ſie etliche junge Leute von Athen entführet, Gelegenheit zum Peloponneſiſchen Kriege gab, und einig und allein die Urſache deſſen war.

de Simetzky,

Madame, auf Sadow, eine gelehrte Baroneſ-

Baroneſſe von Wilczeck aus dem Oppelniſchen Fürſtenthume Schleſiens, ſie ſpricht und ſchreibet fünff Sprachen in der gröſten Perfection, als: Deutſch, Polniſch, Frantzöſiſch, Italiäniſch und Lateiniſch. Vid. Ebert. im gelehrten Frauenzimmer-Cabinet p. 339.

Singen,

Iſt eine Kunſt und Wiſſenſchafft, allerhand Arien, Cantaten und Lieder auf eine künſtliche und ſchmeichelhaffte Manier nach den vorgeſchriebenen Noten im richtigen Ton und abgemeſſenen Tacte in ein darein ſpielendes Inſtrument abzuſingen; auf welche Kunſt das Frauenzimmer ſich meiſtentheils zu legen pfleget.

Singe-Buch oder Arien-Buch,

Iſt ein von weiſſem Papier zuſammen geheufftetes Buch, worein das Frauenzimmer ſich ihre Arien und andere Lieder, ſo ſie ſingen erlernet, von ihrem Lehrmeiſter in die Noten ſetzen läßt. Man findet auch gedruckte Arien-Bücher, ſo von denen berühmten Muſicis zuſammen getragen und heraus gegeben worden, dergleichen des berühmten Hochfürſtlichen Sächſiſ. Weiſſenfelſiſchen Capell-Meiſters, Krügers, Arien, it. die ſingende Muſe ꝛc. ſind.

Sinope,

Eine Tochter des Aſopi, welche der Apollo entführet, und mit ihr den Syrum gezeuget haben ſoll. Wiewol auch andere vorgeben, ſie wäre ſowol von dem Apolline als auch dem Jupiter durch ihre ſonderbare Liſt verſchonet blieben, und hätte als eine Jungfer Zeit Lebens gehen dürffen.

Siphra, ſiehe Saphora.

Sirenbergin,

Conſtantia, eines Bürgermeiſters Tochter aus Dantzig, von groſſer Gelehrſamkeit und Wiſſenſchafft. Carolus Ogerius in ſeinem Itinere Polonico nennet dieſe gelehrte Conſtantiam, in einer Lateiniſchen ihr zu Ehren verfertigten Elegia, Syrenem Balthicam. Vid. Morhof. im Unterricht von der Deutſchen Sprache und Poeſie P. II c. 9 p. 444.

Sirenes oder Sirenen, auch Meer-Weiblein,

Sollen gewiſſe Meer-Wunder und Töchter des Fluſſes Acheloi und der Terpſichore geweſen ſeyn, Aglaope, Piſinoe und Thelxiopia genannt; wiewol man ihre Nahmen hin und wieder verändert findet. Sie hielten ſich an dem Sicilianiſchen Ufer auf. Ihre Geſtalt war halb als eine Jungfer, und halb als ein Vogel. Sie haben ſo vortrefflich ſingen können, daß ſie dadurch die Vorbeyreiſenden gleich einzuſchläffern und ſie in das Unglück und Verderben zu locken vermögend geweſen. Als aber Ulyſſes mit ſeinen Gefehrten einsmals vor ihnen vorbey geſeegelt, und weil er allen ſeinen Leuten auf dem Schiffe die Ohren mit Wachs verſtopffet, damit ſie den Geſang nicht höreten, dieſe Sirenen ihn nebſt denen Seinigen nicht zu ſich locken können, ſollen ſie ſich vor Schmertz und Scham ſelbſt in das Meer geſtürtzet haben, und in groſſe Felſen und Klippen verwandelt worden ſeyn.

Siſigambis,

Des letztern Perſer Königs Darii Gemahlin, ſo zu ihrer Zeit an Schönheit ihres gleichen nicht gehabt; doch hat Alexander der berühmte Griechiſche Monarch, ſo ſie nebſt ihren Kindern gefangen bekam, ſelbige weder berühret, noch ihr den geringſten Schimpff und Verdruß anthun laſſen.

von Sittenbach,

Euphroſyna, eine Poetin; Henricus Schævius hat ihre ſogenannten Leber-Reime heraus gegeben. Vid. Morhof. im Unterricht von der Deutſchen Sprache und Poeſie Part. ult. c. 18 p. 768, & Erdmann. Neumeiſter. in Diſſert. de Poet. & Poetriis Germ. p. 91.

Sitti Maani Giœrida,

Petri della Valle, welcher wegen ſeiner Reiſen berühmt iſt, Eheweib, ward 1600 in der Hauptſtadt von Meſopotamien Mardin gebohren, und wurde Maani, das iſt in ihrer Sprache ein geiſtlicher Gedancke genennet, als ob die Eltern ſchon ſofort von ihrer Geburt an ihr vortreffliches Gemüth geſpüret; Giœrida

war

war der Geſchlechts-Nahme und Sitti ein Ehren-Titel vornehmer Frauen. Sie kam in dem vierten Jahre ihres Alters nebſt alle den Ihrigen nach Bagdad, legte ſich daſelbſt auf alle ihrem Geſchlechte anſtändige Wiſſenſchafften, und ward hierauf wegen ihres groſſen Verſtandes und Schönheit ſo berühmt, daß ſie Petrus della Valle, ein Römiſcher Edelmann, zu ſehen wünſchte und hernach zur Ehe nahm. Hierauf führte er ſie mit ſich nach Perſien und auf allen ſeinen Reiſen herum; da ſie denn zu unterſchiedenen malen ihre Tapfferkeit für ihres Mannes Wohlfart bezeigte. Sie trat von ihrem Chaldäiſchen Glauben zu dem Römiſchen, dazu ſie auch die übrigen ihrer Familie anführte. Wie ſie nun im Begriff war, ſich nach Europa, und zwar nach Rom zu wenden, ſtarb ſelbige zu Mina, einer Fortreſſe in der Provintz Mogoſtan, ſo unweit Ormus gelegen, an einem Fieber im 23 Jahre ihres Alters. Ihren Mann ſchmertzte ſolcher Verluſt gar ſehr; doch ließ er ihren Leib balſamiren, und führte ſolchen vier Jahr lang durch bis Indien, und ſeine gantze Reiſe mit ſich nach Rom, allwo dieſelbe in derer della Valle Begräbniß in der Kirche Ara Cœli bey dem Capitolio beygeſetzt, und etliche Wochen hernach mit einem ungemein koſtbaren Leichen-Gepränge zur Erde beſtätiget ward. Sie ſoll die Chaldäiſche, Perſiſche, Türckiſche, Armeniſche, Arabiſche, alt und neu Griechiſche, Italiäniſche, Frantzöſiſche, Spaniſche, Portugieſiſche und Lateiniſche Sprachen wohl verſtanden haben; daher ſie auch von allen Mitgliedern der Academien zu Rom mit Leichen-Carminibus beehret worden. Della Valle ſelbſt hielt ihr eine Leichen-Rede, die er aber wegen ſeiner häuffigen Thränen nicht völlig recitiren konte. GL.

Skeiſers,

Clara, war von Gent aus Flandern, eine achtzig-jährige ſehr künſtliche Jungfer, maſſen ſie eine vortreffliche Mahlerin und im illuminiren ſehr kunſtreich ſoll geweſen ſeyn. Vid. Frauen-Lob in der lobenswürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 32.

Skytte,

Vandala und Anna, zwey gelehrte Schweſtern aus Schweden, des Schwediſchen Reichs-Raths Johannis Skytrens berühmte Töchter, ſo ungemein verſtändig und in der Lateiniſchen Sprache vortrefflich erfahren geweſen, wie ſolches die Tabula Teſtamentaria ihres Vaters ausweiſet. Die grundgelehrte Sophia Eliſabetha Brennerin gedencket dieſer 2 gelehrten Schweſtern in ihrer Lateiniſchen Epiſtel, ſo ſie den 3 Mart. 1699 an Petrum Hedengrahn geſchrieben. Vid. Esberg. in Mulier. Philoſophantib. Lit. C b.

Smilax,

Eine ſehr ſchöne und wohlgeſtalte Nymphe, welche ſich in einen Jüngling, Crocus genannt, ſo verliebet, daß ſie, nachdem er ſie nicht achtete, ſich vor Harm recht abzehrete, und in ein Kraut verwandelt wurde, ſo dem Epheu gleichet.

Smitters,

Von Gent, Anna, war eine gute Künſtlerin im Mahlen. Vid. Ludov. Guicciardin. verdeutſchte und zu Franckfurt am Mayn 1582 gedruckte Beſchreibung Niederlands, voc. Antorff fol. 75 & 77.

Soffa,

Iſt bey denen Morgenländern eine gewiſſe Art von Betten, welche in denen Sälen und Kammern längſt den Mauren und an den Fenſtern von einer Wand zur andern gehen, um darauf zu ſitzen oder zu liegen; man pflegt dieſelben nicht allein mit ſaubern Teppichen und ſchönen geſtickten Küſſen zu belegen, ſondern auch vor den oberſten Ort eines Zimmers zu halten.

von Solms,

Magdalena Wilhelmina, Gräfin, eine geſchickte und gelehrte Dame, von ſonderbarem Verſtande und herrlichen Ingenio, eine nette Poetin, maſſen ſie auf D. Zieglers, Prof. zu Wittenberg An. 1678 beygelegte Vermählung ein ſchönes Carmen verfertiget. Vid. Paſch. in Gynæceo Doct. p. 57.

Solo, oder Sans prendre,

Spielen, heiſſet im L'Ombre-Spiel, wenn man ohne Kauffen ſpielet, und ſich ſolches

ſolches von denen Gegenſpielern abſonderlich bezahlen läſt.

Solomona,

War die ſtandhaffte Maccabäerin und Mutter, ſo auf des tyranniſchen Antiochi Befehl wegen ihres Glaubens-Bekänntniß nebſt ihren ſieben Söhnen, deren entſetzliche Marter ſie zuvorher ſelbſt angeſehen, und ſie darbey zu aller Beſtändigkeit großmüthig anermahnet, als eine Märtyrin hingerichtet ward. 2 Maccab. VII, Joſeph. in Hiſtor. Machabæorum.

Sömmern, ſ. Betten ſönnen.

Sommer-Sproſſen oder Flecke, auch Röſeln genannt,

Sind einige gelbe und hitzige Pünctlein, ſo dem Frauenzimmer zur Sommers-Zeit meiſtens unter den Augen und um die Naſe herum auszuſchlagen pflegen, und ihrer Schönheit im Geſichte nachtheilig ſind ; des Winters aber wieder verſchwinden. Leute, die eine weiſſe Haut und rothes Haar haben, ſind denenſelben vor andern unterworffen. Sie ſollen von einer dicken Feuchtigkeit, ſo von der Sonnen-Hitze unter der Haut gleichſam angebrannt wird, entſtehen.

Sommer-Sproſſen-Waſſer,

Iſt ein aus Haus-Wurtzel und Schell-Kraut deſtillirtes und abgezogenes Waſſer, womit ſich das Frauenzimmer, ſo zur Sommers-Zeit und Hitze von denen Sommer-Sproſſen und Flecken incommodiret wird, zu waſchen pfleget. Einige pflegen ſich auch dergleichen Waſſer aus hart geſottenem und mit klar pulveriſirtem Bleyweiß vermiſchten und ſtarck ausgepreſten Eyer-Saffte zu deſtilliren. Es dienet auch wider die Sommerſproſſen : Gummi und Salpeter, iedes gleich viel, mit Honig zur Salbe gerieben, item : Ein Waſſer mit Ziegen-Milch deſtilliret, ein leinen Tuch darein getuncket, und auf ſolche Flecken übergeſchlagen.

Sönnen-Betten, ſiehe Betten ſönnen.

Sonnen-Fecher, ſiehe Fecher.

Sonntags-Kind,

Nennet man ein Kind, das an einem Sonntage jung gebohren worden, die alten Weiber haben meiſtens den Aberglauben, daß ein ſolches Sonntags-Kind nicht nur groſſes Glücke in der Welt haben, ſondern auch alle Geſpenſter im Hauſe ſehen ſolte.

Sonntags-Kleider,

Heiſſen diejenigen Stücke Kleider, deren ſich das Frauenzimmer, Sonntags oder Feſt-Tages, auch wol zu anderer Zeit bey Ehren-Tagen, oder Solennitäten zu bedienen und ſich darmit auszuſchmücken pfleget. In der H. Schrifft werden dergleichen Kleider Feyer-Kleider genennet. Geneſ. XLV, 22. Judic. XIV, 12.

Sophia,

Churfürſt Friderici V zu Pfaltz gelehrte Tochter, Erneſti Auguſti Churfürſtens zu Braunſchweig-Lüneburg Gemahlin, und Groß-Mutter des ietzigen Königs von Groß-Britannien, Georgii II, ſtarb im Junio An. 1714, und war eine recht gelehrte und in denen Sprachen hocherfahrne Dame, geſtalt ſie perfect Latein, Frantzöſiſch, Italiäniſch, Spaniſch, Engliſch, und Holländiſch ſchreiben und reden konte. Vid. T. 9 du Mercure galant du Mois de Septembre An. 1679 pag. 248 & 257.

Sophia,

Marckgrafs Procopii in Mähren Tochter, und Bogislai VIII Hertzogs in Pommern tugendhaffte Gemahlin, ſo ein rechtes Muſter der Klugheit und verſtändiger Haushaltung geweſen ; ſie ſoll auch noch in ihrem höchſten Alter mit ihren Händen täglich gearbeitet, und bey ſelbiger öffters dieſe Reime wiederholet haben :

Nicht beten, gern ſpatzieren gehen,
Vorm Fenſter und dem Spiegel ſtehen,
Viel geredt und wenig gethan,
Mein Kind! da iſt nichts fettes an.

Sophia Charlotta,

Königin in Preuſſen und Churfürſtin zu Brandenburg, gebohrne Princeßin aus dem Churfürſtlichen Hauſe Braunſchweig und Lüneburg, war eine vortrefflich kluge, in vielen Sprachen und andern gelehrten Wiſſenſchafften hoch-erfahrne Da-

me. Sie war den 20 Sept. 1668 gebohren, ward an den Churfürſten zu Brandenburg Friedrich den III, welcher nachmals erſter König in Preuſſen worden, den 28 Sept. 1684 vermählet, und ſtarb den 1 Febr. 1705. Vid. Prof. Neukirchs Trauer-und Lob-Rede auf dero hohen Todes-Fall per tot.

Sophia Eleonora,

Hertzog Ferdinandi Alberti zu Braunſchweig-Bevern qualificirte Tochter, ſie ward den 5ten Mart. An. 1674 gebohren, ward Stiffts-Fräulein zu Gandersheim, ſtarb aber den 14 Jan. 1711. Von ihrer Geſchicklichkeit in der Poeſie und zugleich auch ihrer Devotion werden ihre geiſtlichen Lieder, über die Blut-Vergieſſung JEſu, ſo An. 1696 im Druck heraus gekommen, ſattſam zeugen.

Sophia Eleonora,

Gebohrne und vermählte Gräfin zu Limburg, eine in der Heil. Schrifft und denen Patribus ſehr beleſene Dame und vortreffliche Poetin, ſie hat nicht nur Lehr-Klag-und Troſt-Lieder, ſondern auch ihr geiſtliches ſogenanntes Klee-Blat, welches ſie in ihrem 14 Jahre ſoll verfertiget haben, heraus gehen laſſen, auch das letztere ihren fünff Töchtern in einer nachdrücklichen und affectuöſen Dedication zugeſchrieben.

Sophia Eleonora,

G. und F. S. z. L. W. eine gelehrte und ſehr devote Matrone, hat ſich durch ihre Weiſen Tugend-Leuchte, ſo 1714 heraus kommen, bey denen Gelehrten einen groſſen Ruhm erworben.

Sophia Eliſabeth,

Hertzog Johann Albrechts von Mecklenburg Princeßin, und Auguſti Hertzogs zu Braunſchweig und Lüneburg gelehrte und kluge Gemahlin, ſo nicht nur vieler Sprachen, ſondern auch anderer Wiſſenſchafften ſehr kundig war, ſie ward wegen ihrer Vortrefflichkeit und groſſen Verſtand in der Poeſie mit in den Fruchtbringenden Palm-Orden gezogen, worinne ihr der Nahme der Befreyenden oder der Befreyten beygeleget ward. Paullin. im hoch-und wohlgelahrten Frauenzimmer pag. 25 & 26. Auſſer der Poeſie hatte ſie eine recht groſſe Wiſſenſchafft in der Muſic, maſſen ſie die Kunſt zu componiren völlig verſtande, auch eines gewiſſen Pommeriſchen Edelmanns Lieder in ſchöne Melodien gebracht; überdiß ſoll ſie auch des de Charron Lumen Sapientiæ aus dem Frantzöſiſchen in das Deutſche überſetzet haben. Martin. Kemp. Tom. II Diar. Biograph. pag. 112. Vid. Joh. Hübner. Hiſtoriſche Fragen T. VI pag. 265, it. Neumeiſter. Diſſert. d. Poetriis Germ. Es wollen ihr einige das artige Scriptum de Amelinde zueignen. Sie ſtarb An. 1676 den 12 Aug. im 63 Jahr ihres Alters.

Sophia Louyſa,

Gebohrne Gräfin von Caſtell, Graf Albert Friedrichs von Wolffſtein Gemahlin, war eine ausbündig gelehrte und kluge Dame. Vid. Paullin. Zeit-kürtzende erbauliche Luſt P. II p. 115.

Sophia Magdalena,

Hertzogin zu Liegnitz und Brieg, eine ſehr devote Dame, ſo An. 1652 nebſt ihrem Gemahl, Sylvio Nimrod, Hertzogen zu Würtemberg, den Orden des Todten-Kopfs geſtifftet und aufgerichtet.

Sophonisbe,

Des Numidiſchen Königs Syphacis Gemahlin und Tochter des Asdrubalis aus Carthago; verheyrathete ſich weiter, nachdem ihr Gemahl von denen Römern überwunden und ihnen unterthänig gemacht worden, an den Maſiniſſam, der ihr zuvor verſprochen, daß er ſie nimmermehr in eines Römers Hand und Willen lebendig kommen laſſen wolte. Weil aber Scipio ſelbige gleichfalls als einen Theil des Raubes mit verlangte, und Maſiniſſa ihm nicht zuwider leben dorffte, überſendete er ſeiner Sophonisbe heimlich einen Becher mit Gifft, welche ihn ſonder einige Furcht und Verwandelung ausgetruncken.

Sophonisbe,

Von Cremona, eine Tochter des Amilcars Anguſcivola, eine virtuoſe Künſtlerin im Mahlen, ſo faſt allen Mahlerinnen den Preis entwendet, weswegen ſie auch nach Spanien beruffen und in Dienſte

ſie genommen ward. Von ihrer vortreff-lichen Arbeit wird ſonderlich ein Mägdlein, das über ein ſchreyendes Kind lachet, ſo ein aus dem Korbe gekrochener Krebs bey dem Finger erwiſcht, ſehr gerühmet, welches gantz naturell und lebhafft ſoll vorgeſtellet ſeyn. Vid. Sandrarts Deutſche Academie T. II l. 2 c. 22 pag. 204.

Sophronia,

Eine Römiſche Matrone und andere Chriſtliche Lucretia, welche, weil ſie voraus ſahe, daß ſie des Decii Gewalt und Anfall nicht würde abhalten können, ſich mit Vergönſtigung ihres Mannes den Degen ſelbſt in die Bruſt ſtach, und hernach unter die heiligen Weiber mit iſt geſetzet worden.

Soſſe, ſiehe Sauce, it. Brühe.

Soſſe piquant zu machen,

Man ſetzet in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf das Kohl-Feuer, und läſſet ſolche heiß werden, rühret hernach ein Paar Hände voll geriebener Semmel drein, läſſet ſie Caſtanien-braun röſten, gieſſet ferner Brühe und Wein drauf, würtzet es mit Zucker, Nelcken, Citronen-Schälern und Scheiben, läſſet dieſes zuſammen kochen, bis es ein wenig dicke wird, ſo iſt ſie gut; dergleichen Soſſe kan man über vielerley Speiſen gieſſen.

Soſipatra,

Eine ſehr gelehrte Wahrſagerin und Prophetin aus Lydien, des Ædæſii, eines Weltweiſen, oder wie Menagius will, Euſtachii Landpflegers in Cappadocien Eheweib, iſt von ſolcher Gelehrſamkeit geweſen, daß einige gar gemeinet, ſie müſſe von denen Göttern ſelbſt informiret worden ſeyn. Vid. Menag. in Mulier. Philoſ. pag. 13 n. 21, Textor. in Officin. fol. 149, it. Voſſium in Philolog. c. 2 p. 10.

Sottomayor, ſ. de Zaias.

Soy Roſſata, ſiehe Sarge ſeidne.

Spaco,

Des Königs Cyri Amme, heiſſet nach der Meder Sprache ſo viel als ein Hund, weswegen einige auf den Irrthum gefallen, als wäre König Cyrus von einer Hürdin geſäuget und auferzogen worden.

Spahr-Büchſe,

Iſt ein von Blech oder Thon verfertigtes Behältniß, worein die Eltern für ihre Kinder etwas wöchentlich hinein zu ſtecken, und für ſelbige nach und nach darinnen zu ſammlen pflegen.

Spahrhafen-Gelder, ſiehe Spiel-Gelder.

Span-Bette,

Heiſſen denen Weibern diejenigen höltzernen Bett-Geſtelle, ſo ſonder Himmel und Decke ſind, man findet ſelbige auf eine, oder auch zwey Perſonen eingerichtet.

Spanferckel, Spanſaue,

Porculus lactens, Cochon de lait, iſt ein junges Schweingen, ſo noch an der Milch iſt, welches der Koch als etwas delicates zuzurichten pfleget. Seine Zubereitung iſt dieſe: 1) Spanferckel zu putzen; 2) Spanferckel gebraten; 3) Spanferckel zu füllen und zu braten; 4) Spanferckel zu kochen als einen Schweinskopf: 5) Spanferckel-Gallerte; 6) Spaniſche Wurſt von einem Spanferckel zu machen.

Spanferckel zu putzen,

Man ſchlachtet ein Spanferckel ab, darnach leget man es in ein Geſchirr, ſtreuet klein geklopfftes Pech drüber, gieſſet heiſſes Waſſer drauf, es darff aber nicht gar ſieden, und brühet alſo die Haare herunter. Wenn ſolches geſchehen, ſo nimmet man ein ſcharffes Meſſer, und ſchabet alle kleine Hä lein ab; ſchneidet alsdenn unten am Bauche ein Loch nicht gar zu groß, thut das Gedärme ſamt Lunge und Leber heraus, wäſchet es ſauber aus, und richtet es nachfolgendermaſſen zu.

Spanferckel gebraten,

Wenn daſſelbige ietzt gemeldter maſſen ſauber zugeputzet iſt, ſo ſaltzet man ſolches ein, und ſpeilert es hernach als einen Haſen. Oben am Halſe ſchneidet man einen Strich nach der Länge, als ob man nach

dem Rücken zu ſchneiden wolle, und ſchneidet alsdenn ein Paar Strichelgen die Qver, bald wie ein Creutz. Hat es nun etwa eine Stunde im Saltze gelegen, ſo ſtecket man es an einen Spieß, trocknet es aber vorhero mit einem Tuche ab, leget es ſodann zum Feuer, und läſſet es wenden. Unter währendem Wenden wird es feucht werden, und um daſſelbe herum lauffen; dahero iſt das Spanferckel allezeit abzuwiſchen. Nachdem es nun eine ziemliche Zeit gegangen, und nunmehro anfänget zu braten, ſo beſtreichet man es mit Speck alſo: Man ſtecket an ein Spießgen ein Stücke Speck, welches am Feuer ein wenig heiß werden muß, daß es beginnet zu ſchmeltzen, damit beſtreichet man das Spanferckel über den gantzen Leib, und dieſes thut man öffters, ſo wird es eine ſchöne Farbe und eine harte Rinde bekommen. Will man es abziehen und anrichten, ſo bläſet man hinten hinein, daß der Dampf heraus fähret, ſonſt machet die Feuchtung die Haut wieder linde, richtet es auf eine Schüſſel an, und garniret es, nachdem die Ausrichtung iſt.

Spanferckel zu füllen und zu braten,

Man ſpeilert ein rein geputztes Spanferckel, wie vorhergehendes, zum braten. Hernach ſchälet man von ein Paar ſüſſen Citronen die Schalen herunter, ſchneidet die Citronen Scheibenweiſe, die Schalen aber länglicht klein. Ferner bähet man bis 8 Stück Semmelſchnitten, und leget ſie in ein Geſchirr, gieſſet etwas Wein drauf, daß ſie ein wenig qvellen, reibet alsdenn viel Zucker drauf, desgleichen auch auf die geſchnittene Citronen. Darnach ſaltzet man das Spanferckel ein klein wenig ein, und füllet es auf nachfolgende Art: Erſtlich leget man in dem Leibe herum etliche Semmelſchnitten, darnach Citronen, und ſtreuet viel Zimmet drauf, machet es alsdenn wieder wie erſt. Wenn es alle iſt, ſo nehet man den Bauch unten zu. Da auch die Fülle zu trocken wäre, ſo gieſſet man noch etwas Wein zu, aber es muß ſehr ſüſſe gemacht werden. Nach dieſen ſtecket man es an Spieß, und machet alle Löcher, wo man meinet, daß etwas heraus kommen kan, mit Brotkrumen zu, und bratet es wie vorher gehendes. Soll nun ſolches warm verſpeiſet werden, ſo muß man eine reine Pfanne unterſetzen, und ein wenig Wein drein gieſſen, damit man dieſes, was daraus läuffet, nebſt dem Wein zu einer Soſſe nehmen könne. Wird es aber kalt verſpeiſet, ſo kan man das inwendige auch mit vorlegen. Etliche nehmen auch Borsdörffer-Aepffel mit unter dieſe Fülle.

Spanferckel zu kochen als einen Schweinskopf,

Man nimmet ein geputztes Spanferckel, und machet ſelbiges alſo ſchwartz: Man zündet Stroh an, und hält das Spanferckel drüber, beſtreichet es mit Speck, daß es fett wird, hernach nimmet man von dem gebrennten Stroh das ſchwartze und reibet das Spanferckel über und über kohlſchwartz; ſtreichet es ferner mit Speck, oder ſonſt mit etwas Fetten, und hält es wieder übers Strohfeuer, daß es fein ſchön ſchwartz wird. Wenn nun dieſes alles geſchehen, ſo zerviertheilet man das Spanferckel, wäſchet es ſauber aus, und kochet es hernach, wie es bey den Schweinsköpffen beſchrieben zu finden iſt, nur daß es nicht gar eine Stunde kochen darff, ſetzet es ſodenn mit der Soſſe, darinnen man es gekochet, beyſeite, und läſſet es erkalten, richtet es letztlich als einen Schweinskopf an, und läſſet es zu Tiſche tragen.

Spanferckel-Gallerte,

Man zerſtücket ein Spanferckel, wäſchet es aus, ſetzet es zu, und bereitet daraus eine Gallerte, auf die Art, wie von Schweins-Füſſen dergleichen gemachet wird.

Spaniſche Wurſt von einem Spanferckel zu machen,

Man ziehet einem guten Spanferckel das Leder über den gantzen Leib ab, ſchneidet darnach alles Fleiſch herunter, und alles Geäder heraus, hacket ſolches klein, und thut es in ein Geſchirr. Ferner ſchneidet man ein Pfund Speck gantz klein würfflicht, thut ſolchen auch darzu, würtzet dieſes mit Ingber, Muſcatenblüten, ein wenig gröblich geſtoſſenen Pfeffer, Cardemomen, Citronenſchalen und ein wenig Saltz, und rühret es wohl durch einan-

einander. Hierauf nimmet man die Haut von dem Spanferckel, breitet ſolche auf einen reinen Tiſch, und ſtreichet das Geſchnittene drauf, ſchneidet auch aus abgekochten geräucherten Rinds-Zungen, ingleichen aus Citronen und friſchem Speck, viereckigt-länglichte Stücken, leget dieſelben fein ordentlich nach der Länge auf das aufgeſtrichene gehackte Fleiſch, und ſtreuet abgezogene Piſtacien darzwiſchen. Hierauf rollet man dieſes zuſammen, und bindet es mit Bindfaden, leget Spåne an die Wurſt, wie man ſolche haben will, entweder 3, 4 oder 6eckigt, und ſo muß man die Spåne darnach ſchneiden und legen, auch mit einem Bindfaden feſte zuſammen binden. Wenn dieſes geſchehen, ſo ſetzet man ſolche Wurſt in ein länglicht kupffernes Wänngen, gieſſet darauf ein Theil Waſſer, ein Theil Wein, und ein Theil Eßig, ſaltzet ſolches zur Genüge, ſchüttet darein Citronſchalen, Muſcatenblüten, und ſonſten allerhand gantze Würtze, ingleichen Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Iſop, Thymian, Spicanard ꝛc. ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es kochen. Meinet man nun, daß ſie gekochet hat, ſo ſetzet man ſie vom Feuer in einen kühlen Ort, daß ſie erkalte, und wenn ſie ſoll angerichtet werden, ſo nimmet man ſie heraus, wiſchet ſie ſauber ab, ſchneidet ſie zu Scheiben, und leget ſie ordentlich auf eine Schüſſel, garniret ſie mit Citronen, und giebet guten Wein-Eßig darzu; man kan ſie auch gantz laſſen, und bey einem Schweins-Kopff à la daube, oder ſonſten etwas kaltes legen.

Spaniſch Creutze drücken,

Iſt eine dem Frauenzimmer im Spiel bekannte Art und Weiſe zu küſſen, wenn man nemlich ſelbiges über das Creutz küßt, und ihnen einen Kuß auf die Stirne, Mund und beyde Backen drücket.

Spaniſcher Anſtrich,

Iſt ein aus rother Mennige, deſtillirtem Wein-Eßig und Benzoes-Blumen, bey gelinder Wärme vermiſchtes, und durch ein Papier filtrirtes zu Boden gefallenes klares, weiſſes Schminck-Pülverlein, deſſen ſich die vornehmen Damen in Spanien und Venedig, als ein geheimes Stück, zu bedienen, und vermittelſt eines angefeuchteten Tüchleins, ſich mit ſelbigem das Geſichte zu überreiben pflegen.

Spaniſche Mandel-Bretzen zu machen,

Man nehme friſch abgezogene Mandeln ein halb Pfund, reibe ſie mit Roſenwaſſer ab, thue ſelbige mit vier Loth Zucker in eine Schüſſel, mache ein Teiglein mit Eyerdottern, ein wenig Zucker und Mehl, wircke es ab, daß man es länglicht wälgern kan, nehme den obern Teig, walgere ihn rund wie Würſte, doch nicht gar zu dicke, lege ſolchen in den gewalgerten Teig, ſchlage das andere Theil drüber, zwicke es mit einem Zwickerlein, beſtreiche es mit Weiſſen vom Ey, daß es nicht ausläufft, formire Bretzen daraus, backe ſie ab, und beſtreiche ſie mit Eyerweiß. Sie werden auch Spaniſche Biſcotten genennet.

Spaniſche Schminck-Läpplein,

Bezette, oder Torna Solis, ſind kleine und zarte in Scharlach-Farbe getauchte, und wieder getrocknete Läppgen, mit welchen ſich das Frauenzimmer die Backen und Wangen aufzufärben und anzuſtreichen pfleget. Siehe Bezette.

Spaniſche Vögel zu machen,

Man nehme Kalbs-Milch oder Brösgen, auch Kalbfleiſch, ſtreue geriebene Semmel drein, gieſſe Eyerdotter, ſo viel man deren nöthig erachtet, nebſt ein wenig Saane oder Rahm darzu, werffe gehackte Peterſilie, klein geſtoſſene Cardemomen, Muſcaten-Blüten und Ingber dran, lege ein wenig Rindermarck darzu, hacke diß alles klein zuſammen, daß aus ſelbigem ein Teig wird, alsdenn formire man ſelbigen in Geſtalt eines kleinen Vogels, und hülle ihn in ein Stück Kalbs-Netz ein; wann dieſes geſchehen, laſſe man es ein wenig aufkochen, nehme es ſodann aus der Caſſerole heraus, laſſe den Vogel trocken werden, und backe ſelbigen fein rösch aus geſchmeltzter Butter, ſo iſt er fertig. Man brauchet dieſe Spaniſchen Vögel insgemein zur Garniture.

Spaniſche Zucker-Plätzlein zu machen,

Man nehme Krafft-Mehl und Weitzen-

Mehl iedes ein Viertel-Pfund, Zucker ein halb Pfund, vier Eyer mit Roſen-Waſſer wohl geſchlagen, mache daraus einen Teig, und laſſe ihn durch einen Trichter, auf ein mit Butter geſchmiertes Papier abgeſetzt lauffen, und backe ſolche Plätzlein in der Torten-Pfanne.

Spannen Hüner, ſiehe Zäumen Hüner.

Spann-Nadeln, ſiehe Stecke-Nadeln.

Spann-Ribbe,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſch-Einkauf dasjenige Ribben-Stücke, ſo gleich bey dem Kamme an den Vorder-Theilen des Rindes zu finden iſt.

Spargel,

Aſparagus, Aſperge, iſt ein angenehmes Küchen-Gewächs, daran ſich die Liebhaber zur Frühlings-Zeit rechtſchaffen delectiren können. Nirgends wird er dicker und ſtärcker gefunden, als um Genua, wiewol er in Teutſchen Gärten auch noch ziemlich fortgebracht wird. Seine Art iſt temperiret, dahero läſt er ſich hurtig abkochen und zurechte machen. Sonſt ſoll er die Leber, Miltz und Nieren eröffnen, und den Harn gewaltig treiben, denen Podagricis hingegen recht ſchädlich ſeyn; daran ſich aber manche wenig kehren, ſondern eſſen lieber was ihnen ſchmecket, und leiden hernach was ſie ſollen. Von der Zeugung und Wartung des Spargels iſt in dem Oeconomiſchen Lexico eine ausführliche Nachricht gegeben. Die Zubereitung des Spargels geſchiehet auf folgende Art: 1) Spargel zu putzen und abzukochen; 2) Spargel mit Butter; 3) Spargel mit einer Fricaſſée-Soſſe; 4) Spargel anders fricaſſiret; 5) Spargel mit einer Butter-Brühe; 6) dito anders; 7) Spargel kalt, mit Baumöl und Eßig; 8) Spargel gebacken.

Spargel zu putzen und abzukochen,

Man nehme Spargel, ſonderlich der groß iſt, beſchabe ihm die Stengel ſauber, und lege ſolchen in kaltes Waſſer, hernach ſetze man ihn in einem Keſſel mit Waſſer aufs Feuer, werffe da auch ein wenig Saltz drein, und wenn es kochet, ſo thue man den Spargel drein, welcher ſo lange kochen muß, bis man ihn mit Fingern drücken kan, thue ihn alsdenn heraus in kaltes Waſſer, und verbrauche ihn nachfolgender maſſen.

Spargel mit Butter,

Man beſtreichet eine Schüſſel, darauf man den Spargel anrichten will, eines Fingers dick mit ausgewaſchener Butter, ſtreuet Muſcatenblüten, klein geſchnittene Citronenſchalen, und ein wenig geriebene Semmel drein, leget den Spargel ordentlich drauf, und über dieſen noch mehr Butter, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, decket es mit einer andern Schüſſel zu, und läſſet es alſo ſtehen, bis daß ſich die Butter ein wenig in den Spargel gezogen hat, darnach richtet man ihn ſauber aus, und beſtreuet ihn mit Muſcatenblüten und geriebener Semmel.

Spargel mit einer Fricaſſée-Soſſe,

Man leget geputzten und abgekochten Spargel ordentlich auf eine Schüſſel. Hernach ſchläget man in einer Caſſerole oder Tiegel, nachdem man viel Spargel hat, 3 bis 4, auch wol mehr Eyerdotter, gieſſet ein Paar Tropffen ſcharffen Eßig dran, thut eine Meſſerſpitze Mehl darzu, und rühret es klar ab. Ferner ſchüttet man ein halb Pfund ausgewaſchene Butter, Muſcatenblüten, Citronenſchalen zu den Eyerdottern hinein, und rühret es durch einander, gieſſet ferner Fleiſchbrühe oder Peterſilien-Waſſer, ein Paar Löffel voll Wein, und ein Paar Löffel voll Eßig drauf, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, und rühret es ſo lange, bis es beginnet dicke zu werden, ſo gieſſet man einen Löffel voll kaltes Waſſer drein, davon läufft es nicht zuſammen. Zuletzt gieſſet man es über den ſchon in der Schüſſel angerichteten Spargel, ſetzet ihn auf ein Kohlfeuer, daß ſich die Brühe ein wenig hinein ziehe, er darff aber nicht kochen, und wenn man ſolchen auf den Tiſch zu tragen übergiebet, ſo ſprenget man oben zerlaſſene Butter drüber.

Spargel anders fricaſſiret,

Den abgekochten Spargel leget man, wie vorigen, auf die Schüſſel, und das Fricaſſée machet man ebenfalls ab, als das vorhergehende, nur ſoll darzu lauter Eßig genommen werden.

Spargel mit einer Butter-Brühe,

Man leget abgekochten Spargel auf eine Schüſſel, ſtreuet geriebene Semmel und Muſcatenblüten drauf, thut ein halb Pfund Butter dran, gieſſet Fleiſch-Brühe oder Peterſilien-Waſſer drüber, und ſetzet dieſelbige mit dem Spargel aufs Kohlfeuer, daſelbſt es kochen muß, daß die Brühe ein wenig dicke werde, wenn man ſolchen hingiebet, ſo ſtreuet man geriebene Semmel und Muſcatenblüten drüber.

Spargel mit einer Butter-Soſſe anders,

Den Spargel richtet man auf eine Schüſſel, leget ein Stück Butter drauf, gieſſet Brühe oder Waſſer darzu, ſetzet ſolchen mit der Schüſſel aufs Kohlfeuer und läſſet ihn kochen. Darnach ſchläget man drey Eyerdotter in ein Töpffgen, thut Muſcatenblüten, und noch ein wenig Butter darzu, qvirlt es klar ab, alsdenn ſchüttet man die Brühe von dem Spargel dran, und rühret es ſtets, ſonſt läufft es zuſammen. Endlich gieſſet man ſolche wieder an den Spargel, es darff aber ſolcher nicht mehr kochen, und giebet ihn hin.

Spargel kalt mit Baumöl und Eßig,

Iſt oben unter Salat von Spargel ſchon beſchrieben.

Spargel gebacken,

Wenn der Spargel vorher beſchriebener maſſen abgeputzet und abgekochet iſt, ſo leget man ſelbigen trocken. Hierauf nimmet man zwey Eyer, eine Hand voll Mehl, und ein wenig Milch, qvirlt dieſes zu einem Teig, daß es wird als ein dünner Brey, und ſaltzet es ein wenig. Nach dieſem ſetzet man in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und läſſet es heiß werden, ehe und bevor aber ſolches recht heiß iſt, ſo thut man einen Eß-Löffel voll unter die Klare, tuncket alsdenn den Spargel bis in die Helffte oben von dem Kopffe an in die Klare, leget ſelbigen in das heiſſe Schmaltz, und backet ſolchen fein ſchön goldgelb heraus. Hat man deſſen genug gebacken, ſo richtet man ihn nach Belieben an, und läſſet ihn zu Tiſche tragen.

Spartaniſche Weiber,

Dieſe Weiber, ſo an der Zahl 30 waren, giengen zu ihren wegen Aufruhr gefangenen und zum Tode verurtheilten Männern in das Gefängniß, verwechſelten ihre Kleider mit ſelbigen, damit die Gefangenen durch ſolche Verkleidung entwiſchen konten. Als nun der Tag herbey rückte, daß ſie ſolten verurtheilet werden, fande man an ſtat der Männer eitel Weiber, die ſich ſo gleich erboten, das Leben für ihre Männer zu laſſen: Worüber ſich die damalige Regierung nicht nur höchlich verwunderte, ſondern auch ihnen und den Männern das Leben ſchenckte. Plutarchus.

Spatzier-Stab, oder Stock,

Iſt ein ſchmal und geſchwanckes von Spaniſchem Rohr verfertigtes Stäblein, mit einer Schleiffe Band verſehen, deſſen ſich das Frauenzimmer an etlichen Orten bey dem Spatziergehen zu bedienen pfleget.

Speck,

Lardum, Lard, iſt das Fett von zahmen Schweinen, von welchen gantze Seiten abgezogen, eingeſaltzen und abgeräuchert werden. Er iſt ein nöthig Stück in der Küche, welcher an viel Eſſen gebrauchet, am meiſten aber Wildpret, Fleiſch, und anders damit geſpicket wird.

Speiler, oder Spreil,

Iſt ein ſpitzig geſchnittener ſchlancker Pflock, wormit die Niere in den Braten, oder bey den Haſen die Hinter-Theile feſt angeſpeilert und zuſammen geſtecket werden, damit ſelbige in dem Herumdrehen nicht herab fallen.

Speiſe-Kammer,

Wird dasjenige Behältniß des Hauſes genennet, worinnen der Vorrath von Speiſen und andern Victualien verwahret wird, iſt insgemein gleich an die Küche ange-

angebauet, und mit vielen Regalen verſehen.

Speiſe-Kammer-Vorrath,

Heiſſet alles dasjenige, was in eine wohlverſehene Speiſe-Kammer gehöret und nöthig iſt, als da iſt: Würtze gantz oder geſtoſſen, mit allen ihren Speciebus. Getreugt Obſt, Hülſen- oder andere Früchte, z. E. Aepffel, Birn, Pflaumen oder Qvetzſchken, Brunellen, Qvitten, Hanebutten, Heidelbeeren, Kirſchen, welcke Rüben, Reiß, Morgeln, Spitz-Morgeln, Pinien, Capern, Piſtacien, Citronen, Citronat, Oliven, Grütze, Heydegrütze, Hafergrütze, Graupen, Gerſten-Graupen, Nürnberger Graupen, Grieß, Schwaden, Nudeln, Erbſen, Linſen, Hirſe, Kümmel, Fenchel, Lorbeer-Blätter, Beyfuß, Wacholderbeeren, Majoran, Salbey, Zwiebeln, Chalotten, Caſtanien, Saltz, Mehl; Eingemachte oder in Zucker geſetzte Sachen, allerhand wohl gemachte Eßige, groſſe und kleine Pfeffer-Gurcken, rothe Rüben, Butter, Eyer, Schmaltz und Fett, Speck, geräuchert Fleiſch, Würſte und Fiſche, harte Semmel, Baumöl oder Gartzeröl, Pflaumen- und Kirſchmus u. d. g.

Speiſe-Köthe oder Schranck,

Iſt ein von Holtz verfertigtes, mit vielen Fachen unterſchiedenes, und mit einer oder zwey Thüren verwahrtes Behältniß, worinnen die überbliebenen Eß-Waaren verwahret werden, die Thüren daran werden insgemein mit runden durchlöcherten Blechen verſehen, damit die Lufft durchſtreichen kan.

Spende-Hering eſſen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige Weiber in den wunderlichen Gedancken ſtehen, man bekäme das Fieber nicht, wenn man von denenjenigen Heringen äſſe, ſo in denen Spenden unter das gemeine Volck ausgetheilet werden, dergleichen lächerlichen Aberglauben ſie auch von dem Bettelbrot haben.

Sphinx,

War ein weibliches Monſtrum, ſo die Echidna mit dem Typhone gezeuget, ſein Geſichte, Hals und Bruſt, war wie eines Weibes, Schwantz und Füſſe wie eines Löwens, die Federn aber gleich eines Adlers. Es pflegte denen vorbey-gehenden auf dem Sphingiſchen Berge bey Theben viel Rätzel vorzulegen, abſonderlich aber plagte es täglich die Thebaner mit dem bekannten Rätzel von dem menſchlichen Alter, worüber viel Menſchen, weil ſie ſolches nicht auflöſen konten, von ihm aufgerieben wurden. Bey ſo geſtalten Sachen ließ Creon, ſo damals in dem Thebaniſchen Reiche die gröſte Autorität und Gewalt hatte, durch gantz Griechenland ausruffen, daß der, ſo dieſes Rätzel errathen würde, ſeine Schweſter, die Jocaſtam, des Laji Wittbe, zum Weibe bekommen ſolte. Worauf ſich einer mit Nahmen Oedipus angab, der dieſes Rätzel (ſo in dieſer Frage beſtand: welches Thier wol früh morgens vier Füſſe, um Mittag zwey, und des Abends drey hätte?) auf das menſchliche Alter deutete, und ſolches daher glücklich löſete, worüber Sphinx ſo erſchrocken, daß es ſich vor Zorn und Schimpf von einem Felſen herunter zu tode geſtürtzet.

Spicanard,

Spica, du Nard, iſt ein wohlriechendes Kraut von groſſer Krafft und Wirckung, und wird in die Welſche, Garten- und Indianiſche Spick eingetheilet. Ob aber diejenige koſtbare Salbe, Joh. XII, 3, womit Maria Magdalena den HErrn Chriſtum vor ſeinem Tode geſalbet, aus der Indianiſchen Gattung ſey bereitet worden, ſolches iſt noch nicht ausgemacht, und kan man deßwegen D. Wedels Programma de Unguento Nardino nachzuſchlagen belieben. Inzwiſchen hat dieſes Kraut auch ſeinen Nutzen in der Küche, und kan der Koch bald dieſes bald jenes Eſſen damit delicat machen.

Spicken,

Heiſſet den Braten von allerley Arten und Gattungen vorher mit klein geſchnittenem Speck, vermöge der Spickenadel, über und über beziehen und durchſtechen.

Spick-Bret,

Iſt ein rundes und dünnes Bret, worauf die Braten in den Küchen geſpicket werden.

Spicke-

Spicke-Nadel,

Iſt eine von Stahl lang zugeſpitzte Nadel, obenher hol und offen, auch etliche mal aufgeſpalten, worein der klein und länglicht geſchnittene Speck geſtecket, und durch das Wildpret oder ander Fleiſch eintzeln und Stückweiſe gezogen wird.

Spiegel,

Iſt eine aus zubereitetem Spiegel-Glas verfertigte, und mit einem auf vielerley Façon in unterſchiedener Form und Grösſe gezierten und ausgearbeiteten Rahm umgebene Zierath, ſo das Frauenzimmer in denen Zimmern nicht wohl entbehren kan. Oder: Es iſt vielmehr eine aus Glas, Metall, Stein u. d. g. Materie dergeſtalt hell-polirte und zugerichtete Fläche, darinnen alles dasjenige, was man davor ſtellet, gantz deutlich und eigentlich abgebildet wird. Sie ſind entweder groß, deren man insgemein zwey von einerley Gattung in den Putz-Stuben und Zimmern findet, oder mittelmäſſig, ſo in denen Wohnſtuben gebräuchlich, oder klein, ſo man insgemein Auffetze-Spiegel nennet, und vor welchen ſich das Frauenzimmer aufzuſetzen und zu coëffiren pfleget; das Venetianiſche Glas iſt ſonſt für das beſte bey den Spiegeln gehalten worden, doch giebt demſelben anitzo das Sächſiſche und Brandenburgiſche nichts nach. ſ. Oecon. Lexicon.

Spiegel auf dem Nacht-Tiſch,

Iſt ein meiſtentheils in ſilbernen Rahm eingefaſter Spiegel, ſo von hinten aufgeſtellet werden kan, vor welchem ſich das Frauenzimmer ihren Haar-Putz und Fontangen aufzuſtecken und aufzuſetzen pfleget.

Spiegel-Futteral,

Iſt ein höltzernes oder mit Frantzöſiſchem Leder, auch Gold-Papier überzogenes Fach, worinnen das Frauenzimmer ihre ſilbernen und ſaubern ſo genannten Auffetze-Spiegel zu verwahren pfleget.

Kinder in Spiegel vor dem Jahre ſehen laſſen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige in denen wunderlichen Gedancken ſtehen, man müſte kein kleines Kind vor dem Jahre in Spiegel ſehen laſſen, damit ſie nicht ſtoltz und hoffärtig würden.

Spiegel-Karpfen, ſiehe Karpfen.

Spiel-Katzen, ſiehe Katzen.

Spiel-Magen, Spill-Magen, oder Spindel-Magen,

Heiſſen diejenigen Anverwandten und Freunde, ſowol männlichen als weiblichen Geſchlechts, ſo uns von der Mutter her anverwandt, und mit Freundſchafft zugethan ſind.

Spiel-Sachen, ſiehe Puppen-Werck.

Spiel-Spill-, oder Sparhafen-Gelder,

Heiſſen diejenigen Gelder, ſo das Weib auſſer der Mitgifft und Paraphernalien zu dem Manne mit bringet, ſelbige aber vor ſich gantz alleine behält, und darüber nach Belieben diſponiren kan.

Spiel-Teller, ſiehe L'Ombre-Teller.

Spieß-Kuchen zu backen,

Man nimmt ein halb Nöſſel Rahm, ein Nöſſel gute Milch, 18 Eyer, ein halb Pfund geſchmoltzene Butter, vier Löffel voll Zucker, ein wenig geſtoſſene Muſcaten-Blumen, ein Pfund gut Weitzen-Mehl, diß alles wohl geſchlagen, daß der Qvirl oder Löffel darinnen ſtehen bleibt; alsdenn nimmt man Speck und ſchmieret einen höltzernen Spieß damit, bewindet ihn mit einem Faden, und beſchmieret den auch, alsdenn leget man es an ein Kohlfeuer, daß es heiß wird, darnach wird es mit dem angerührten Teig begoſſen, ſodann läſt man es wieder braten, begieſſet es etliche mal, bis der Teig alle drauf iſt. Diejenigen Tropffen, die von dem Kuchen abfallen, müſſen wieder in den Teig gethan, und damit begoſſen werden.

Spinat,

Spinachia, Epinard, iſt ein Garten-Kraut von kalt und feuchter Natur, und kan ſonderlich die Kälte wohl vertragen, wird zu dem Ende in denen Küchen gar

ſehr beliebet, weil es faſt das gantze Jahr hindurch zu haben und zu eſſen taugt. Es iſt das zarteſte unter allen Mus-Kräutern, kühlet, feuchtet und befördert den Stulgang. Ein mehrers kan man im Oeconom. Lexico nachleſen, woſelbſt auch von dem Erdbeer-Spinat Nachricht zu finden. Es pflegen ihn die Köche entweder an andere Speiſen zu kochen, oder à part, wie folget, zuzurichten: 1) Spinat zu leſen und abzukochen; 2) Spinat mit Rahm und kleinen Roſinen; 3) Spinat ohne Rahm und kleinen Roſinen; 4) Spinat-Farce; 5) Spinat mit Aumelett; 6) Spinat mit einer Carbonade; 7) Spinat mit einer Grillade; 8) Spinat mit Poſſeſen; 9) Spinat mit Eyerkuchen; 10) Spinat mit Eyern, ſo Ochſen-Augen heiſſen; 11) Spinat mit verlohrnen Eyern.

Spinat zu leſen und abzukochen,

Wenn der Spinat jung iſt, darf ſelbiger nur rein abgeſchnitten werden, dafern er aber alt und ſchon in Schoß gehet, ſo werden nur die Blätter abgenommen, und hernach ausgewaſchen. Nach dieſen ſetzet man einen Keſſel mit Waſſer aufs Feuer, ſaltzet es ein wenig, und wenn es kochet, ſo thut man den Spinat hinein und läſſet ſolchen abkochen, dieſen kan man hernach zu folgenden Bereitungen anwenden.

Spinat mit Rahm und kleinen Roſinen,

Wenn der Spinat abgekochet iſt, ſo thut man dieſen aus dem Waſſer in einen Durchſchlag, daß er abſeihe, und ſchneidet ihn hernach mit einem Schneide-Meſſer gantz klein. Nach dieſem ſetzet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, ſchüttet den Spinat drein, damit er ein wenig röſte, gieſſet alsdenn ein Nöſſel guten ſüſſen Rahm dran, wirffet eine Hand voll Roſinen drunter, rühret dieſes alles wohl durch einander und läſſet es eine Weile dämpffen, ſo iſt es fertig.

Spinat ohne Rahm mit kleinen Roſinen,

Dieſen machet man gleich als vorhergehenden, nur darff man den Rahm nicht dran bringen; ſtat deſſen aber muß man deſto mehr Butter und ein wenig Fleiſch-Brühe dazu thun.

Spinat-Farce,

Man hacket abgekochten Spinat gantz klein und thut ſolchen in einen Tiegel, ſchüttet darzu geriebene Semmel, auch etwas eingeweichte Semmel, ein halb Pfund klein gehackten Nieren-Talg oder Rinder-Marck, nachdem viel Farce gemacht wird. Ferner ſchläget man 3 bis 4 Eyerdotter dran, und ſetzet es auf ein Kohlfeuer, rühret es ein wenig ab, daß die Eyer gar werden. Hernach thut man es in einen Mörſel, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, ſtöſſet ein wenig rohe Butter und Saltz drunter, und wenn es genug geſtoſſen worden, ſo nimmet man ſolche Farce heraus und verbrauchet ſie nach Gefallen. Abſonderlich kan man Kräntze davon um die Potagen-Schüſſeln alſo abmachen: Erſtlich wird ein Kräntzgen von Teig um die Schüſſel geführet, ſo breit von der Seite, als man den grünen Krantz haben will; darnach muß die Spinat-Farce um die Schüſſel herum geführet, ſauber und glatt mit einem warmen Meſſer zugeſtrichen, mit Butter begoſſen, mit Semmel beſtreuet und endlich in Ofen zum Backen geſchoben werden. Ingleichen kan man auch Würſtgen in Därmer, Würſtgen aus Schmaltz gebacken, entweder zum garniren derer Potagen, oder was einem ſonſt einfället, daraus machen.

Spinat mit Aumelett,

Uber den Spinat kömmt ein Eyer-Kuchen, oder derſelbe wird auch zerſchnitten und herum geleget.

Spinat mit Carbonade,

Den Spinat machet man ab, wie vorher beſchrieben worden; die Zubereitung der Carbonade findet man unter dem Buchſtaben C.

Spinat mit Grillade,

Den Spinat machet man eben wie vorigen ab, und die Grillade zu verfertigen, ſuchet man unter dem Buchſtaben G.

Spinat mit Nierenſchnitten oder Poſſeſen,

Der Spinat wird, als ſchon beſchrieben,

ben, abgemacht; Die Verfertigung der Nierenſchnitten ſuchet man unter dem Buchſtaben N.

Spinat mit Eyer-Kuchen,

Man machet den Spinat ab, wie ſchon mehrmal beſchrieben worden; Den Eyer-Kuchen aber zuzurichten, wird unter dem Buchſtaben E, und zwar unter den Eyern zu finden ſeyn.

Spinat mit Ochſen-Augen,

Der Spinat kan gemacht werden, als vorher beſchrieben worden, unter denen Eyern aber werden die gebackenen Ochſen-Augen anzutreffen ſeyn.

Spinat mit verlohrnen Eyern,

Die verlohrnen Eyer ſiehet man unter denen Eyern; Die Zurichtung des Spinats aber bleibet wie vorige.

Spindel,

Iſt ein geſchlanckes dünnes rund gedrehetes kleines Stäblein, oben und unten ſpitzig zulauffend, vermöge deſſen die Fäden im Spinnen zuſammen gedrehet, und darauf gewunden werden.

Spindel zum Goldſpinnen,

Iſt ein zum Gold- und Silber-Spinnen von einem ſtarcken eiſernen Drat verfertigtes Inſtrument mit einem höltzernen Würtel in der Mitten, von oben aber mit einem zarten Häcklein verſehen, durch deſſen Herumdrehung das Gold und Silber über den ſeidnen Faden geſponnen wird.

Spinet,

Iſt eine Art von einem groſſen Clavicordio, doch mit dem Unterſcheid, daß an denen Tangenten klein geſchnittene Feder-Kielen ſtecken, welche bey dem Niederdrücken die Saiten rühren; das Frauenzimmer bedienet ſich dieſes Inſtrumentes öffters bey ihrem ſingen.

Spinnen,

Heiſſet das auf den Wocken gelegte Garn, Flachs, Werck, Hanff oder Wolle, vermöge des Spinn-Rads oder Rockens in tüchtige und gleiche Fäden zuſammen drehen.

Spinnen in Sechswochen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige wunderliche Weiber in denen tollen Gedancken ſtehen, es dürffte keine Sechswöchnerin binnen ſolcher Zeit ſpinnen, denn ſonſten verurſachte ſie darmit, daß ihr Kind an Galgen käme und aufgehencket würde.

Spinnen oder Kancker umbringen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, da einige in den Gedancken ſtehen, ſie hätten weder Stern noch Glück auf der Welt, wenn ſie ſelbige umbrächten.

Spinne-Leder,

Iſt ein viereckigt geſchnittenes glattes Leder, ſo die Goldſpinnerinnen ſich um das Knie ſchlagen, und auf ſelbigem die Spindel ausſtreichen.

Spinne-Rocken,

Iſt ein lang gedreheter höltzerner Stock, von oben mit einem Wocken-Holtz, von unten aber mit einem Fuß-Tritt verſehen, worauf man durch die darzu gehörige Spindel Flachs, Hanff, Werck oder Wolle fädenweiſe zu ſpinnen pfleget. Die Spartaner, Griechen, auch Indianer gaben ſonſt ihren Töchtern einen Rocken und Spindel an ſtat der Mit-Gifft, ſo damals noch nicht gebräuchlich war, mit. Juſtin. lib. 3 Hiſtor. Alex. ab Alexandr. Genial. Dier. lib. 2 c. 5.

Spinn-Rad,

Iſt ein von Holtz gedrechſeltes und zuſammen geſetztes Geſtelle mit einer Spuhle, Flügel, Wocken, Rad und Fußtritt verſehen, auf welchem der Flachs, Hanff, Werck oder Wolle geſponnen und in haltbare Fäden gebracht wird. Das Frauenzimmer führet auch kleine Spinn-Räder, ſo ſie auf einen Tiſch vor ſich ſetzen können, ſie haben auch ein gantz klein Inſtrument, ſo ſie Frantzöſiſche Spinne-Räder nennen, welche ſie an ſich in Gürtel ſtecken, und alſo im Herumgehen daran ſpinnen können.

de Spiritu Sancto,

Catharina, eine Portugieſiſche gelehrte Nonne vom Seraphinen-Orden zu Liſſabon,

don, lebete im Anfang des 17 Seculi und beſchrieb die Hiſtorie ihres Kloſters unter dem Titel: Fundaçaon das Framengas.

Spital=Frau,

Iſt eine alte unbehülffliche und krancke Frau, ſo ſich, um ihr Alter vollends geruhig hinzubringen, in ein Hoſpital gekauffet, und daſelbſt bis an ihr Ende verpfleget wird.

Spital=Mutter,

Heiſſet diejenige Haushälterin und verſtändige Frau, ſo zu Verpflegung und Wartung derer im Hoſpital ſich befindenden alten Weiber beſtimmet und vorgeſetzet iſt.

Spitzen, oder Canten, Points,

Sind ein von Gold, Silber, gut oder Leoniſch, Neſtel=Garn, oder weiſſem auch ſchwartzem Zwirn, nach einem gewiſſen Muſter gekleppeltes oder geneh etes zartes Gewebe, deſſen ſich das Frauenzimmer bey ihrem Putz zu bedienen pfleget. Die weiſſen Spitzen ſind von unterſchiedenen Sorten und Güte, als da ſind: Points d' Alençon, von einem Frantzöſiſchen Städtgen dieſes Nahmens, in der Normandie gelegen, alſo genennet, ſind genehete Spitzen von verſchiedener Breite, denen Points de Veniſe ähnlich, ſo zu Cour-Robben ſehr ſtarck gebrauchet werden: Points de Bruxelle, ſind halb genehete und halb geklöppelte Spitzen, kommen denen Points de Veniſe etwas gleich, ſind ſehr zart und fein, und en relief gearbeitet; Points de Veniſe ſind genehete Spitzen, ſo ietzo nicht mehr fabriciret werden, weil die zu Alençon ſolche übertreffen. Profilirte oder großfädigte Spitzen, ſind eine Art Brabanter=Spitzen, worinne die Blumen mit einem groben Faden umzogen ſind, und ein Relief formiren, dieſe ſind die moderneſte, und werden von denen Dames nebſt denen Brüßlern zu Kopff=Zeugen, Cour-Robben, und anderm Putz gebraucht. Brabanter=Spitzen ſind die ordinairen Niederländiſchen Spitzen, von verſchiedener Breite, theils glatt, theils bogigt. Mignonetten ſind Spitzen, worinnen ein flacher Faden, welcher das Deſſein anzeiget, fortläuffet: Sie ſind ordentlich nur eines Daumens breit, gleichen aber denen à gros filet nicht in dem mindeſten. Blonden ſind Neſtelgarne Spitzen, ſo in Franckreich und vielen Orten ſtat derer Niederländiſchen getragen werden; die Frantzoſen haben ſolche Spitzen wegen des leidlichen Preiſes, und um offte changiren zu können, eingeführet: Sie ſind etwas gelblicht, und accordiren bey den geſchminckten Geſichtern etwas beſſer als die weiſſen. Blonden mit Silber und Gold, ſind Neſtelgarne Spitzen, worinne ein ſilberner und goldener Faden laufft. Spitzen von Silber= und Gold=Faden, werden geklöppelt, und dienen zu verſchiedenem Gebrauch, Beſetzung der Kleider u. ſ. f. Spitzen von ſchwartzer Seide, gehören zur Trauer, werden auch zur Garnirung der Palladins, Mantillen, Hauben u. ſ. f. gebraucht, man hat auch ſolche mit gold= und ſilbernen Faden, und werden ſonderlich in Siebenbürgen und Ungarn, wiewol nur von gemeinen Leuten getragen.

Spitzen weiſſe zu waſchen,

Man lege die Spitzen in nicht gar zu heiſſes Waſſer, ſchmiere ſie wohl mit Seiffe ein, lege etwas darüber, daß ſie gleichſam gepreſſet werden, laſſe ſie alſo die Nacht über ſtehen, des andern Tages aber, wenn ſie ſo geweichet ſind, drucke man ſie vollends wohl aus, auf daß der gröſte Schmutz davon abgehe. Sodann nehme man von neuen laulicht Waſſer, ſchmiere die Spitzen vorhero abermals mit Seiffen wohl ein, lege ſie hernach von neuen in ſolch laulich Waſſer, decke darüber ein Tüchlein, ſo daß das Waſſer über ſelbige zuſammen ſchlage, ſetze alles in die Röhre, und laſſe es darinnen gemach auffieden, wenn ſolches geſchehen, ſo waſche man die Spitzen aus nur gedachtem Waſſer wieder aus, und ſetze ſie noch einmal in die Röhre, laſſe das Waſſer ſamt den Spitzen darinnen aufwallen, ſo werden ſie, wenn man ſie noch einmal ſauber auswäſcht, vollkommen weiß werden: Endlich weiche man ſie in kaltes Waſſer, und laſſe ſie darinnen über Nacht liegen, ſo werden ſie noch beſſer. Am allerbeſten aber, wenn man die Spitzen zuletzt auf das Gras leget, und ſie bey warmen Sonnenſchein zu unterſchiedenen malen mit

Waſſer beſprenget. Denn dadurch werden ſie ſo viel als wieder von neuen gebleichet.

Spitzen ſchwartze wieder gut zuzurichten,

Wenn ſie nicht allzuſehr beſchmutzet ſind, kehre man erſtlich den Staub mit einem zarten Bürſtlein wohl aus, alsdenn bereite man eine Farbe aus Gummi, eingeweicht in Eßig, drucke die ſchwartzen Spitzen hinein, ſchlage ſie auf ein Bret, überfahre ſie mit einem Bürſtlein aus gelinden Haaren gemachet, oder thue es auch mit einem Schwamme, drucke ſie durch denſelben auf das Bret recht glatt auf, damit ſie nicht runtzlich werden, endlich laſſe man ſie an der Sonne, oder an dem Ofen geſchwinde trocknen. Sind die ſchwartzen, ſowol als weiſſen Spitzen ſehr ſubtil, ſo hat man ein eigenes dazu gefertigtes helffenbeinernes oder anderes Inſtrument, wodurch man die kleinen Löcher an den Spitzen, wenn ſie etwa nicht ſtraff genug auf dem Brete aufgeſpannt geweſen, wieder öffne, und alles was an Zierath manchmal darüber lieget, in die rechte Ordnung bringe, ſo eine ziemliche Schärffe der Augen und gute Aufmerckſamkeit erfodert, aber auch ſodann, wenn man die Arbeit für andere machet, rechtſchaffen bezahlet werden muß. Die ſchwartzen Spitzen werden öffters roth, und müſſen alſo, wenn ſie nicht zum weitern Gebrauche unnütze werden ſollen, wieder ſchwartz gemachet werden. Dieſes nun geſchiehet durch braune Braſilien-Späne, Hausblaſe und Gummi, iegliches ohngefehr für einen Dreyer, den Gummi ſtoſſe man und reibe die Hausblaſe klein, beydes aber thue man nebſt den Braſilien-Spänen in einen glaſurten wohl verlutirten Topff, wenn man erſt warm Waſſer darüber gegoſſen hat, laſſe es auch nur zugedeckt, wenn man es nicht gar verlutiren will, ſieden, bloß daß es nicht überlauffe, ſo wird eine Farbe daraus, welche das Anſehen von roth hat, aber rechtſchaffen ſchwartz färbet, wenn es vorher abgekühlet iſt.

Spitzen-Bändgen,

Iſt ein ſchmales zartes und auf beyden Seiten durchlöchertes weiſſes Band, welches das Frauen-Volck bey dem Spitzennehen zu Umlegung und Einfaſſung der Blumen und Gänge zu brauchen pfleget.

Spitzen-Frau,

Sind gewiſſe Weiber, ſo allerhand weiſſe Spitzen in einem Käſtlein in und auſſer denen Jahr-Märckten dem Frauenzimmer in die Häuſer zum Verkauff herum tragen.

Spitzen-Grund,

Heiſt derjenige weit-löcherichte Stich in denen Spitzen, wormit das Frauenzimmer die leeren Felder, ſo auſſer denen Blumen und Gängen auf dem Spitzen-Muſter gefunden werden, auszufüllen pfleget; iſt entweder einfach oder doppelt.

Spitzen-Grund anzuſtechen,

Sind kleine zarte von weiſſem Zwirn über ein rund ſpitziges Höltzlein zuſammen geſchlungene und ausgezäckte Ringlein, ſo an ſtat der Zäckgen oben an die geneheten Spitzen weitläufftig angeſtochen wird. Wird auch ſonſten zu anderer Nähterey gebrauchet.

Spitzen-Muſter,

Iſt ein auf Papier entworffener Vor-Riß und Abſchilderung derjenigen Blumen und Rangage, wornach die Spitzen genehet oder gekleppelt werden.

Spitzen-Rand,

Iſt ein ſchmaler und zarter von weiſſem Zwirn gekleppelter Streiff, welcher unten an die genehten Spitzen ſtat einer Befeſtigung angeſtochen wird.

Spitzen-Schnepfflein,

Iſt ein zartes zugeſpitztes von weiſſem Zwirn gekleppeltes oder geneheten Schnepflein, ſo das Frauenzimmer an etlichen Orten vornher über die Stirne unter denen Hauben zu tragen pfleget.

Spitzen-Stiche,

Sind allerhand künſtliche und zarte Stiche, womit das Weibes-Volck die Blumen in den geneheten Spitzen auszufüllen pfleget. Dergleichen ſind vielerley, als: der Marcipan-Stich, einfach und doppelt, Mandelkern-Stich, Röggen-Stich, Flammen-Stich, Schieff-

Stich,

Stich, Erbiß-Stich, Ketten-Stich, dichter Stich, ſchlechter Grund, einfach oder doppelt u. d. g. m.

Spitzen-Wäſcherin,

Iſt eine abſonderliche Frau, ſo die Kunſt, weiſſe oder ſchwartze Spitzen wieder rein zu waſchen, aufzuſtecken und auszuplatten weiß.

Spitz-Gläſer, ſiehe Tafel-Gläſer.

Spitz-Hut, ſiehe Hut.

Spitz-Morcheln, ſiehe Morgeln.

Spollier,

Iſt ein halb ſeidenes und halb leinenes ſtreiffigtes Gewebe, womit man die Zimmer insgemein auszukleiden und welches man an ſtat der Tapeten zu gebrauchen pfleget.

Spollier-Hacken,

Sind etliche an einander geſetzte Häcklein von Eiſen oder Stahl ſauber geſchweiſſet und auspoliret, zuweilen auch im Feuer verguldet oder blau angelauffen, ſo man an Tapeten oder andere Sachen ſonder Einſchraubung und Verletzung der Wände und Zimmer einhengen und anwerffen kan.

von Sporck, Gräfin,

Anna Cajetana Franciſca, ein gelehrtes Frauenzimmer, hat aus dem Frantzöſiſchen nachfolgendes überſetzet: 1) Wöchentliche Betrachtungen und Gebeter, Prag 1707 in 8. 2) Der Anfang der Weisheit oder kurtzer Inhalt, wie und warum man die Sünde fliehen ſoll, Prag 1708 in 8.

von Sporck, Gräfin,

Eliſabetha Franciſca, ein gelehrtes Frauenzimmer, hat folgendes überſetzet: 1) Chriſtliche Sitten-Lehre, Kempten 1702 in 4; 2) Geiſtliche Waſſerqvelle, Altſtadt Prag 1707 in 4; 3) Tractat wider die Gleichgültigkeit derer Glauben, Kempten 1702 in 12; 4) Geiſtliche Wochen, Prag 1708 in Octav.

von Sporck, Gräfin,

Maria Eleonora Cajetana Aloyſia, eine gelehrte Tochter Hr. Frantz Antonii Grafen von Sporck, Herren derer Herrſchafften Grodlitz, Lyſſa und Konoget, Römiſchen Kayſerlichen würckl. Geheimden Raths, Cämmerers und Königl. Stathalters in Böhmen, iſt eine Nonne des Cöleſtiner-Ordens von Mariä Verkündigung in Prag, und hat folgendes aus dem Frantzöſiſchen ins Teutſche überſetzet: 1) S. Thereſiæ a Jeſu Betrachtungen über das Vater Unſer, Neuſtadt Prag 1707 in 4to; 2) Kurtze Art und Weiſe ſich in der Chriſtl. Standhafftigkeit zu üben, Prag 1707 in 8tav. 3) Grund-Regeln, nach welchen die Kinder ſollen Chriſtlich auferzogen werden, 1709 in 8tav. 4) Der aus dem Irrthum gebrachte Hoffmann, 1710 in 8tav. 5) Hülffs-Mittel ſich die ſtete Allgegenwart Gottes ohnabläßlich vor Augen zu ſtellen, 1710 in 12.

Spreil, ſiehe Speiler.

Spriegel über die Wiege,

Iſt ein von Holtz abſonderlich geſchnitztes Geſtelle mit zwey Gelencken verſehen, welches man dem Kind zum Haupte in die Wiege ſtecket, damit man ein Tuch doch ſonder Verhinderung und Beſchwerniß über ſein Geſichtlein bey dem Schlaf breiten kan.

Spritze,

Iſt ein von Blech hol getriebenes oder von Holtz gedrehetes Inſtrument, ſo die Köche in ihren Küchen nöthig haben, als da iſt, Spritze zu Spritzkuchen, Spritze zu Würſten u. d. g.

Spritzkuchen, ſiehe Gebackene Spritzkuchen.

Sprotten,

Sind anders nichts als eine Art Sardellen oder Anchois, ſo geräuchert und aus Engelland zu uns gebracht werden. Sie ſind fett, und wenn ſie friſch, wohl zu eſſen, es ſey roh, oder welches beſſer, auf dem Roſt gewärmet.

Spuhle,

Iſt derjenige herum lauffende und mit einem Flügel, der auf beyden Seiten mit kleinen Häcklein verſehen, umgebene Theil

am Spinnrade, welcher den von dem Wocken herunter gezogenen und zuſammen gedreheten Faden durch das an ſelbigem befindliche kleine eiſerne Röhrlein auf- und annimmt, und im Herumdrehen ſelbigen aufwindet.

Spül-Faß,

Iſt ein rundes flaches höltzernes Faß, worinnen die geſcheuerten Teller und Schüſſeln abgeſpület werden.

Spül-Gelte,

Iſt ein von Holtz zuſammen geſetztes und mit zwey hohen Handhaben verſehenes Küchen-Gefäſſe, worein der Schaum und anderer Unflat, ſo von den kochenden Speiſen abgeſondert, gegoſſen wird.

Spül-Keſſel, ſiehe Schwenck-Keſſel.

Spül-Napf,

Iſt ein groſſer runder Porcellain-Napf mit Waſſer angefüllet, worinnen man bey dem Caffee- oder Thee-Trincken die Schälgen und Näpfgen ausſpület.

Spund,

Iſt das kleine viereckigte Klötzlein, womit das Spundloch an den Fäſſern verwahret wird, iſt insgemein mit einem reinen Läpplein umſchlagen.

Stachel-Beere,

Uva criſpa, (Groſſularia) Groſſeille, iſt die Frucht eines Strauchs, welcher ſehr ſtachlicht, im Frühling zeitig ausſchläget, weiß blühet, in Gärten an Geländer und Häge geſetzet, und unter der Scheere gehalten werden muß. Seine Fortpflantzung geſchiehet im Herbſte durch die Brut. Die Frucht iſt länglich rund, haarig, im Anfang grün und hart, wenn ſie aber zeitiget, färbt ſie ſich und wird weich. Sie wird grün an Speiſen gebraucht, denſelben eine angenehme Säure zu geben, reiff iſt ſie ſüſſe, und kan roh gegeſſen, oder auch feuchte und trocken in Zucker eingemachet werden. ſ. Oecon. Lexicon.

Stachelnüſſe, oder Waſſer-Nüſſe,

Tribuli aquatici, Chataignes d'Eau, ſind dreyeckigte Nüſſe mit eben ſo vielen Spitzen und Stacheln verſehen. Sie wachſen in Seen, Weihern, Teichen und Stadt-Gräben, dahero ſie auch See- oder Weiher-Nüſſe genennet werden. Ihrem Geſchmack nach ſind ſie ſüſſe; verurſachen aber bey vielem Gebrauch Blöhungen und Winde. Doch ſollen ſie mit Honig-Waſſer gekocht, ein gut Gurgelwaſſer zu Mund- und Hals-Geſchwüren, wie auch zum faulen Zahnfleiſch abgeben. Ein mehrers hat ſich ein Curieuſer aus Kirchmayers Diſp. de Tribulis potiſſimum aquaticis zu erholen. Der Koch brauchet die Stachel-Nüſſe entweder an andere Eſſen oder bereitet ſie auf folgende Art: 1) Stachel-Nüſſe zu putzen; 2) Stachelnüſſe zu kochen.

Stachel-Nüſſe zu putzen,

Wenn dieſe aus dem Teich kommen, ſo lieſet man ſie ſauber aus, ſchüttet ſie hernach in einen Keſſel oder höltzernen Stutz, gieſſet Waſſer darauf, rühret ſie mit einem neuen Beſen brav um, und wäſchet ſie alsdenn wieder aus.

Stachel-Nüſſe zu kochen,

Sind dieſe vorher beſchriebener maſſen gereiniget, ſo thut man ſie in einen Keſſel, gieſſet Waſſer darauf, ſetzet ſie aufs Feuer, und läſſet ſie eine gute halbe Stunde ſieden. Darnach breitet man eine Serviette auf eine Schüſſel und richtet ſolche darauf an, decket ſie zu, giebet ſie hin, und läſſet darzu friſche Butter und Pfeffer aufſetzen; will man ſolche wie Caſtanien brauchen, ſo müſſen ſie mitten entzwey geſchnitten, die Kern heraus gethan, und denn an Braunkohl, wie Caſtanien geworffen werden.

Stadt-Mutter,

Heiſſet an etlichen Orten die älteſte und vornehmſte Matrone in der Stadt.

Ståhlgen für die Kinder,

Iſt ein zartes von Stahl verfertigtes Inſtrument, obenher etwas breitrund zubereitet, ſo man den kleinen Kindern an ein Band anzuhengen, und ſelbigen damit, wenn ihnen bey dem Zahnhecken das Zahnfleiſch juckt und brennt, in dem Mäulgen herum fähret, um die Hitze dadurch ein wenig abzukühlen.

Stangen-Leinwand,

Iſt eine gewiſſe Art einer gemodelten und überſchlagenen weiſſen Leinwand, doch nicht ſo dichte als Zwillig, woraus das Frauenzimmer allerhand Geräthe, als Tiſchtücher, Servietten, Qvehlen, Vorhänge und andere Sachen zu ſchneiden pfleget.

Ständgen,

Iſt eine nächtliche Muſic, ſo ein Amante ſeiner Geliebten durch andere machen läſt, oder ſelbſt allein von ihrem Hauſe in ein Muſicaliſches Inſtrument, als Laute u. d. g. eine charmante Arie ſinget.

Stärcke,

Wird aus dem ſchönſten Weitzen bereitet, welcher einige Tage in Waſſer weichen muß, bis er gantz weich worden, und man ſeine Krafft und Marck heraus drücken kan, ſo ſich hernach zu Boden ſetzet, und dieſes weiſſe Pulver giebet, womit das Frauenzimmer die klare Wäſche ſteiff zu machen pfleget, wenn ſie vorhero durch ein Tuch gedrucket worden.

Stärck-Mehl, ſiehe Krafft-Mehl.

Stärcken-Qvirl,

Iſt ein groſſer von Holtz geſchnitzter Qvirl, ſo in den Stärcken-Topf gehöret.

Stärcken-Topf,

Iſt ein groſſer irdener Hafen, worinnen die Stärcke mit der blauen Farbe vermiſchet und aufgekochet wird, damit man ſelbige bey dem Stärcken der Wäſche brauchen kan; zuweilen nimmt man auch eine höltzerne Waſch-Gelte darzu.

Stärcken-Wäſche,

Heiſſet dem Weibesvolck dasjenige kleine und klare Wäſch-Geräthe, ſo bey dem Waſchen durch die Stärcke gezogen, und ſtarr gemacht werden muß.

Starr machen,

Spitzen oder Flohr, iſt eine Wiſſenſchafft derjenigen Weiber, ſo den eingeſchmutzten Flohr oder Spitzen in dem Waſchen durch Dragant oder Gummi wieder aufzuſteiffen und ihnen neuen Glantz zu geben wiſſen.

Statilia,

War ein ſehr altes Weib, von welcher Seneca in ſeinen Epiſteln etwas erwehnet. Sie war aus einem berühmten Hauſe, und wurde 99 Jahr alt.

Statuten-Theil, ſiehe Portio Statutaria.

Staucher,

Heiſſet dem Frauenzimmer in Nürnberg ſo viel als ein Muff.

Stecher zu den Aepffeln, oder Aepffel-Stecher,

Iſt ein gewiſſes ausgeholertes Back- und Küchen-Inſtrument, wormit man die Mitten von denen ſcheibig geſchnittenen Aepffeln, ehe daß ſie gebacken werden, ausſticht und ausgräbet.

Stech-Heber,

Iſt ein klein von Meßing oder Blech holgetriebenes Röhrlein, wormit man den Wein oder das Bier, ſo man koſten will, aus denen noch friſchen und unangezapften Fäſſern hebet und heraus ſticht.

Stecke-Nadeln, auch Klufen, Spann-Nadeln und Häfftlein genannt,

Sind kleine ſchwancke von Meßing oder anderm Metall zugeſpitzte und oben mit einem Knöpfgen verſehene Nadeln, ſo das Frauenzimmer ſowol zum Nehen als auch zu dem Putz nöthig hat, ſind groß, mittlere oder klein, weiß, gelb, blau angelauffen oder ſchwartz, deren letztere bey der Trauer nöthig ſind.

Stecke-Nadel-Brief,

Iſt ein zuſammen-gelegtes blau oder weiſſes Papier, worinnen die Stecke-Nadeln Reihen weiſe geſtecket, und in ſolchen Briefen verkauffet werden.

Steck-Rüben, ſiehe Rüben.

Steffens,

Ein Frauenzimmer in Engelland, ſo ein bewährtes Mittel wider den Stein beſitzen, und ſolches zum Dienſt des Publici gegen eine Belohnung von 5000 Pfund Sterlings bekannt zu machen geſonnen ſeyn, auch folgende Vorſchläge deßfalls

gethan

gethan haben ſoll. Ein ieder, wer etwas hierzu beytragen will, kan ſein Geld dem Banqvier Drummont in Charingscroß zuſtellen, der, ſobald er 1000 Pfund zuſammen gebracht, dieſelben bey der Süd-See-Compagnie auf die Nahmen des Ertz-Biſchoffs von Canterbury, des Grafen Godolfin, des Lord Privat-Siegel-Bewahrers, wie auch der Hertzoge von Richmond und Montagve, und anderer mehr, niederlegen wird. So bald nun die Summe von 5000 Pfund Sterling beyſammen, will gedachtes Frauenzimmer ihr Geheimniß offenbaren, daß es kund gemacht werden könne. So lange bis ihre Medicin die Probe hält, verlanget ſie nur die Intereſſen von dem Capital, welches ſie erſt alsdenn empfangen will, wenn beſagte Lords, die ſich für ſie verbürgen, augenſcheinlich ſehen, daß ihr Arcanum die Krafft und Wirckung habe, die ſie ihm zuſchreibt, nemlich den Stein in der Blaſe zu diſſolviren. Woferne ſich aber dieſes nicht in der That alſo zeigen würde, ſoll ieder ſein Geld zurück bekommen. Seit dem dieſer Vorſchlag von ihr geſchehen, ſollen verſchiedene Atteſtate glaubwürdiger Perſonen eingelauffen ſeyn, die insgeſamt bekannt, daß ihnen durch ſolche Medicin völlig geholffen; und vom 22 April bis zu Ende dieſes Monats 1738 ſind bereits 365 Pf. an vorher gedachten Banqvier gezahlet worden.

Steiff-Matz, ſ. Qvarck.

Steinbeiſſer,

Gobii fluviatiles (Murenulæ) Petites lamproyes, ſind dünne geſchlancke Fiſchlein, faſt wie die Neunaugen, mit einer glatten Haut, dunckelgelb mit ſchwartzen Flecken: Sie haben ein ſpitziges Maul, und daran zwey Häcklein, mit dem hilfft ſie ſich gemeiniglich im Mertz oder April in Bächen an die Kieſelſteine anlegen, und gleichſam an ſelbigen ſaugen, davon ſie vielleicht auch den Nahmen bekommen. Sie haben ſonſt einen gar guten Geſchmack, und wenn ihnen der Koch mit einer guten Brühe vollends zu ſtatten kömmet, werden ſie für was delicates geachtet: dahero ſie Colerus nicht ohne Urſache unter die Herren-Fiſche rangiret, die aber einen guten Magen und ein gut Glas Wein erfodern, ſonſt wird die Lüſternheit bey vielem Gebrauch mit einem Fieber bezahlet. Ihre Zubereitung iſt wie der Neunaugen ihre, und kan man ſich hier in allem nach jenem richten.

Stella,

Eine gelehrte Frantzöſin, ſo nicht nur ein Buch, Paſtorales genennet, ſondern auch andere Sachen in Frantzöſiſcher Sprache geſchrieben. Sie war zugleich auch eine gute Künſtlerin in Mahlen und Schildereyen. Vid. Deviſeum in Mercur. Gall. An. 1678 Menſ. Septembr. pag. 119.

Stephana,

Nicolæa, oder Etienne, genannt, eine gelehrte Frantzöſin und nette Dichterin. Sie war des gelehrten Medici, Caroli Stephani in Paris Tochter, und Johannis Libautii Medic. Doctoris daſelbſt Eheweib, ſo um das Jahr 1584 florirete. Vid. La Croix du Maine in Biblioth. p. 358, it. Almeloveen de Vitis Stephanor. p. 26, Junck. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 72 & 73.

Stephania,

Catharina, des berühmten und gelehrten Henrici Stephani, gleichfalls gelehrte Tochter, ſo die Lateiniſche Sprache wohl verſtunde, auch ſonſt ein gelehrtes und geſchicktes Frauenzimmer war. Vid. Act. Erudit. Lipſ. A. 1684 p. 203, & Juncker. Centur. Illuſtr. Fœm. p. 71 & 72, Colomeſ. in Gall. Oriental. p. 24.

Steppen, Röcke oder Decken,

Iſt eine neue Art die Frauenzimmer-Röcke, welche mit Haaren oder Wolle vorher dick unterleget worden, mit allerhand Blumen und Gängen, vermöge der an einander hengenden Stepp-Stiche zu über nehen, bisweilen werden auch die Blumen und Figuren aus allerhand bunten Taffet zierlich ausgeſchnitten und hernach darauf geſteppet, dergleichen auch bey den Decken, ſo über die Betten in denen Putz-Stuben gebreitet werden, zu geſchehen pfleget.

Steppen, weiß Zeug,

Heiſſet in dem Nehen etliche Reihen über

über die Bindgen durch Faſſung zwey oder drey abgezehlter Fäden ziehen und eine gerade Linie nach dem Faden durch ſolche an einander hengende Stiche formiren.

Sterope,

War des Atlantis Tochter, und eine von denen ſieben Plejaden, welche dem Marti den Oenomaum zur Welt gebracht.

Sthenoboea,

Oder Anthea, war des Prœti Weib, ſo ſich in den Bellerophon verliebet, und als ſie ihn auf keine Art und Weiſe zum Ehebruch bewegen konte, ihn bey ihrem Manne angegeben, ob hätte er ſie mit Gewalt zur Unzucht zwingen wollen, worauf Prœtus ihn zu ſeinem Schwieger-Vater dem Jobas nach Lycien geſchickt, um ſelbigen deßwegen umzubringen, welches aber nicht erfolget.

Sticken,

Iſt eine Kunſt mit Gold, Silber oder Seide allerhand Blumen, Figuren, Laubwerck und Rangage auf ſeidne und wollene Zeuge erhaben zu nehen und ſelbige damit zu belegen.

Stieff-Groſſe-Mutter,

Heiſſet des Stieff-Vaters oder Stieff-Mutter ihre Mutter.

Stieff-Mutter,

Heiſſet die andere Frau, ſo der Vater heyrathet, und ſeinen Kindern als Mutter vorſetzet.

Stieff-Schweſtern,

Heiſſen zwey von dem Stieff-Vater oder Stieff-Mutter zuſammen gebrachte Töchter.

Stieff-Tochter,

Heiſſet diejenige Tochter, ſo eine Wittibe zu ihrem andern Mann, oder ein Wittiber zu ſeiner andern Frau mitbringet.

Stillen, oder ſäugen,

Iſt eine Verrichtung und Pflicht der Ammen oder eigenen Mütter, ſo die kleinen Kinder an die Brüſte legen, und ſelbige mit ihrer Milch Tag und Nacht unterhalten.

Stirnbinde, oder Kopfbinde,

Iſt ein ſchmaler, weiſſer, ſchlechter oder geneheter, auch auf beyden Seiten mit Canten, Zäckgen oder Spitzen beſetzter Streiff, den das Weibes-Volck um die Stirne meiſtentheils zu denen Schleppen zu binden pfleget. Die Hallorum Weiber tragen ſelbige beſtändig.

Stirn-Spangen,

War im Alten Teſtamente ein gewiſſes Stück vom weiblichen Schmuck und Geſchmeide, ſo das Frauenzimmer auf denen Stirnen, in Form eines halben Mondens trug. Dergleichen dort Abraham ſeinem Knecht für die Rebeccam hatte mitgegeben. Geneſ. XXIV, 22.

Stockfiſch,

Aſellus, Merluche, iſt ein See-Fiſch, der häuffig um Norwegen gefangen, aufgetrocknet und weit und breit verführet wird. Loniceri Meinung nach ſoll er daher den Nahmen haben, weil er erſt auf einem Stock müſſe geklopft werden, ehe er zu eſſen taugt, ſonſt bleibt er ein unverdaulicher Fiſch, der einen guten Magen erfodert. Wiewol ein gewiſſer alter Medicus vorgegeben, als ob dieſer Fiſch die ſauren Cruditäten aus dem Magen wegnehmen ſolte, zumal wenn man darbey täglich eine ziemliche portion von liquore nitri fixi gebrauchete. ſ. Oeconom. Lexicon. Bey gemeinen Leuten iſt er eine gewöhnliche Haus-Koſt, und auf vornehmen Tafeln wird er bisweilen zur Abwechſelung mit verſpeiſet, wenn man ſonderlich nach der Vorſchrifft unſers Kochs ſolchen zubereitet: 1) Stockfiſch zu wäſſern; 2) Stockfiſch zu wäſſern anders; 3) Stockfiſch zu wäſſern noch anders; 4) Stockfiſch mit zerlaſſener Butter; 5) Stockfiſch mit Rahm; 6) Stockfiſch gefüllet im Backofen; 7) Stockfiſch auf der Schüſſel gedämpfft mit Zwiebeln; 8) Stockfiſch mit einer Senff-Soſſe; 9) Stockfiſch mit Senff anders; 10) Stockfiſch mit Reiß à la Turc.

Stockfiſch zu wäſſern,

Den Stockfiſch klopffet man mit einem höltzernen Hammer oder Schlägel, gieſſet Regenwaſſer drauf, darinnen er einen gantzen Tag liegen muß, wäſchet ihn alsdenn

denn heraus, gieſſet wieder Waſſer drauf, und läſſet ihn noch 2 bis 3 Tage wäſſern. Es würde nicht ſchaden, wenn man gleich den Stockfiſch alle Tage 2 mal auswüſche und wieder friſch Waſſer gäbe.

Stockfiſch zu wäſſern anders,

Wenn der Stockfiſch geklopffet iſt, ſo leget man ihn in eine Wanne, die unten einen Zapffen hat, machet alsdenn eine reine Lauge, und gieſſet ſolche darauf, welche 24 Stunden drauf ſtehen muß. Hernach wäſchet man den Stockfiſch etliche mal ſauber aus, gieſſet alle Tage zwey mal friſches reines Waſſer darauf und dieſes ſo lange, bis er genug gewäſſert iſt.

Stockfiſch zu wäſſern noch anders,

Man leget den Stockfiſch, wenn er recht geklopffet iſt, in eine Wanne, gieſſet Waſſer drauf, ſtreuet ungelöſchten Kalch darein, und läſſet ſolchen 24 Stunden ſtehen, hernach wäſchet man ihn etliche mal aus, und gieſſet öffters, auch wol des Tages 3 bis 4 mal friſch Waſſer drauf, ſo wird er auflauffen und ſchön lucker oder weich werden.

Stockfiſch mit zerlaſſener Butter,

Wenn derſelbe vorher beſchriebener maſſen gewäſſert iſt, ſo ſchneidet man ſolchen in Stückgen, thut ihn in friſches Waſſer, und wäſchet ihn ſauber aus, nach dieſem leget man den Stockfiſch in einen Topf, gieſſet kaltes Waſſer drauf, ſetzet ihn von ferne zum Feuer, und rücket ihn immer näher, und wenn er oben einen weiſſen Giſcht bekömmt, ſo ſchiebet man ihn wieder zurücke. Unterdeſſen läſſet man Butter zergehen, nimmet hernach den Stockfiſch wieder aus dem Topffe, lieſet ihn aus, und ſchüttet ihn auf die Schüſſel, darauf er ſoll angerichtet werden, beſprenget ihn ein wenig mit Saltz, läſſet die zerlaßne Butter darüber lauffen, ſtreuet oben viel Muſcatenblüten und gehackte grüne Peterſilie drüber, ſetzet ihn auf ein Kohlfeuer und decket die Schüſſel zu, hat er nun noch ein wenig gedämpffet, ſo kan er zu Tiſche getragen werden.

Stockfiſch mit Rahm,

Man zerſchneidet den Stockfiſch, wäſſert und wäſchet ſolchen ſauber aus, ſetzet ihn zum Feuer, ingleichen auch Rahm oder nur gute Milch in einer Caſſerole oder Tiegel auf ein Kohlfeuer. Hernach wenn der Stockfiſch anfangen will zu kochen, ſo nimmet man ihn vom Feuer, leget ihn heraus u. putzet ihn ſauber ab, thut ihn in die auf dem Kohlfeuer ſtehende Milch, würtzet ihn mit Muſcatenblüten, und ſo es beliebet, kan man auch ein wenig Saffran daran ſchütten, und läſſet ihn ein wenig in der Milch kochen. Ferner ſchläget man fünff bis ſechs Eyerdotter, nachdem man viel hat, in ein Töpffgen, qvirlt dieſe mit etlichen Tropffen kalter Milch klar ab, gieſſet darnach die Milch davon an die geqvirlten Eyerdotter, und rühret es beſtändig, bis es ein wenig dicke wird. Inzwiſchen leget man ein Stück ausgewaſchene Butter an den Stockfiſch und paſſiret ihn eine Weile, wenn die Brühe dickigt worden, ſo ſetzet man den Stockfiſch vom Feuer, gieſſet die abgeqvirlte Brühe darüber, und rüttelt ihn durch einander. Zuletzt richtet man ſolchen auf eine Schüſſel an, ſprenget zerlaſſene Butter und Muſcatenblüten darüber, denn kan er zu Tiſche getragen werden.

Stockfiſch gefüllt im Backofen,

Den Stockfiſch bereitet und ſetzet man zu, wie vorhergehenden. Wenn er nun anfänget zu kochen, ſo nimmet man ihn vom Feuer, lieſet die ſchönſten Stücke ſauber, Blätterweis zerpflückt, in einen Tiegel oder Caſſerole, den übrigen aber lieſet man aus, und ſchneidet ſelbigen gantz klein, würtzet ihn mit Muſcatenblüten, Ingber und etwas weiſſem Pfeffer, ſchüttet ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln und eingeweichte Semmel darzu, und thut dieſes zuſammen in einen Reibaſch, oder ſonſten in eine tieffe irdene Schüſſel, ſchläget 6 bis 8 Eyer dran, gieſſet ein Nöſſel guten ſüſſen Rahm drein, ſaltzet dieſes ein wenig, und rühret es wohl durch einander ab. Letztlich muß man 3 Viertel-Pfund Butter zergehen, und ſelbige unter das Abgerührte lauffen laſſen; den gepflückten Stockfiſch aber, ſo man Stückenweis in die Caſſerole gethan, paſſiret man mit einem Stücke Butter, Muſcaten-

catenblüten, Citronenſchalen, auf einem Kohlfeuer ab. Inzwiſchen beſtreichet man eine Tortenpfanne mit Butter, ſchläget ein Blat Teig hinein, und klebet ſolchen auf dem Rand mit Eyern an, damit er, wenn er in Backofen kömmt, nicht hinunter fahre, nachgehends ſchüttet man die Helffte von dem Abgerührten drein, leget den abpaſſirten Stockfiſch drauf, und überziehet ſolchen mit der andern Helffte, ſtreuet oben Semmel drüber, ſetzet ſolches alsdenn in einen heiſſen Backofen, damit es fein goldgelb backe. Iſt ſolches geſchehen, ſo langet man den Stockfiſch heraus, machet ihn um die Tortenpfanne herum los, thut ſelbigen heraus, richtet ihn auf eine Schüſſel an, und läſſet ihn alſo warm zu Tiſche tragen.

Stockfiſch auf der Schüſſel gedämpfft mit Zwiebeln,

Man ſchneidet gewäſſerten Stockfiſch zu Stücken, ſetzet ihn in einem Topf zum Feuer, und ſo bald er nur ein wenig einen weiſſen Giſcht bekömmt, ſo nimmet man ihn gleich wieder weg, und putzet ihn fein Blätterweis, als einen gepflückten Hecht aus. Hierauf wäſchet man 3 Viertel-Pfund Butter, und beſchmieret eine Schüſſel damit, ſtreuet Muſcatenblüten und Ingber drauf, beſetzet den gantzen Boden mit geſchnittenen Zwiebel-Scheiben; auf dieſe leget man eine Lage Stockfiſch, und darauf wieder Zwiebel-Scheiben, damit fähret man alſo fort, und machet eine ziemliche Schüſſel voll, ſtreuet darnach oben wieder Muſcatenblüten und Ingber drauf, leget wieder ziemlich viel Butter dran, decket den Stockfiſch mit einer andern Schüſſel feſte zu, ſetzet ſolchen auf ein Kohlfeuer, und läſſet ihn eine ziemliche Weile dämpffen, ſo wird er Brühe und Safft genug überkommen. Wenn man nun denckt, daß die Zwiebeln bald weich ſind, wornach man auch ſehen kan, ſo muß man dieſen laſſen zu Tiſche tragen.

Stockfiſch mit einer Senff-Soſſe,

Den Stockfiſch, wenn er gehöriger maſſen gewäſſert und zugerichtet worden, putzet man ſauber aus. Hernach machet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Kohlfeuer braun, ſchüttet eine Meſſerſpitze Mehl drein, welches auch mit bräunen muß, gieſſet alsdenn ein halb Nöſſel Senf drein, würtzet ihn mit Ingber und Pfeffer, gieſſet von der Brühe, in welcher der Stockfiſch geſotten, nachdem etwas Wein und Zucker dran gethan worden, drein, und läſſet es kochen. Zuletzt leget man den Stockfiſch darzu, der darff aber in dieſer Brühe nicht gar zu lange kochen, iſt er etwan zu mager, ſo machet man in einer Pfanne Butter braun, und läſſet dieſe vollends hinein lauffen, endlich mag man ſolchen nach Belieben anrichten.

Stockfiſch mit Senf anders,

Man kochet ſelbigen offt beſchriebener maſſen ab. Hernach putzet man ihn ſauber aus, leget ihn ordentlich auf eine Schüſſel, gieſſet Senf drüber, ſetzet ihn auf ein Kohlfeuer, und läſſet ihn mit dem Senff dämpffen. Ferner machet man ein halb Pfund oder auch mehr Butter, nachdem man viel Stockfiſch hat, in einer Caſſerole oder Pfanne braun, und brennet ſolche über den Stockfiſch, ſtreuet Zucker, Ingber und Pfeffer drauf, und verſpeiſet ſolchen nach Gefallen.

Stockfiſch mit Reiß à la Turc,

Wenn der Stockfiſch mit Reiß in der Schüſſel angerichtet worden, ſo wird oben mit einer glüenden Schauffel darüber hingefahren, daß er bräunlich wird.

Stockflethin,

Maria Catharina, von Nürnberg, gebohrne Fritſchin, eine gecrönte und ſinnreiche Poetin, ihr Ehe-Herr war L. Arnold Stockfleth, Brandenburgiſcher Bareuthiſcher General-Superintendens. Unter den Blumen-Hirtinnen führte ſie den Nahmen Dorilis. Vid. Paullin. in der Zeit-kürtzenden erbaulichen Luſt P. II pag. 115 & 116.

Stock-Morcheln, ſiehe Morcheln.

Stock-Schilling,

Iſt eine beſondere Beſtraffung für das annoch junge und unverſtändige Weibes-Volck, ſo ſich zu allerhand böſen Dingen von andern verleiten laſſen, da nemlich die Delinquentin über einen Stock gebücket angeſchloſſen und mit Ruthen

über

über das hinterſte Theil ihres Leibes geſtrichen wird.

Stöcken-Schmecken,

Heiſſen dem Nürnbergiſchen Frauenzimmer etliche an ein langes Stöcklein zuſammen gebundene Nelcken oder andere Blumen, ſo ſie ſtat eines Bouquets in die Hand zu nehmen pflegen.

Stock-Schwämme,

Sind eine Art kleiner Schwämme, ſo insgemein auf büchenen Stöcken zu wachſen, und entweder à part zugerichtet oder an gewiſſe Eſſen friſch oder abgedörret verbrauchet werden, und kömmet deren Gebrauch ohne Zweiffel von denenjenigen Leuten her, die in Kriegs- und Hungers-Noth ſich anders nicht als mit dergleichen zu retten gewuſt. Sie werden gemeiniglich alſo zubereitet: 1) Stock-Schwämme zu putzen; 2) Stock-Schwämme auf Butter mit grüner Peterſilie; 3) Stock-Schwämme gebacken im Backofen.

Stock-Schwämme zu putzen,

Man ſchneidet denen Stock-Schwämmen unten die Stiele bis an die Köpffe weg, ſo ſind ſie geputzet.

Stock-Schwämme auf Butter mit grüner Peterſilie,

Wenn dieſe Schwämme geputzet ſind, ſo ſchüttet man ſie in kaltes Waſſer, wäſchet ſie rein aus, und drücket ſie mit denen Händen gantz trocken. Indeſſen machet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Feuer braun; leget hernach die Schwämme drein, und läſſet ſie braten, ſodann ſtreuet man Ingber, Pfeffer und gehackte grüne Peterſilie drein, rühret ſolches durch einander und richtet ſie an.

Stock-Schwämme gebacken im Backofen,

Man putzet und wäſchet die Stock-Schwämme ſauber aus, und ſchneidet ſelbige mit einem Schneide-Meſſer gantz klein. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf das Feuer, thut die gehackten Schwämme hinein und paſſiret ſie ein wenig, nimmet hernach ſolche vom Feuer, daß ſie erkalten. Unterdeſſen ſchneidet man ein halb Pfund Nieren-Stollen, nebſt eingeweichten und wieder ausgedruckten Semmeln, Ingber, Muſcatenblüten, kleinen Roſinen, Saltz und guten ſüſſen Rahm, 10 Eyern, an die Schwämme und rühret dieſes alles wohl durch einander. Hernach machet man einen Krantz von Teig um eine Schüſſel, beſchmieret dieſe mit Butter und ſchüttet die abgerührten Schwämme hinein, ſtreuet oben geriebene Semmel drüber, ſetzet ſie in einen heiſſen Ofen, läſſet ſie gar gemählich backen, und wenn ſie fertig ſind, auftragen.

Stoff, oder Eſtoff,

Iſt ein ſeidenes ein- oder vielfärbigtes künſtlich verfertigtes Gewebe, mit allerhand Blumen und Rancken überſchlagen, von unterſchiedener Güte, leicht oder ſchwer, hat einen Gra di Napel-Boden und Grund, zum Unterſchied des Damaſtes, als welcher einen Grund von Satein hat.

Stoff mit lebendigen Blumen,

Iſt eine Art von ſeidenem Stoff, worein die Blumen von allerhand Arten mit ihrer natürlichen Couleur und Schattirung, wie ſie in den Gärten wachſen, gewircket ſind.

Stolle,

Eine Art Butter-Gebackens, deſſen Forme länglicht, an den Enden zugeſpitzt und in der Mitte erhaben iſt. Sie pflegen in Weihnachten gebacken zu werden, da ſie denn ein ieder ſeinen Umſtänden nach, was die Güte derſelben anlanget, einzurichten pfleget.

Stopffen, ſiehe Wübeln.

Stopffen, oder Mäſten,

Heiſſet Gänſe, Truthäne oder Kaphäne eine Zeit vorher, ehe ſie abgeſchlachtet werden, mit abſonderlich darzu verfertigten Nudeln, ſo man ihnen mit Gewalt in den Hals ſtopffet, fett machen.

Stopff-Läpplein,

Sind kleine weiſſe leinene und weich geriebene Tücher, ſo man denen Windel-Kindern unterzubreiten und zu ſtopffen pfleget, damit ſie nicht das andere Windel-

del-Geräthe unrein machen. Sie ſind kleiner als die Windeln.

Stopff-Nadel,

Iſt eine lange geſchlancke und ſpitzige ſtählerne Neh-Nadel, ſo das Frauenvolck bey dem Löcher-zuſtopffen, im weiſſen Zeuge zu brauchen pfleget.

Stör,

Acipenſer, (Sturio) Etourgeon, iſt eine Art eines ſtarcken und groſſen Fiſches. Er hat einen langen Rüſſel, vier Kiefen auf ieder Seite, ſo mit einem harten Deckel verwahret, iſt dunckel von Farbe, und führet keine Zähne. Er hat gar kleine Augen, und ſein Mund ſtehet am Untertheil des Rüſſels gantz rund ſtets offen ohne Zähne, mehr zum Saugen als zum Kauen beqvem. Die Schuppen findet man bey ihm nicht über und über, ſondern er weiſet nur etliche harte Schuppen auf dem Rücken lang hin, vom Kopff durch den Rücken bis über den Schwantz läufft eine ſtarcke Senne Fingers dicke, ſo die Stärcke genennt, und von denen Köchen bey ſeiner Schlachtung ausgeriſſen wird. Dieſer Fiſch iſt, wie der Lachs, ein Anadromiſte, der zwar ordentlich im Meere wohnet, aber aus demſelben in die Ströme zu ſeinem Wachsthum und Verbeſſerung antritt, nicht aber ohne Unterſcheid in alle, ſondern nur in die gröſten, als in die Donau, den Rhein, die Elbe, die Oder, Weichſel, und dergleichen. Sein Fleiſch iſt weiß, gelinde, nahrhafft, dem Munde lieblich und dem Magen angenehm: Jedoch iſt ein groſſer Unterſcheid nach ihrem Geſchlechte, Ort und Zeit zu machen. Was die Zubereitung in der Küche anbelanget, ſo kan ſelbiger entweder Stückweis gebraten oder mit einer Senff- oder auch Butter-Brühe zugerichtet werden. Dergleichen Brühen hin und wieder ſattſam beſchrieben worden. Von dem Rogen dieſes Fiſches iſt oben unter Caviaro gedacht worden.

von Stötteroggen,

Eliſabeth Catharina, des Lüneburgiſchen Bürgermeiſters und Hannoveriſchen Raths, Brandani Ludolphi von Stötteroggen, gelehrte Fräulein Tochter, ſo ſich An. 1704 in dem Kloſter Meding, bey Lüneburg einkleiden ließ. Ein nicht nur in der Hiſtorie, Geographie, Genealogie, Heraldic und Poeſie wohl verſirtes, ſondern auch in der Ebräiſchen, Griechiſchen, Lateiniſchen und Frantzöſiſchen Sprache wohlerfahrnes Fräulein. Uberdiß ſoll ſie auch eine groſſe Wiſſenſchafft in der H. Schrifft beſitzen, auch in der Muſic wohl beſchlagen ſeyn, geſtalt ſie nicht nur ein ſchönes Clavier ſpielet, ſondern auf der Laute faſt nicht ihres gleichen haben ſoll.

Strangerin,

Hanna, war ein fanatiſches und qvackeriſches Weibes-Bild in Engelland, ſo An. 1656 nebſt ihrer qvackeriſchen Gefehrtin und Glaubens-Schweſter, der Martha Symondia, den Haupt-Schwärmer Jacobum Naylor den 24 Octobr. zu Briſtol für einen Erlöſer des menſchlichen Geſchlechtes ausgeruffen und für den rechten Meßiam der Welt ausgeſchrien, auch dieſen Qvacker zu Pferde durch die Gaſſen unter dem Zuruff: Heilig, Heilig, Heilig iſt der Herr Zebaoth, beyderſeits begleitet, dadurch aber viel einfältige Menſchen zur Abgötterey angefriſchet und verleitet. Die Gotteslaͤſterlichen und närriſchen Brieffe, ſo dieſe beyde Schwärmerinnen an dieſen vermeinten Meßias geſchrieben, ſind in D. Laſſenii Bericht von der Qvacker-Secte c. 4 zu leſen. Vid. Honor. Reggium de Stat. Eccleſ. Britann. p. 46, 68, 102 & 103, it. Pantheon. Enthuſ. p. 224.

Stratonica,

Eines armen alten Muſici Tochter, nahm mit ihrer angenehmen Stimme den Aſiatiſchen König Mithridatem M. dergeſtalt ein, daß er ſie ſofort zu ſeiner Maitreſſe erkieſete, ihren Vater reichlichſt beſchenckte, und nachher mit ihr den Xipharem zeugte, den er aber endlich auch in den Augen dieſer ſeiner Mutter eigenhändig umbrachte.

Strauß, ſiehe Bouquet.

Streckin,

M. R. ein in der Poeſie galantes Frauenzimmer, ſie hat dem Verfaſſer der Römiſchen Octavia zu Ehren ein Carmen oder Danck-Opffer verfertiget, welches

gewiß

gewiß für ein ſchönes Gedichte paſſiren kan.

Strehn Garn,

Heiſt das geſponnene, abgeſpuhlte und über die Weiffe geſchlagene Garn, aus viertzig Gebinden beſtehend, ein Gebinde aber hält 20 Fäden in ſich.

Streiff unter die Schleppen,

Sind lange ſchmale von klarer weiſſen Leinwand, Neſtel-Tuch, Catton, Schleyer oder Schwäbiſch zugeſchnittene Streiffe, ſo das Weibesvolck unter ihre Schleppen zu ſtecken und mit Spitzen zu bekräuſeln pfleget.

Strich-oder Strick-Naht,

Iſt eine Kunſt und Wiſſenſchafft, mit weiſſem Zwirn in ein Geſtrick entweder nach alter Art nach dem ſo genannten Dupf mit lauter Bollen und Wiefel, oder nach der neuen Mode nach dem Riß, ſo gemeiniglich aus geſtreueten Blumen, ſchönen Schwung und Laubwerck beſtehen, welche auf Papier entworffene und mit Mahler-Tuſche ſchattirte Riſſe unter das in Rahm geſpannte Geſtricke geleget, der Zeichnung nach mit Faden umzulegen, zu vollen, zu wiefeln, mit vielerley Mödelein auszufüllen und den Schatten mit allerhand vortheilhafften Stichen anzuzeigen. Mit ſolcher Strich-Naht werden meiſtentheils die Uberzüge der Betten, ſo insgemein mit buntem Taffet oder Caton unterleget, verbrähmet, doch kan man ſolche Naht auch bey Tiſch-Tüchern und Qvehlen anbringen.

Stricken,

Iſt eine Wiſſenſchafft, Strümpffe, Handſchuh, Camiſöler, Mützen u. a. d. Sachen, von Seide, Wolle, Zwirn oder Garn, vermöge der darzu gehörigen Stricke-Nadeln künſtlich in einander zu ſchlagen, und iedem Stücke die gehörige Form zu geben.

Strick-Beutel,

Iſt ein kleines von Seide geſtricktes Beutelein, von oben mit einem Bändgen zuſammen gezogen, worinnen das Frauenzimmer den Knauel zum ſtricken ſtecken hat.

Strick-Buch,

Iſt ein zuſammen geheifftetes Buch mit allerhand in Kupffer geſtochenen und über die Linien klein würfflicht auspunctirten Figuren und Muſtern abgetheilet, wornach das Frauenzimmer ſtricken lernet. ſ. Muſter-Buch.

Strick-Eiſen, oder Stricke-Nadel,

Sind lange dünne und geſchlancke Nadeln von Eiſen, Stahl oder Meßing verfertiget, mit welchen das Frauenzimmer bey dem ſtricken die Fäden über einander ſchlinget und in die gehörigen Schmaaſen oder Maaſchen bringet.

Strick-Käſtlein,

Iſt ein kleines viereckigt länglichtes leicht verfertigtes höltzernes Käſtlein, mit einem Auszug, insgemein mit Gold-Papier bekleidet, offtermals aber auch lacciret, worinnen das Frauenzimmer ihr gantzes Strickwerck füglich verbergen und bey ſich tragen kan.

Stricke-Nadel, ſiehe Strick-Eiſen.

Stroh,

Sind die Stengel und Halmen, ſo von ausgedroſchenen Feld-Früchten übrig bleiben. Es dienet auf dem Lande die Häuſer, Ställe und Scheuren damit zu decken, in der Ernte Bänder daraus zu machen, in die Betten zu legen, Futter und Heckerling davon zu ſchneiden u. ſ. f.

Stroh-Bändlein,

Iſt ein zartes und ſchmales von offener Seide verfertigtes und ſtarck mit Gummi angeſchmiertes Band, ſo dem Frauenzimmer zu allerhand Putz und Zierath, als Ducheſſen, und andern Sachen, dienet.

Stroh-Krantz,

Iſt ein von Stroh rund-ausgewölbter und mit allerhand bunten Fleckgen und Schellen behengter Krantz, den die kleinen Jungfern in den Nehe- oder andern Lern-Schulen zur Straffe und Schimpff aufſetzen müſſen, wenn ſie in ihrem Thun faul und nachläßig geweſen.

Stroh-Hut,

Iſt ein von ſchwartz-gefärbtem Stroh zuſammen geflochtener und hoch-gethürmter Hut, den das Frauenzimmer in Regenſpurg zur Sommers-Zeit auf dem Kopffe zu tragen pfleget; um ſelbigen wird eine Perlen-Schnure oder anderer Schmuck geleget.

Stroh-Hut, oder Garten-Hut,

Iſt eine von Stroh geflochtene groſſe Kappe, deren ſich das Frauenzimmer in denen Gärten bey heiſſem Sonnen-Schein zu Bedeckung des Angeſichtes zu bedienen pfleget.

Stroh-Teller,

Iſt ein von buntem Stroh ſauber geflochtener und zuſammen gehefteter runder Teller, auf den die Schüſſel bey Tiſche oder auch nach heutiger Façon die Thée- und Caffée-Schälgen geſetzet werden.

Stroh-Tuch,

Heiſſet dasjenige grobe leinene Tuch, ſo über das Stroh im Bette gedecket wird, damit das Indelt nicht gleich darauf geleget werden dürfe.

Stroh-Wittben,

Heiſſet man aus Schertz an etlichen Orten diejenigen Weiber, deren Männer verreiſet oder abweſend ſind.

Stromerin,

D. Heinrich Andreæ Stromers, Chur-Fürſtl. Maynzziſchen Leib-Medici, gelehrte Tochter, ein in der Natur wohl-erfahrnes und in der Latinität ſehr verſirtes Frauenzimmer. Muslerus in ſeiner Orat. p. 157 rühmet ſie ſehr; man muß ſie aber nicht mit der Eliſabetha, und Clara Stromerin, ſo zwey gebohrne Nürnbergerinnen und daſelbſt zu S. Clara Aebtißinnen waren, confundiren. Vid. Caſp. Bruſch. de Monaſter. Germ. p. 392 & 393.

Strotzen oder ſtrutzen,

Iſt eine denen hieſigen Kinder-Muhmen und Ammen gebräuchliche Redens-Art, wenn nemlich die kleinen Kinder, ſo ſie zu pflegen und zu warten haben, ſich ungebehrdig ſtellen, vor Zorn und Unwillen gantz ſtarr und ſteiff machen, und durch freundliches Zureden nicht geben wollen.

Strozzi,

Laurentia, eine gelehrte Tochter Zachariæ Strozzi und Nonne des Dominicaner-Ordens zu Florentz, An. 1514 gebohren. Sie war nicht allein der Lateiniſchen, ſondern auch Griechiſchen Sprache kundig geweſen, hat die Philoſophie, Muſique und Poeſie wohl verſtanden, und ſonſten noch viel Qualitæten beſeſſen. Sie hat ein Buch Lateiniſcher und ſehr ſchöner Oden und Hymnorum auf alle Feſte in der Catholiſchen Kirche elaboriret, ſo bey denen Gelehrten viel Approbation gefunden; das gantze Opus iſt unter des Lactantii de Lactantiis, Biſchoffs von Piſtrie Nahmen heraus kommen, und hat ſolches Jacobus Mauduitus Boriſinus ins Frantzöſiſche vertiret, auch eine harmoniſche Compoſition darzu gemacht. Ihr Tod erfolgte An. 1591, im 77 Jahre ihres Alters. Vid. Brantom. in Fin. L. II Homin. Illuſtr. Extraneor. it. Jan. Nic. Erythr. Pinacothec. III pag. 250, Morer. Diction. Hiſtoriq. Paſch. in Gynæc. Doct. p. 57.

Strozza,

Barbara, ein in der Muſic erfahrnes Frauenzimmer um die Mitte des 17 Jahrhunderts, hat ein Madrigalien-Werck, Cantaten und Arietten heraus gegeben.

Strudel zu machen,

Man nehme zwey Eyer, und ohngefehr zwey Löffel Waſſer, mache einen Teig daraus, der aber ziemlich hart und wohl durchwircket ſeyn muß, miſche ein wenig Saltz darunter, treibe alsdenn denſelben gantz dünn auf, lege ihn auf ein weiß Tuch, wenn er zuvor mit Mehl wohl überſtreuet iſt, ziehe ſelbigen, ſo dünne man nur kan, aus, daß er ſo dünn als ein Oblat wird, laſſe ihn ein wenig härtlich werden; indeſſen nehme man 7 oder 8 Zwiebeln, ſchneide dieſelben gantz klein, ſetze in einem Tiegel oder Caſſerole ohngefehr ein halb Pfund Butter über Kohlen, werffe die Zwiebeln hinein, und laſſe ſelbige fein gelblicht darinne kröſchen, gieſſe ein halb Nöſſel gantz dicken ſauren Rahm mit hinein, rühre es wohl unter einander, und überſtreiche den Teig gantz darmit, alsdenn

denn nehme man geriebene Semmel, und überſtreue es, wickele es über einander, daß es die Form von einer Wurſt bekömmt, lege es auf einen groſſen Teller wie eine Schnecke zuſammen, und werffe es ſodann in einen Keſſel mit ſiedendem Waſſer, laſſe es eine halbe Viertel-Stunde gemählig darinnen paſſiren, gieſſe hernach das Waſſer ab bis auf ein klein wenig, thue den Strudel in eine Schüſſel, nehme Semmel, und rösche ſelbige in Butter, gieſſe ſie darüber her, gebe ihm oben und unten Feuer, daß es beginnet bräunlich zu werden, und es wohl durchkocht, ſodann gebe man es hin. NB. Die andern Arten der Strudeln ſind bey iedwedem Eſſen zu finden.

Strümpffe,

Sind ein Uberzug der Füſſe, von Wolle, Zwirn, Garn, Seide, Bieber-Haaren oder Caſtor und Baum-Wolle gewebet, gewalcket, genehet oder geſtricket, manchmal mit gold-und ſilbernen Zwickeln gezieret; zu Sommers-Zeit träget das Frauenzimmer auch dergleichen von Leder, wider den Mücken-Stich.

Strumpff-Band,

Iſt ein gewircktes oder von Damaſt zuſammen geneheтes und gefüttertes Band, wormit ſich das Frauenzimmer die Strümpffe unter den Knien hinauf zu binden pfleget. Es ſind ſolche reich, um die Ränder mit Gold und Silber geſtickt, auch mit Hexen-Stich genehet. Einige bedienen ſich auch der Knie-Treſſen mit Schnällgen. Etliche Potentaten haben den Gebrauch, daß, ehe ſie ihre Braut zu Bette führen, ſie ſelbiger zuvor durch einen von ihren Miniſtern das eine Strumpff-Band in der Braut-Cammer ablöſen laſſen, wiewol es auch die Adelichen Bräute an etlichen Orten alſo halten.

Strümpffe beſohlen oder beſetzen,

Heiſſet dem Weibesvolck die untenher zerriſſenen Strümpffe durch eine nach dem Fuß aus Parchet oder Leinwand geſchnittene Sohle und Kappe wiederum erſetzen und gantz machen.

Strümpff-Sohle,

Iſt ein von Papier nach dem Fuß geſchnittenes Muſter, wornach die Weiber den Parchet, wormit die Strümpffe beſohlet und wieder von unten her ergäntzet werden, im Zuſchneiden zu legen pflegen.

Strutzen, ſiehe Strotzen.

Struvin,

Suſanna, gebohrne Berlichin, Herrn Burchard Berlichs, Chur-Sächſiſchen Raths und JCti Tochter, eine gelehrte und ſehr devote Dame. Sie hat ein ſchönes und geiſtreiches Buch geſchrieben, ſo die geiſtliche Andachts-Perle betitelt wird, und An. 1672 zu Leipzig gedruckt worden. Vid. Paſch. in Gynæceo Docto p. 57.

Stuart,

Maria, eine gelehrte Königin aus Schottland, ſo des Frantzöſiſchen Königs Franciſci II Valeſii Gemahlin war. Man findet von ihr eine nette Lateiniſche Rede, worinnen ſie behauptet, daß das Studiren dem Frauenzimmer wohl anſtändig ſey, welche Rede ſie auch hernachmals ſelbſt in das Frantzöſiſche überſetzet; überdiß iſt ſie auch eine gute Frantzöſiſche Poetin geweſen.

Stück Garn,

Heiſſet dem Weibes-Volck ſechs völlig geſponnene und abgeweiffte Strehne Garn.

Stühle oder Tafel-Stüle,

Sind hohe von Holtz gedrehete oder geſchnitzte Geſtelle, mit Hinter-Lehnen verſehen, ſo über und über ausgeſtopfft, und mit Sammet, Plüſch, Trip, Tuch, gewirckter oder Stuhl-und Teppicht-Naht-Arbeit, auch bunten oder ſchwartzen, gold-oder ſilbernen Leder überzogen und bekleidet; man hat auch eine gewiſſe Art von Stühlen, ſo gar mit nichts überzogen, ſondern ſtat des Leders oder Polſters von einer gewiſſen Art Holtz oder Rohr durchflochten und ſauber umſchlungen ſind. Uber diejenigen Stühle, ſo ſauber oder koſtbar beſchlagen, pfleget man Stuhl-Kappen von Leder oder andern ſchlechten Zeugen zu ſtreiffeln, wiewol auch einige Geſtelle ausgeſtopfft und nur mit einer rohen Leinwand beſchlagen ſind, bey dem

Beſuch und Aufputz aber mit ſaubern und nach dem Geſtelle eingerichteten Kappen überzogen und bekleidet werden.

Stuhl-Kappen,

Heiſſen diejenigen Uberzüge, wormit man die beſchlagenen und geſtopfften Stuhl-Geſtelle zu bekleiden pfleget, und ſelbige nach Belieben ab- und wegnehmen kan.

Stuhl-Polſter- oder Teppicht-Naht,

Iſt eine Kunſt mit allerhand buntfarbichter Seide oder Garn in Gage zu nehen und mancherley Muſter oder Figuren, dergleichen in Tapeten gewircket werden, vermöge der Schattirung darein zu bringen.

Stunden-Frauen,

Werden am Kayſerlichen Hofe zu Wien diejenigen Dames genennet, welche ſich erſt zuvorher um eine Stunde erkundigen laſſen müſſen, wenn ſie der Herrſchafft aufwarten ſollen.

Sturtz zur Trauer,

Iſt eine von ſchwartzem Crep-Flohr lang geſchnittene und verfertigte Trauer-Kappe, ſo von obenher auf die Trauer-Haube gleich einer andern Trauer-Kappen, auf dem Rücken hinten herunter nach dem Kleide geſchoben und in Falten gelegt, von unten aber an den Rock, wie der Schwantz von dem Aufſtecke-Kleide an die Seite geſtecket wird; iſt eine Trauer für die Adelichen.

Stürtze,

Iſt ein von Blech runder und hol-gelöcherter Deckel, wormit die Speiſen in den Schüſſeln oder auch auf den Tellern zugedecket werden, wenn ſie verſchicket werden. Man heiſſet auch diejenigen Deckel Stürtzen, ſo von Kupffer, eiſernem Blech oder Thon verfertiget ſind, und die man über die Koch-Töpffe bey dem Feuer zu decken pfleget.

Stürtze über den Topff,

Iſt ein runder irdener oder auch von eiſernem Blech verfertigter Deckel, mit einem Knöpfflein oben beſetzet, welche man über die Töpffe bey dem Kochen zu ſtürtzen pfleget. Man hat auch dergleichen von verzinnerten, oder meßingenen Bleche, welche durchlöchert und etwas förmlicher zubereitet, und oben etwas flach ſind, damit man bey Verſchickung der Eſſen eine andere Schüſſel darauf ſtellen könne.

Stutz oder Scheffel,

Iſt ein mittelmäßiges höltzernes Faß, ſo man in den Küchen findet, und zu allerhand gebrauchen kan.

Stymphalides, ſiehe Harpyiæ.

Suada oder Suadela,

Die Göttin der Beredtſamkeit, durch welche ſie das Volck überreden und beſchwatzen konte, ſoll ſtets von der Venus eine Geſpielin und Gefehrtin geweſen ſeyn.

Sub-Priorin, oder Unter-Priorin,

Heiſſet in denen Frauenzimmer-Klöſtern dasjenige Weibes-Bild, ſo gleich nach der Priorin folget, und in ihrer Abweſenheit ihre Stelle vertritt.

de Succa,

Maria, wird wegen ihrer Erudition von denen Scribenten ſehr gerühmet, und von Valer. Andr. Deſſelio in ſeiner Biblithec. pag. 642 ein Miracul der Welt genennet. Sie war des berühmten Juriſten Benedicti de Succa Tochter, und nebſt andern Diſciplinen abſonderlich in der Rechen-Kunſt und Muſic vollkommen erfahren, lernete die Lateiniſche Sprache in ſechs Monaten, und verfertigte in ſelbiger ihr Teſtament. Sie ſtarb An. 1626 im 26 Jahr ihres Alters. Vid. Hoffm. Lex. Univerſ. T. I pag. 995. it. Pizſchmanns Hochzeit-Redner P. I pag. 66 ſeq.

Sudel-Köchin,

Heiſſet man diejenigen Köchinnen und Mägde, ſo das Eſſen nicht allzu reinlich zuzurichten, und alles auf eine unflätige und ſäuiſche Art anzugreiffen pflegen. In Leipzig nennet man auch diejenigen Weiber aus Schertz Sudel-Köchin, ſo zu Meß-Zeiten öffentlich auf der Gaſſen zu kochen und es denen gemeinen Leuten allda zu verkauffen pflegen.

Sudel-Wäſche,

Heiſſet dem Weibes-Volck eine kleine Wäſche, ſo nur aus Kinder-Zeug oder andern kleinen zuſammen geſuchten Geräthe beſtehet.

Suetacia,

War eine mit von denen Böhmiſchen Amazonen, welche unter der tapffern Anführung der heroiſchen Valaska, An. 735 den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Sulpitia,

Eine edle Römerin und vortreffliche Lateiniſche Poetin, ſo wegen ihrer herrlichen Verſe die Römiſche Sapphus genennet wird. Sie lebte um das Jahr 90 nach Chriſti Geburt, unter dem Tyranniſchen Domitiano, von deſſen Strengigkeit gegen die Philoſophos ſie auch eine zierliche und herrliche Satyram oder Eclogam geſchrieben, ſo von etlichen, wiewol fälſchlich, dem Auſonio zugedacht wird. Fabric. in Biblioth. Latin. p. 28, Voſſ. de Poet. Latin. pag. 45 & 47. Ihre keuſchen Liebes-Gedichte an ihren Mann Calenum oder Coelenum rühmt Martialis Lib. X Epigrammat. 35, und Sidonius Apollinaris Carm. 9 ſehr. Sie hat noch ein Buch vom Eheſtande geſchrieben, worinnen ſehr ſchöne Lehren ſollen geweſen ſeyn. Vid. Joh. Frauenlob in der lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber pag. 29. Was ſonſten von ihr übrig iſt, kan man in denen Epigrammatibus Veterum finden, welche An. 1590 zu Paris cum Notis P. Pithoei heraus gekommen.

Sulpitia,

Des Paterculi Tochter und Fulvii Flacci Eheweib, ſoll die allerkeuſcheſte unter allen Weibern zu ihrer Zeit geweſen ſeyn.

Sultan,

Alſo nennet man einen über einander geſteckten Rock, wie die Sultaniñen im Seraglio gehen.

Sunamithin,

War ein reiches Weib in Sunem, ſo den Propheten Eliſa in ihrem Hauſe beherbergte, und ſelbigem viel Gutes erzeigte, der ihr auch zur Danckbarkeit was von ihm auszubitten befahl; weil ſie aber einen ſehr alten Mann und keinen einigen Sohn von ihm hatte, bat ſie ſelbigen um einen, welches ihr auch gewähret ward; überdiß weckte er ihr auch ſelbigen, als er verſtorben war, wieder von denen Todten auf. 2 Reg. IV, v. 8 usque ad 37.

Suor, ſiehe Julia Suor.

Suppe,

Jusculentum, (Offa) Sauce, ſind bekannte Brühen, die auf vielfältige Art können verändert werden, davon folgende in Küchen am gebräuchlichſten: 1) Suppe von Rahm nur ſchlecht; 2) Suppe von Biſcuit; 3) Suppe von Mandeln; 4) Suppe von Mandeln anders; 5) Suppe von Milch mit verlohrnen Eyern; 6) Suppe von Milch mit verlohrnen Eyern anders, mit geröſteten Zwiebeln; 7) Suppe von Butter-Milch; 8) Suppe von Krebſen mit Rahm; 9) Suppe von Krebſen anders; 10) Suppe von Käſe; 11) Suppe von Bier und Milch; 12) Suppe von Bier und Milch anders; 13) Suppe von Kräutern; 14) Suppe von Sauerampffer; 15) Suppe von Spinat; 16) Suppe von Zwiebeln; 17) Suppe von weiſſen Rüben; 18) Suppe von Möhren oder gelben Rüben; 19) Suppe von Möhren oder gelben Rüben mit Milch; 20) Suppe von Kraut; 21) Suppe von Kraut mit Milch; 22) Suppe von Hafer-Grütze; 23) Suppe von Selerie; 24) Suppe von Peterſilien-Wurtzeln; 25) Suppe von Porri; 26) Suppe von Porri mit Nudeln und Parmeſan-Käſe; 27) Suppe von grünen Erbſen; 28) Suppe von Maccaroni; 29) Suppe, gehackte Gerſte genannt, oder gehackte Nudel-Suppe; 30) Suppe von Nudeln; 31) Suppe von Italiäniſchen Nudeln; 32) Suppe von Pretzeln; 33) Suppe von Pretzeln mit verlohrnen Eyern; 34) Suppe Schwäbiſch; 35) Suppe Schwäbiſch mit verlohrnen Eyern; 36) Suppe, Eyer-Gerſtel genannt; 37) Suppe, zerfahren genannt; 38) Suppe, ſo Hader-Suppe genannt wird; 39) Suppe von Schwaden in Fleiſch-Brühe; 40) Suppe von Schwaden in Milch; 41) Suppe von Waſſer; 42) Suppe von Gräupgen; 43) Suppe von Gräupgen anders; 44) Suppe von Gräupgen in Milch; 45) Suppe von

von Reiß; 46) Suppe von Reiß anders; 47) Suppe von Reiß-Milch; 48) Suppe von Kirſchen; 49) Suppe von Kirſchmus anders; 50) Suppe von Hagen-Butten; 51) Suppe von Wein; 52) Suppe von Bier; 53) Suppe von Bier mit Zucker; 54) Suppe von Bier mit Kümmel; 55) Suppe von Bier, ſo ein Bier-Mus mit Kümmel heiſſet; 56) Suppe oder Bier-Mus mit Zucker; 57) Suppe von eingebrennten Mehl mit Kümel; 58) Suppe von eingebrennten Mehl ohne Kümmel; 59) Suppe von Linſen; 60) Suppe von Linſen ſauer mit Zwiebeln; 61) Suppe von Erbſen; 62) Suppe von Erbſen anders; 63) Suppe, Wein-Mus genannt mit Semmel; 64) Suppe oder Wein-Mus anders; 65) Suppe von Jus; 66) Suppe von Coulis; 67) Suppe von Rindfleiſch-Brühe; 68) Suppe von Rindfleiſch-Brühe mit grüner Peterſilie; 69) Suppe von Rindfleiſch-Brühe mit verlohrnen Eyern; 70) Suppe Bennatel genannt; 71) Suppe Bennatel anders; 72) Suppe von Krebſen mit Champignons und einem Hachée von Karpfen; 73) Suppe von Kohl; 74) Suppe von Muſcheln. Welchem dieſer Bericht von Suppen noch nicht hinlänglich ſcheinet, der kan ſich Raths erholen in dem allgemeinen Nürnberger Koch-Buch, ſo Anno 1734 in 4to heraus gekommen, woſelbſt von p. 3 bis 44 bey 160 Arten der Suppen beſchrieben ſind; das Brandenburgiſche Koch-Buch, welches 1732 gleichfalls in 4to gedruckt worden, liefert 124 Arten der Suppen von p. 38 bis 64.

Suppe von Rahm nur ſchlecht,

Man nehme ſo viel Rahm, als man nöthig hat, ſetze ſelben in einem Topff zum Feuer, und laſſe ihn ſieden. Hernach ſchneide man gantz kleine Schnitzgen Semmel oder weiß Brot, als wie man pfleget zur Waſſer-Suppe einzuſchneiden, thue ſelbiges in eine Schüſſel, darauf die Suppe ſoll angerichtet werden, beſprenge ſie ein wenig mit Saltz, gieſſe den Rahm drüber, rühre es durch einander, und gebe ſie hin.

Suppe von Biſcuit,

Man ſetzet gute Milch, ſo viel man brauchet, in einem Topff zum Feuer, und läſſet ſolche ſieden. Darnach nimmet man ein Viertel-Pfund oder auch wol ein halb Pfund Biſcuit, leget die Helffte in eine Schüſſel, darauf die Suppe kommen ſoll, ein Viertel davon thut man in die Milch; wenn es weich worden, ſo qvirlt man es in der Milch gantz klar. Ferner ſchläget man in einen Topff 3, 4 bis 5 Eyerdotter, nachdem man viel Suppe macht, qvirlt dieſe mit ein Paar Löffel voll kalter Milch und einem Viertel-Pfund Zucker klar ab. Nach dieſen ſchüttet man die ſiedende Milch an die aufgeſchlagenen Eyerdotter, rühret es wohl, daß es nicht zuſammen rinne; richtet es ſodann auf das Biſcuit, ſo in die Schüſſel gethan worden, an, beleget die Suppe mit dem übrigen Biſcuit, ſtreuet Zucker darüber, und läſſet ſie auftragen.

Suppe von Mandeln,

Man ziehet ein Viertel-Pfund ſüſſe Mandeln ab, thut ſolche in kaltes Waſſer, und ſtöſſet ſie in einem Mörſel mit etlichen Tropffen klarer Milch gantz klein ab. Inzwiſchen ſetzet man eine Kanne gute Milch in einem Topff zum Feuer, und wenn ſie ſiedet, ſo rühret man erſt in einer Schüſſel die Mandeln mit etwas von der Milch ab, daß ſie ſchön klar werden und nicht knollicht bleiben, und rühret ſie ſodann in die Milch vollends hinein. Ferner ſchüttet man ein Viertel-Pfund Zucker und ein wenig Roſen-Waſſer darein; ſchneidet Semmelſchnitten, und bähet dieſe auf einem Roſt, oder an einer Gabel; ſchläget auch vier Eyerdotter in ein à partes Töpffgen, und rühret dieſe klar ab; die Semmel aber leget man in die Schüſſel, darauf die Suppe ſoll angerichtet werden, ziehet alsdenn die Milch, worinnen die Mandeln eingerühret worden, an die aufgeſchlagenen Eyerdotter, rühret es wohl durch einander, daß es nicht zuſammen rinnet. Nach dieſem gieſſet man ſolches an die Semmelſchnitten, beſtreuet ſelbige mit Zucker, und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Suppe von Mandeln anders,

Man putzet die Mandeln, und ſtöſſet ſie klein mit Roſen-Waſſer, thut ſie in einen Topff, gieſſet gute ſüſſe Milch darauf, ſetzet es an das Feuer und rühret es ſo lange, bis daß es kocht, ſtreicht es dann durch

ein

ein Haartuch mit vier Eyerdotter, und läßt es denn heiß bleiben, röſtet Semmel-Scheiben, leget ſie in einer Schüſſel und gieſſet die durchgeſtrichene Suppe darauf. Endlich ſtreuet man abgeſchwitzte Corinthen, Zucker und Caneel darüber, und giebt ſie dann warm zur Tafel.

Suppe von Milch mit verlohrnen Eyern,

Man ſetzet ſo viel Milch, als man nöthig hat, in einem Töpffgen zum Feuer, damit ſie ſiede. Inzwiſchen ſchneidet man Semmel in eine Schüſſel, darauf man die Suppe anrichten will; ſchläget auch in ein ander Töpffgen drey Eyerdotter und ziehet die Milch damit ab, ſchüttet ſolche über die eingeſchnittene Semmel, und ſaltzet es ein wenig, ſetzet oben verlohrne Eyer darauf, die unter den Eyern im E zu finden ſind, ſtreuet auf die Eyer Muſcaten-Blüten, und läſſet ſie auftragen.

Suppe von Milch mit verlohrnen Eyern anders, und mit geröſteten Zwiebeln,

Dieſe machet man gleich als vorhergehende, und wenn man ſie angerichtet hat, ſo ſchneidet man Zwiebeln klein, brennet ſie über die Suppe, und läſſet ſie alſo zu Tiſche tragen.

Suppe von Buttermilch,

Man ſetzet Buttermilch in einem Töpfgen zum Feuer, gieſſet ein halb Röſſel guten Rahm hinein, und qvirlt eine Meſſer-Spitze Mehl darein. Darnach ſchneidet man weiß Brot länglicht, röſtet ſelbiges in Butter, und thut es in die Schüſſel, worauf man die Suppe anrichten will. Ferner ſchläget man in ein Töpfgen ein Paar Eyerdotter, leget ein Stückgen Butter darzu, und qvirlt es, ziehet hernach die Buttermilch damit ab, richtet ſolche auf das geröſtete Brot an, und giebet ſie hin.

Suppe von Krebſen mit Rahm,

Man nimmet ein halb Schock oder auch nur 15 Stück Krebſe, nachdem man viel oder wenig Suppe machen will, hacket ihnen vorn die Köpffe ab, damit das Bittere heraus komme, und ſtöſſet ſie in einem Mörſel gantz klein. Inzwiſchen ſetzet man eine Kanne oder Röſſel guten Rahm zum Feuer, damit er ſiede, thut alsdenn die geſtoſſenen Krebſe, ingleichen gebähete Semmel, klein geſchnittene Citronen-Schalen und Muſcaten-Blüten hinein, und qvirlt es klar ab, ſetzet es von ferne zum Feuer und läſſet es kochen. Wenn es nun eine halbe Stunde gekochet hat, ſo nimmet man es vom Feuer, und qvirlt es wohl durch einander, ſtreichet es hernach durch ein Haar-Tuch, thut es wieder in ein Töpffgen, ſetzet es ins Kohl-Feuer, und wirfft ein wenig Zucker drein. Endlich ſchneidet man Semmel Scheibenweis, und bähet dieſe fein gold-gelb; leget ſie alsdenn in eine Schüſſel, und richtet die Krebs-Suppe drauf an. Wem beliebt, kan ſtat der Semmel Biſcuit nehmen, und damit als wie bey der Biſcuit-Suppe verfahren.

Suppe von Krebſen anders,

Man bereitet ein halb Schock Krebſe gleich als vorige, ſtöſſet ſie in einem Mörſel kleine, thut ſie heraus in ein Töpffgen, wirfft etliche Stücken gebähete Semmel, Muſcaten-Blüten und Citronen-Schalen hinein; gieſſet gute Bouillon darauf, qvirlt es wohl durch einander, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es eine Weile kochen. Hernach ſtreichet man es durch ein Haar-Tuch in eine Caſſerole oder Tiegel, wirfft etwas Krebs-Butter, Muſcaten-Blüten und klein geſchnittene Citronen-Schalen hinein, und ſetzet ſie auf ein Kohl-Feuer, daß ſie warm bleibe. Unterdeſſen bähet man Semmel, leget dieſe in die Schüſſel, darauf man anrichten will, gieſſet die Krebs-Suppe drüber, ſtreuet kleingehackte Piſtacien darauf, und beſprenget ſie mit Krebs-Butter, ſo iſt fertig.

Suppe von Käſe,

Man nimmet friſche Käſe, die ſich reiben laſſen, reibet derer 3 bis 4 Stück in einen Topf; gieſſet gute Fleiſch-Brühe darauf, qvirlt es wohl durch einander, und läſſet es am Feuer kochen. Inzwiſchen röſtet man geſchnitten Brot in Butter, als bey der Buttermilch-Suppe oben beſchrieben worden. Wenn man nun die Suppe anrichten will, ſo ſchläget man ein

Paar Eyerdotter in ein Töpffgen, thut auch ein Stück Butter und ein wenig Muſcaten-Blüten dran, ziehet die Käſe-Suppe damit ab, und richtet ſolche über das geröſtete Brot an, ſo iſt ſie fertig.

Suppe von Bier oder Milch,

Man nimmet ein Nöſſel gute Milch und ein Nöſſel Bier, ſetzet beydes beſonders zum Feuer, und wenn die Milch kochet, ſo gieſſet man ſie an das Bier, qvirlt ſolches wohl um, ſonſt rinnet es zuſammen. Hernach ſchneidet man weiß Brot würfflicht und thut ſolches in die Schüſſel, darauf man die Suppe anrichten will, ſchläget alsdenn drey Eyerdotter in ein Töpffgen, thut ein Stücke Butter darzu, und qvirlt es wohl durch einander. Hierauf ziehet man die Bier-und Milch-Suppe damit ab, richtet ſie ſodann auf das würflicht geſchnittene Brot an, und giebet ſie hin.

Suppe von Bier und Milch anders,

Ein Nöſſel Bier und ein Nöſſel Milch gieſſet man zuſammen in einen Topf, qvirlt eine Meſſer-Spitze Mehl drein, ſetzet es zum Feuer und qvirlt es dann und wann etliche mal um. Hernach verfertiget man ſolche Suppe vollends als vorherſtehende, und läſſet ſie auftragen.

Suppe von Kräutern,

Zu dieſer Suppe nimmt man Kräuter nach Belieben, oder wie viel man derer haben kan, als: Kerbel-Kraut, Peterſilie, Spinat, Sauerampffer, jungen Salat, Garten-Kreſſe, Boragen, Meliſſe, Löffel-Kraut ꝛc. Dieſe lieſet man ſauber, wäſchet ſie hernach aus, thut ſolche auf ein Hackebret oder reinen Tiſch, und ſchneidet ſie gantz klein, ſchüttet hernach ſelbige in eine Caſſerole oder Tiegel, leget ein Stücke Butter darzu, ſetzet ſie auf Kohlen und paſſiret ſie ein wenig, daß der rohe Geſchmack wegkommt, gieſſet alsdenn gute Fleiſch-Brühe drauf und läſſet ſie kochen. Indeſſen bähet man Semmeln fein gold-gelbe und thut ſie in die Schüſſel, darauf die Suppe kommen ſoll; ſchläget ferner vier Eyerdotter in ein Töpffgen, leget ein halb Pfund ausgewaſchene Butter darzu und qvirlt es durch einander; thut auch ein gut Theil Muſcaten-Blüten drein, ziehet darnach die Kräuter-Suppe damit ab, ſetzet ſie, und richtet ſie über die Semmel an, ſtreuet Muſcaten-Blüten drüber, ſo iſt ſie fertig.

Suppe von Sauerampffer,

Man nimmet dergleichen, es ſey wilder oder Garten-Sauerampffer, lieſet und wäſchet ſolchen ſauber aus, thut ihn in einen Tiegel und paſſiret ihn mit Butter; gieſſet alsdenn gute Brühe drauf, und läſſet es kochen. Hernach bähet man Semmel, thut dieſe in die Schüſſel, darauf die Suppe ſoll angerichtet werden, und ſtreuet Muſcaten-Blüten drüber. Nach dieſen thut man 4 bis 5 Eyerdotter und ein Stücke Butter in ein Töpffgen, ziehet die Sauerampffer-Suppe damit ab, und richtet ſie auf das gebähete Brot an.

Suppe von Spinat,

Man lieſet und wäſchet jungen Spinat ſauber aus, paſſiret ihn hernach in einer Caſſerole mit Butter, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, und machet ſie vollends ab, als vorhergehende.

Suppe von Zwiebeln,

Man ſchälet und ſchneidet Zwiebeln, und ſchüttet ſie in einen Topf, thut gebähete Semmel dran, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, ſetzet ſolche zum Feuer, würtzet ſie mit mit Ingber und Pfeffer, und läſſet ſie kochen. Wenn die Zwiebeln bald weich ſind, ſo qvirlt man ſie klar, und ſtreichet ſie durch in einen Tiegel oder Caſſerole, leget ein wenig Butter dran, und ſetzet ſie, daß ſie warm bleibet. Indeſſen bähet man Semmel und leget ſolche in eine Schüſſel, richtet die Suppe drauf an, und wer Appetit hat, kan auch etwas Saffran daran thun.

Suppe von weiſſen Rüben,

Man ſchälet ſüſſe weiſſe Rüben ſauber, ſchneidet ſie klein, und ſchüttet ſolche in einen Topf, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, thut ein wenig gebähete Semmel drein, ſetzet ſie zum Feuer und läſſet ſie kochen, wenn ſie nun weich ſind, ſo qvirlet man ſolche, und ſtreichet ſie durch in eine

eine Caſſerole oder Tiegel, würtzet es mit Jngber, Muſcaten-Blüten, und ein wenig weiſſen Pfeffer und ſetzet es auf ein Kohlfeuer. Indeſſen bähet man Semmel, und thut ſolche in eine Schüſſel, ſchläget ferner 2 bis 3 Eyerdotter in ein Töpfgen, leget ein Stück Butter dran, und ziehet die Rüben-Suppe damit ab. Solte ſie aber vorhero ſchon dicke ſeyn, ſo gieſſet man mehr Rindfleiſch-Brühe nach. Zuletzt richtet man ſolche auf die gebehete Semmel an, ſo kan ſie aufgetragen.

Suppe von Möhren oder gelben Rüben,

Man ſchabet und ſchneidet Möhren wie man will, thut ſolche alsdenn in einen Topf; gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, wirfft auch gebähete Semmel drein, und machet ſie folgends gleich alſo ab, wie die vorherſtehende Suppe von weiſſen Rüben.

Suppe von Möhren oder gelben Rüben mit Milch,

Man ſchneidet rein geſchabte Möhren, wie man will, ſetzet indeſſen in einem Topf 3 Nöſſel Milch zum Feuer und läſſet ſolche ſieden; thut alsdenn die geſchnittenen Möhren und etwas gebähete Semmel hinein, welche weich kochen muß, würtzet ſie mit Muſcaten-Blüten, Jngber und Cardemomen ab, ſtreichet ſolche durch in eine Caſſerole oder Tiegel und ſetzet ſie auf ein Kohlfeuer. Bähet indeſſen Semmel und thut ſolche in eine Schüſſel, darauf man die Suppe anrichten will, nimmet alsdenn Eyerdotter und ein Stück ausgewaſchene Butter in ein Töpffgen, ziehet die durchgeſtrichene Möhren-Suppe damit ab, richtet ſie auf die gebähete Semmel an, und giebet ſie hin.

Suppe von Kraut,

Man ſchneidet weiß Kraut, nachdem man ſolches ſauber gewaſchen, in einen Topff; wirfft ein Paar gebähete Semmel-Schnitten darzu, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, ſetzet es zum Feuer, läſſet es kochen und ſtreichet es alsdenn durch eine Caſſerole oder Tiegel, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, gieſſet etwas fette Fleiſch-Brühe dran, ſetzet es auf ein Kohlfeuer und richtet die Suppe auf die gebäheten Semmel-Schnitten an.

Suppe von Kraut und Milch,

Dieſe machet man gleich alſo ab, wie die Suppe von Möhren mit Milch, nur daß man an ſtat der Möhren Kraut nehme.

Suppe von Haber-Grütze,

Man lieſet ein halb Pfund Haber-Grütze aus, ſchüttet ſelbigen in einen Kannen-Topf, gieſſet Waſſer drauf und läſſet ihn beym Feuer ein wenig aufqvellen, gieſſet hernach auch Fleiſch-Brühe dazu: wenn er nun gekochet iſt, ſo ſtreichet man ihn durch in ein ander Töpfgen, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, es darf aber nicht gar zu dicke ſeyn. Hierauf ſchläget man ein Paar Eyerdotter in ein Töpfgen, thut ein Stücke Butter dran, und qvirlt es durch einander. Hernach ſchneidet man Semmel würfflicht in die Schüſſel, darauf man anrichten will; ziehet mit denen Eyerdottern die Suppe ab, richtet ſolche auf die würfflicht geſchnittene Semmel an, und wer will, kan kleine Roſinen ſauber auswaſchen, und ſie über ſolche Suppe ſtreuen.

Suppe von Selerie,

Selerie putzet man ſauber und ſchneidet ihn mit einem Schneide-Meſſer gantz klein. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Feuer, thut den Selerie hinein und paſſiret ſolchen, gieſſet alsdenn gute Fleiſch-Brühe drauf, läſſet ihn kochen, und wirffet Muſcaten-Blüten darzu. Inzwiſchen bähet man Semmeln und leget ſolche in eine Schüſſel, darauf man die Suppe anrichten will, nimmet darnach 4 bis 5 Eyerdotter und ein Stücke Butter, ziehet die Selerie-Suppe damit ab, welche aber ſieden muß, wenn man ſie an die Eyer gieſſet, ſonſten werden die Eyer nicht gar; es iſt auch nöthig, daß man die Eyer beſtändig qvirlt, damit ſie nicht zuſammen rinnen. Dieſe richtet man endlich auf die gebäheten Semmel-Schnitten an, und ſtreuet Muſcaten-Blüten drauf, ſo iſt ſie fertig.

Suppe von Peterſilien-Wurtzeln,

Man ſchabet Peterſilien-Wurtzeln und

wirfft ſie in kaltes Waſſer; hernach ſchneidet man ſolche als Dreyer ſcheiblicht, thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, leget ein Stück Butter dran, paſſiret ſie auf ein Kohlfeuer mit ein wenig Muſcaten-Blüten, gieſſet alsdenn gute Fleiſch-Brühe drauf, und läſſet ſie eine Weile kochen. Nach dieſen ſchläget man in ein Töpffgen 3 bis 4 Eyerdotter und ziehet die Suppe damit ab; es muß aber dieſelbe ſiedend an die Eyerdotter gegoſſen, und wohl umgerühret werden, damit ſie nicht zuſammen rinnen. Endlich richtet man die Suppe auf die gebäheten Semmeln an, ſtreuet Muſcaten-Blüten drüber, ſo iſt ſie fertig.

Suppe von Porri,

Man putzet Porri, als wenn man eine Zwiebel und Knoblauch putzet, ſchneidet ihn hernach, nachdem er dicke iſt, die Länge durch, und etwan eines Fingers lang die Qvere entzwey, ſetzet in eine Caſſerole oder Tiegel Butter, thut den Porri drein und läſſet ihn paſſiren, gieſſet gute Rindfleiſch-Brühe drauf, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und Jngber und läſſet es auf einem Kohlfeuer kochen. Nach dieſen wird ſie mit Eyerdottern als vorhergehende abgezogen und auf Semmel-Schnitten angerichtet.

Suppe von Porri mit Nudeln und Parmeſan-Käſe,

Den Porri putzet man als vorhergehenden und machet ihn zu rechte. Hernach nimmet man ſchöne klare Nudeln, es mögen nun Jtaliäniſche ſeyn, oder die man ſelbſt machen kan, qvirlet dieſe ein wenig in ſiedendem Waſſer auf, thut ſie zum Porri in die angegoſſene Fleiſch-Brühe, würtzet es Muſcaten-Blüten und läſſet ſie ein wenig kochen. Zuletzt richtet man ſie auf eine Schüſſel an, ſtreuet viel Parmeſan-Käſe drauf, brennet heißgemachte Butter drüber und giebet ſie hin. NB. Etliche brennen ſtat der Butter heiß gemachtes Baumöl drüber.

Suppe von grünen Erbſen,

Man paſſiret ausgehülſete grüne Erbſen ein wenig in Butter, gieſſet Fleiſch-Brühe drauf, würtzet ſie mit Muſcaten-Blüten, ziehet ſie mit Eyerdotter ab, als alle vorſtehende, richtet ſie auf gebähete Semmel-Schnitten an, und ſtreuet endlich Muſcaten-Blüten drauf.

Suppe von Maccaroni,

Man ſetzet in einem Töpffgen Rindfleiſch-Brühe zum Feuer, und wenn ſie kochet, ſo thut man die Maccaroni hinein, deren Zubereitung im M zu finden, rühret ſie um, leget ein Stücke Butter und etwas Muſcaten-Blüten dran, richtet ſie auf eine Schüſſel an, ſo iſt ſie fertig und kan nach Belieben zu Tiſche getragen werden.

Suppe, gehackte Gerſte genannt, oder gehackte Nudel-Suppe,

Wenn man die Nudeln machet, und ſie beſchriebener maſſen geſchnitten hat, ſo ſchneidet man ſie wieder nach der Qvere entzwey, daß ſie alſo wie Gräupgen heraus kommen, ſiedet ſie ſodenn in einer Rindfleiſch-Brühe ab, leget ein Stücke Butter und Muſcaten-Blüten dran, und richtet es nach Belieben an.

Suppe von Nudeln,

Man ſuche auf Nudeln zu machen. Hernach ſetzet man in einem Topf, Tiegel oder Caſſerole Rindfleiſch-Brühe aufs Feuer, und läſſet ſolche kochen, thut alsdenn die Nudeln drein, rühret ſie um, daß ſie nicht zuſammen kleben, würtzet ſie mit Muſcatenblüten: wenn ſie aber ins Waſſer gethan werden, ſo leget man ein Stücke Butter dran, damit man ſolche in Faſt-Tägen verſpeiſen könne; etliche ſieden die Nudeln erſt in Waſſer ab, daß das mehlichte davon kömmet.

Suppe von Jtaliäniſchen Nudeln,

Dieſe werden eben alſo in einen Tiegel oder Caſſerole, wenn die darinnen befindliche Rindfleiſch-Brühe kochet, gethan, mit Muſcatenblüten abgewürtzet, und hernach angerichtet.

Suppe von Pretzeln,

Man nimmet Pretzeln, zerbricht und thut ſolche in eine Schüſſel, ſtreuet ein wenig Saltz und Muſcatenblüten drauf, gieſſet Waſſer oder Fleiſch-Brühe drüber, becket ſie mit einer andern Schüſſel zu, und ſetzet ſie auf ein Kohlfeuer, daß die Pretzeln

tzeln aufqvellen. Wenn ſie nun weich genug ſeyn, ſo ſtreuet man geriebene Semmel drüber, und brennet heiß gemachte Butter dran, ſo iſt ſie fertig, und kan alsdenn nach Belieben aufgetragen werden.

Suppe von Pretzeln mit verlohrnen Eyern,

Dieſe machet man gleich als vorhergehende ab, nur daß man verlohrne Eyer drauf ſetzet, deren Zubereitung unter denen Eyern zu finden.

Suppe Schwäbiſch,

Man ſchneidet ſchwartz Hausbacken-Brot Scheibenweis, ſo viel man nöthig hat, thut ſolches auf eine Schüſſel, gieſſet darauf Fleiſch-Brühe oder Waſſer, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, ſtreuet Muſcatenblüten und geriebene Semmel drüber, brennet braun gemachte Butter drauf und giebet ſie hin. Wenn dieſe Suppe ſauer gemacht worden, ſo iſt ſie denen zu recommandiren, welche einen Rauſch gehabt haben.

Suppe Schwäbiſch mit verlohrnen Eyern,

Gleich als vorherſtehende wird dieſe abgemachet, nur daß verlohrne Eyer drauf geſetzet werden.

Suppe, Eyergerſtel genannt,

Man ſetzet in einem Töpffgen Fleiſch-Brühe zum Feuer. Darnach nimmet man eine Paar Hände voll abgeriebene Semmel, ſchläget darzu drey bis vier Eyer, ſchüttet Muſcatenblüten, und ein wenig Saltz hinein, und miſchet es durch einander. Wenn nun die Fleiſch-Brühe kochet, ſo thut man das Abgerührte hinein, rühret es ein paar mal um, daß es nicht knollicht bleibe, und läſſet es einen Sud thun. Solte etwa die Fleiſch-Brühe zu mager ſeyn, ſo thut man ein Stücke Butter darzu, richtet es alsdenn an, und ſtreuet Muſcatenblüten drüber.

Suppe, Zerfahrnes genannt,

Man läſſet Fleiſch-Brühe in einem Töpffgen ſieden; hernach zerklopffet man zwey oder drey Eyer, und läſſet dieſe auch in die ſiedende Fleiſch-Brühe lauffen, rühret es offt um, richtet ſie hernach auf Semmelſchnitten an, und Muſcatenblüten drauf; wird aber dieſe Suppe von Waſſer gemacht, ſo thut man ein Stücke Butter dran.

Suppe, ſo Hader-Suppe genannt wird,

Man machet in einer Caſſerole oder Tiegel Butter auf dem Kohlfeuer braun, rühret ein Paar Meſſerſpitzen Mehl drein, welches auch muß braun werden, gieſſet hernach Fleiſch-Brühe oder Waſſer drauf, und läſſet es kochen, würtzet es auch mit Muſcatenblüten, Jngber und Pfeffer ab. Hierauf zerklopffet man ein Paar Eyer, und wenn die Suppe in vollem Sude iſt, ſo läſſet man die Eyer hinein lauffen, ſo zertheilen ſie ſich, und wird ein Gehäder draus. Zuletzt ſchneidet man Brot würfflicht oder länglicht, röſtet es in Butter, thut es in eine Schüſſel, und richtet die Suppe drauf an.

Suppe von Schwaden in Fleiſch-Brühe,

Den Schwaden lieſet und wäſchet man rein, thut ihn alsdenn in einen Tiegel, Caſſerole oder Töpffgen, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, und läſſet ſolchen kochen, würtzet es mit Muſcatenblüten, und richtet alsdenn nach Belieben an.

Suppe von Schwaden in Milch,

Wenn der Schwaden geleſen und ausgewaſchen iſt, ſo thut man ihn in ein Töpfgen, Caſſerole oder Tiegel, gieſſet ſiedende Milch drauf, und läſſet ihn ferner kochen, bis er ausgeqvollen hat. Hernach rühret man nebſt einem Eyerdotter, ein Stücke Butter, und ein wenig Muſcatenblüten drein, und richtet an.

Suppe von Waſſer,

Man qvirlt in ein Töpffgen 1, 2, 3 auch wol 4 Eyer mit einem Stücke Butter und Muſcatenblüten ab, hernach gieſſet man ſiedend Waſſer drauf, rühret es aber ſtetig, ſaltzet und richtet ſie auf geſchnittene Semmel oder Brot an.

Suppe von Gräupgen,

Man lieſet Gräupgen ſauber, und wäſchet ſie ein wenig aus, daß das mehligte davon

davon komme, thut ſie in ein Töpfgen, Caſſerole oder Tiegel, und läſſet ſie einen Sud thun. Nach dieſem gieſſet man gute Fleiſch-Brühe drauf, welche darinnen ferner kochen müſſen, bis ſie weich genug ſeyn; alsdenn wirfft man ein wenig Butter und Muſcatenblüten drein, ſo iſt es fertig.

Suppe von Gräupgen anders,

Die Gräupgen kochet man ab, als vorherſtehende; wenn ſie bald weich ſind, ſo gieſſet man ein Paar Löffel guten Eßig drein, würtzet es mit Muſcatenblüten, Citronenſchalen, und ein wenig Zucker. Bey dem Anrichten ziehet man ein Paar Eyerdotter dran.

Suppe von Gräupgen in Milch,

Wenn die Gräupgen rein geleſen ſind, ſo brennet man ſie ein wenig mit heiſſem Waſſer ab. Hernach ſetzet man in einem Töpffgen Milch zum Feuer, und läſſet dieſe ſieden, thut alsdenn die Graupen drein, ſetzet ſie zum Feuer, damit ſie kochen, rühret ſie öffters um, ſonſt brennen ſie an: dieſe aber müſſen nicht zu dicke gekocht werden als ein Mus, ſondern etwas dünner; ferner thut man ein Stücke Butter und ein wenig Muſcatenblüten dran, und rühret es wohl durch einander. Man kan auch ein wenig Saltz drein werffen und endlich ſolche anrichten.

Suppe von Reiß,

Man richtet ſich hier nach der Zurichtung der Suppe von Gräupgen.

Suppe von Reiß anders,

Wird zugerichtet, wie oben die Beſchreibung Suppe von Gräupgen anders.

Suppe von Reiß in Milch,

Wie dieſe zu machen ſey, iſt oben beſchrieben unter Suppe von Gräupgen in Milch.

Suppe von Kirſchen,

Man nimmet ſchwartze ſaure Kirſchen, ſonſt Weichſeln genannt, thut dieſe in ein Töpffgen, wäſchet ſie erſt aus, gieſſet hernach Waſſer dran, ſetzet ſie zum Feuer, und läſſet ſie kochen, bis ſie weich werden. Nach dieſem qvirlet und ſtreichet man ſolche durch einen Durchſchlag in einen Tiegel oder Töpffgen, gieſſet Wein zu, würtzet es mit Nelcken und viel Zucker, denn ſie haben eine ſtarcke Säure, ſchneidet auch Citronenſchalen drein. Zuletzt ſchneidet man Semmelſchnitten, und dieſe wieder länglicht die Qvere entzwey, röſtet ſie aus Butter oder Schmaltz, thut das Geröſtete in die Schüſſel, darauf die Suppe ſoll angerichtet werden, und gieſſet alsdenn die Suppe drauf, ſetzet es ein wenig auf ein Kohlfeuer, daß die geröſtete Semmel weich wird, bereibet ſie mit Zucker, und läſſet ſolche zu Tiſche tragen.

Suppe von Kirſchmus anders,

Ausgeſotten ſauer Kirſchen oder Weichſelmus thut man ein Paar Löffel voll in ein Töpffgen, nachdem man viel Suppe zu machen vermeinet, gieſſet halb Wein und Waſſer dran, qvirlt es klar ab, ſetzet es zum Feuer, damit es koche, läſſet es darnach durch einen Durchſchlag in ein Töpfgen lauffen, würtzet es mit Nelcken, Zucker und Citronen ab, und verfähret ferner damit, als wie bey vorhergehenden Suppen.

Suppen von Hagenbutten,

Man lieſet Hagenbutten, und wäſchet ſie ſauber aus, thut ſie in ein Töpffgen, gieſſet Waſſer drauf, ſetzet ſie zum Feuer, und läſſet ſie weich kochen. Hernach ſtreichet man ſie durch, in ein Töpffgen oder Tiegel, gieſſet Wein dran, würtzet es mit Nelcken, Zimmet, Zucker und Citronenſchalen, ſetzet es wieder aufs Feuer, und läſſet ſie kochen. Inzwiſchen röſtet man Semmel in Schmaltz, als bey der Suppe von Kirſchen, und richtet ſie auch alſo an.

Suppe von Wein,

Man ſetzet ſo viel Wein, als einem beliebet, in einem Töpffgen zum Feuer, und gieſſet den vierten Theil Waſſer darzu. Hernach ſchläget man 5 bis 6 Eyerdotter in ein ander Töpffgen, gieſſet einen Eß-Löffel voll kalten Wein dran, thut eine halbe Meſſerſpitze Mehl darzu, und qvirlt es wohl durch einander. Wenn nun der Wein geſotten, ſo gieſſet man ihn an die Eyerdotter, man muß aber beſtändig qvirlen, ſonſt läuffet es zuſammen, und thut alsdenn viel Zucker, Zimmet und Saffran drein. Nach dieſen ſchneidet man Semmel würfflicht, ſchüttet ſie in eine Schüſſel

ſel, und richtet die Suppe drauf an, beſtreuet ſie mit Zucker und Zimmet, und läſſet ſie zu Tiſche tragen.

Suppe von Bier,

Man läſſet in einem Töpfgen Bier beym Feuer heiß werden, darnach ſchläget man ein Paar Eyer in ein ander Töpfgen, leget ein Stücke Butter darzu, qvirlt es mit ein wenig kalten Bier ab, gieſſet alsdenn das Bier an die Eyer, qvirlt es, daß es nicht zuſammen läufft, und ſaltzet es ein wenig. Endlich ſchneidet man weiß Brot würfflicht, und richtet die Suppe auf das würfflicht geſchnittene Brot an, ſo iſt ſie fertig.

Suppe von Bier mit Zucker,

Dieſe machet man gleich als die vorhergehende ab, nur daß man ſie mit Zucker verſüſſet.

Suppe von Bier mit Kümmel,

Dieſe wird ebenfalls alſo abgemacht, als wie die erſte vom Bier, nur daß man ein wenig zerſtoſſenen Kümmel drein werffe.

Suppe von Bier, ſo ein Biermus mit Kümmel heiſſet,

Man reibet Brot, und ſchüttet das in ein Töpffgen. Hernach gieſſet man Bier drauf, thut ein wenig Kümmel darzu, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es durch einander kochen, darnach qvirlt man es, daß es klar wird, rühret alsdenn ein Stück Butter, und ein Paar Eyer drein, ſo iſt es fertig.

Suppe oder Biermus mit Zucker,

Dieſes machet man eben als vorhergehendes ab, nur daß man den Kümmel weglaſſe, und ſtat deſſen etwas Zucker drein thue.

Suppe von eingebrenntem Mehl mit Kümmel,

Man ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, und wenn ſie braun iſt, ſo rühret man einen Eß-Löffel voll Mehl darein, damit es auch braun werde. Hernach ſtreuet man ein wenig zerſtoſſenen Kümmel hinein, gieſſet geſottenes Waſſer drauf, würtzet es mit Ingber und Muſcatenblüten und läſſet es kochen, thut auch ein wenig Saltz darzu. Endlich ſchneidet man Brot zu länglichten Stückgen, röſtet dieſe in Butter, und leget es in eine Schüſſel, richtet alsdenn die Suppe darauf an, und läſſet ſolche zu Tiſche tragen.

Suppe von eingebrenntem Mehl ohne Kümmel,

Dieſe wird gleich wie vorhergehende gemacht, nur daß der Kümmel weg bleibe.

Suppe von Linſen,

Linſen lieſet man ſauber aus, darnach wäſchet, und thut man ſie in ein Töpfgen, gieſſet Waſſer drauf, ſetzet ſie zum Feuer, und wenn das Waſſer eingekocht iſt, ſo ſchüttet man Fleiſch-Brühe drauf, und thut ein wenig Ingber und Pfeffer drein; machet hierauf Butter in einem Pfänngen, Caſſerole oder Tiegel braun, thut eine Meſſerſpitze Mehl darein, und läſſet es auch braun werden, brennet es ſodenn an die Linſen, und rühret es wohl durch einander. Unterdeſſen ſchneidet man Semmelſchnitten, röſtet dieſe in Butter, leget ſolche alsdenn in eine Schüſſel und richtet die Suppe darauf nach Belieben an.

Suppe von Linſen ſauer mit Zwiebeln,

Dieſe machet man gleich als vorſtehende zu rechte, nur daß man etwas Eßig dran gieſſe, damit ſie die Säure behalten, und unter das geröſtete Mehl ſoll man klein geſchnittene Zwiebeln thun, daß ſie mit röſten, und alsdenn an die Linſen brennen.

Suppe von Erbſen,

Man lieſet Erbſen rein, wäſchet ſolche aus, und thut ſie in einen Topf, gieſſet Waſſer drauf und ſetzet ſie zum Feuer. Wenn nun das Waſſer eingekochet hat, und die Erbſen noch nicht weich ſind, ſo gieſſet man Waſſer nach, bis ſie weich werden, qvirlt und ſtreichet ſie hernach durch einen Durchſchlag in ein Geſchirr, Topf, Tiegel oder Caſſerole; wären ſie etwa zu dicke, ſo gieſſet man mehr Brühe oder Peterſilienwaſſer dran, würtzet ſie mit Ingber und Pfeffer, leget ein ziemlich Stück Butter und etwas Saltz hinein, und

und läſſet es alſo kochen. Zuletzt ſchneidet man Semmel Scheibenweis und röſtet ſolche in Schmaltz oder Butter; nach dieſem ſchneidet man ſie nach der Länge in Schnittgen entzwey, thut ſie in eine Schüſſel und richtet ſie darauf an.

Suppe von Erbſen anders,

Wenn die Erbſen vorher beſchriebener maſſen gekochet und durchgeſtrichen ſind, ſo thut man ſolche in einem Topf oder Tiegel, würtzet ſie ab, gieſſet ein halb Nöſſel guten Rahm daran, und leget ein Stück Butter hinein, ſetzet ſie zum Feuer, daß ſie noch ein wenig kochen, alsdenn richtet man ſie auf geröſtetes Brot oder Semmel an, etliche ziehen ſie auch mit Eyerdottern ab.

Suppe, Wein-Mus genannt mit Semmel,

Man nimmet ein Nöſſel Wein, und gieſſet eine Achtel-Kanne friſches Waſſer darzu, ſetzet beydes zum Feuer, thut viel geriebene Semmel hinein, daß es wird wie ein Brey, und läſſet es kochen. Hernach qvirlt man es klar ab, würtzet es mit Muſcatenblüten, Saffran und viel Zucker, nachdem nemlich der Wein ſauer iſt. Will man es anrichten, ſo ziehet man ein Paar Eyerdotter dran, und giebet es hin.

Suppe oder Weinmus anders,

Man ſetzet ein Nöſſel Wein in einem Töpffgen zum Feuer, hernach ſchläget man 12 Eyerdotter in ein ander Töpfgen, qvirlt dieſe klar ab, thut ein Viertel-Pfund Zucker drein, würtzet es mit Muſcatenblüten, Zimmet und Saffran, der auch wol gar weg bleiben kan: iſt nun der Wein ſiedend, thut man ſolchen an die Eyerdotter und qvirlt ſie ſtets, daß ſie nicht zuſammen lauffen, ſetzet das abgeqvirlte Wein-Mus zu einem Kohlfeuer; man muß aber ſolches beſtändig rühren, bis es wird wie Brey; man vergeſſe auch nicht geriebene Citronenſchalen hinein zu thun. Wenn nun dieſes alles geſchehen, ſo muß man ſolches nach Belieben anrichten und zu Tiſche tragen.

Suppe von Jus,

Suche man Potage von Jus, nur daß man ſolche lauter auf ſchwartzes Brot anrichte.

Suppe von Coulis,

Man bähet gute Semmel und leget dieſe in eine Schüſſel, darauf man die Suppe anrichten will, gieſſet von der Coulis drüber, welche man im C beſchrieben ſchon antreffen wird; ſetzet ſie ein wenig auf Kohlen, ſtreuet Muſcatenblüten drauf, ſo iſt ſie zum Anrichten fertig.

Suppe von Rindfleiſch-Brühe,

Man bähet Semmel, und thut ſie auf eine Schüſſel, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drüber, und ſtreuet Ingber und Pfeffer drauf, ſo iſt ſie fertig.

Suppe von Rindfleiſchbrühe mit grüner Peterſilie,

Man ſchneidet Semmel in eine Schüſſel, als wie man zu einer Waſſer-Suppe einſchneidet, gieſſet gute gehackte grüne Peterſilie und Muſcatenblüten darüber, und läſſet ſie auftragen.

Suppe von Rindfleiſch-Brühe mit verlohrnen Eyern,

Dieſe Suppe machet man gleich als vorherſtehende ab, nur daß man verlohrne Eyer drauf ſetzet.

Suppe, Bennatel genannt,

Man ſchneidet gute Semmel, und thut ſie in ein Töpffgen, gieſſet gute Rindfleiſch-Brühe drauf, ſetzet es zum Feuer und läſſet es kochen, darnach qvirlt man es klar ab, qvirlt ferner ein Paar Eyerdotter und ein Stückgen Butter hinein, würtzet es mit Muſcatenblüten, und richtet ſie an.

Suppe, Bennatel anders,

Man ſchneidet gute Semmel ohne Rinden in einen Tiegel und röſtet ſolche goldgelb, hernach gieſſet man gute Rindfleiſch-Brühe drauf, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es kochen. Darnach rühret man es klar ab, rühret auch ein Paar Eyerdotter, und etwas Muſcatenblüten hinein, leget alsdenn ein Blech oben drauf mit Kohlen; unter den Tiegel aber thut man keine Kohlen, ſondern nur an der

Seite

Seite herum, und läſſet es alſo oben und unten braun werden, und darnach auftragen.

Suppe von Krebſen mit Champignons, und einem Hachée von Karpfen,

Man nimmet die Krebſe, kochet ſie gelinde ab aus dem Saltz, und bricht ſie aus, daß die Schalen auf dem Rücken gantz bleiben, denn ſie müſſen wieder gefüllet werden mit dem Hachée von Karpfen, die Schwäntze müſſen auch abgemachet werden, alſo daß das Fleiſch gantz bleibet, und die Schalen, ſo davon abkommen, ſamt den Scheren müſſen geſtoſſen werden, ſo klein man immer kan; denn in eine Pfanne Butter gethan, daß ſie braun wird, auch Mehl darein, hernach thut man die geſtoſſenen Krebs-Schalen darein, nimmt Peterſilien dazu, gieſſet ein wenig von der magern Suppe, worinnen die Karpfen-Gräten kochen, daran. Hierauf nimmt man zwey Karpfen, ziehet die Haut herunter, ſchneidet das Fleiſch von den Gräten ab, und hacket es klein mit guter Butter, thut Pfeffer, Muſcaten-Blumen, Nelcken, Peterſilie und Saltz daran, wenn es klein iſt, ſo füllet man die gehackten Karpfen wieder in die Krebs-Schalen, und beſtreuet ſie mit Mehl auf der Seite, da es eingefüllet iſt. Alsdenn macht man Butter braun, leget es dahinein, daß es eine Couleur kriegt auf der Seite, wo noch etwas übrig iſt, da kan man kleine Klösgen davon machen, ſie auch in Mehl umkehren und in der Butter braun machen. Sodenn thut man die Gräten von dem Karpfen, Peterſilien, Thymian, Chalotten und ein wenig Rinde von Semmel in die Butter hinein, worinn das Gefüllte Couleur gekriegt hat, und läßt es ein wenig darinnen ſchwitzen, thut es dann in gekocht Waſſer, damit es gar koche, das iſt denn die Bouillon zu der Krebs-Suppe, und von derſelben Brühe muß man auf die geſtoſſene Krebs-Schalen gieſſen, daß ſie damit kochen, alsdenn durch ein Haar-Tuch ſtreichen und die gefüllten Krebs-Schalen mit den Klösgen darein thun, ſamt den Krebs-Schwäntzen, und darinne gar kochen: Endlich ſchneidet man Semmel in Scheiben, und leget ſie in eine Schüſſel, gieſſet ein wenig von der Bouillon darauf worinne die Gräten gekocht ſind, ſetzet es auf Kohlen und richtet denn die abgebrochenen und gefüllten Krebſe auf der Schüſſel an, und gieſſet von der geſtoſſenen Krebs-Schalen-Jus dazu, ſo iſt es fertig.

Suppe von Kohl,

Man nimmet guten braunen Kohl, worüber der Reiff iſt gegangen, putzet und wäſchet ihn ſauber, und hacket ihn gantz klein, ſamt einem Kopff weiſſen Kohl, ſetzet denn Hafer-Grütze bey das Feuer, mit etwas viel Waſſer, und läßt dieſelbe wohl kochen, bis ſie gar iſt, ſo wird eine ſähmige Suppe daraus; dieſelbe gießt man durch ein Haar-Tuch oder Haar-Sieb auf den gehackten Kohl, und läßt ihn damit gar kochen, thut ein gut Stück Butter und Saltz daran, giebt ihn dann warm zur Tafel. NB. Wenn man will, ſo kan man auch Speck, Schincken, oder kleine geräucherte Würſte darzu thun.

Suppe von Muſcheln,

Die Muſcheln macht man rein, ſetzet ſie aufs Feuer, und läſſet ſie kochen, gießt ein klein wenig Waſſer dazu, macht dann die Muſcheln aus den Schalen, wenn ſie gar ſind, und gießt das Waſſer, darinne ſie kochen, durch eine Serviette, thut Butter drein, und machet denn die Muſcheln als einen Ragout: Wenn es Zeit iſt anzurichten, ſo ſchneidet man Brot in die Schüſſel, gießt von der Milch-Suppe darüber, ſetzt es dann ein wenig auf Kohlen, und richtet die Muſcheln darüber an, ſo iſt es fertig.

Suppe angebrannt,

Iſt nach dem alten Weiber-Sprichwort und abergläubiſcher Meinung eine Marque und Zeichen, daß die Köchin, ſo ſelbige Suppe von ohngefehr anbrennen laſſen, eine verliebte Dirne ſey, und ſich ſehr nach einem Manne ſehne.

Suppen-Napff,

Iſt ein von Zinn ſehr tieff rund ausgewölbtes Behältniß ſonder Rand, doch mit zwey kleinen Henckeln verſehen, worinnen die Suppen aufgeſetzet werden, ſtehet bisweilen auf drey zinnernen Knöpffen.

Suppen-Töpfflein,

Iſt ein von Zinn gegoſſenes und ausgedrehe,

drehetes kleines Töpfflein auf drey Knöpffgen ſtehend, mit einem Henckel und Deckel, ſo entweder frey oder angenietet iſt, verſehen, worinnen man denen Patienten oder Sechswöchnerinnen die Suppe zu überreichen pfleget.

Surme,

Heiſſet diejenige ſchwartzbraune Farbe wormit das Türckiſche Frauenzimmer die Augenlieder und Augenbraunen ſchwartz zu machen und anzufärben pfleget.

SurtoutCourſet,

Iſt eine gewiſſe Art von einem Frauenzimmer-Courſet, ſo vornher über die Bruſt einen Uberſchlage-Latz hat, und über einander zugeknöpffet oder mit den darauf geſetzten Schleiffen zuſammen gehalten werden kan.

Suſanna,

Von Babylon, eine Tochter Helkia und Jojakims Weib, ein ſchönes aber doch darbey keuſches und gottesfürchtiges Weibesbild, ward zwar boshaffter Weiſe von den damaligen zwey Alteſten und Richtern des Jüdiſchen Volcks, ſo ſich in ihre Schönheit vergaffet, und ſie bey dem Bad in ihrem Garten, wiewol umſonſt, überfielen, angeklaget und fälſchlich eines mit einem Geſellen begangenen Ehebruchs beſchuldiget, wurde aber durch Daniels weislich angeſtellte Verhör- und Unterſuchung von dem ihr bereits zugeſprochenen Todes-Urtheil, nach GOttes ſonderbarer Schickung wunderlich errettet und losgeſprochen. Vid. Hiſtor. Suſann. & Daniel. in S. Codic. Hildebrand. in Epiſtol. 52 in fin. Centur. IV, Joh. Franci, Poet. Luſat. Carmen de Suſanna.

Suſies geſtreifft,

Iſt eine Art eines halb-ſeidenen und halb-baumwollenen Gewebes, deſſen ſich das Frauenzimmer zu Schnupfftüchern, das Geſinde aber zu Halstüchern bedienet.

Süſſe Kanne,

Iſt der gewöhnliche Kindtauffen-Wein mit Zucker und gantzen durchſchnittenen Citronen angemacht, wird denen Gevattern und andern darzu gehörigen Perſonen in der Wochen-Kanne, oder auch einem Pocal bey der Kindtauffe vorgeſetzet und zugetruncken. An etlichen Orten heiſſet es die ſüſſe Pletzſche.

de la Suzé,

Eine berühmte und gelehrte Gräfin, der Reformirten Religion zugethan, und eine Tochter des Marechals de Chatillon, ſo ſich das erſtemal mit dem Graf d'Adinton und zum andern mal mit dem Graf de la Suzé vermählet. Ihre Poetiſchen Wercke, worinnen viel Tendreſſe und Anmuth ſtecket, ſind bey des Peliſſons zu Paris, und in Holland in vielen Theilen heraus gekommen. Vid. la Galerie des Peintures Edit. Paris 1663 p. 49, Les Oevres galantes en Proſe & en Vers de Mr. Cotin p. 362, 359, 360, 365.

Sylvia,

Des Stathalters zu Alexandria Ruffini Schweſter, eine in denen Theologiſchen Wiſſenſchafften ſehr erfahrne Weibes-Perſon, war im Studiren ſo fleißig, daß ſie Tag und Nacht über den Büchern ſaß, alle alten Scribenten durchgieng, und einen ieden Autorem 6 oder 7 mal überſahe; ſie war in der Heil. Schrifft ſo bewandert, daß ſie weit beſſer denn mancher Doctor Theologiæ davon zu reden wuſte. Vid. Spangenbergs Adelſpiegel L. XIII c. 7 p. 427.

Sylvia, oder Ilia,

War die Mutter des berühmten Romuli. Siehe Ilia.

Symon,

Diana, war eine gelehrte Frantzöſin von Paris, lebte um das Jahr 1570, und ſchrieb allerhand nette Frantzöſiſche Verſe.

Symondin,

Martha, ein qvackeriſches und ſectiriſches Weibes-Bild in Engelland, war eine Adhærentin und Glaubens-Schweſter der ſchwärmeriſchen Hanna Strangerin. Siehe Strangerin Hanna.

Sympheroſa,

War ein wundernswürdiges Mägdlein aus Epidauro, welche in ein Manns-Bild verwandelt ward, und daher den Nahmen Sympheron bekam, nach dieſer Metamorphoſi hat ſie einen Gärtner abgegeben.

geben. Vid. Phlegon Trallian. de Mirabilib. & Longæv.

Syncletica,

Die Heilige, ſtifftete A. C. 318 in der Aegyptiſchen Wüſten Thebais den Orden der Aegyptiſchen Kloſter-Frauen, war Aebtißin darüber, und richtete ſelbige nach denen Regeln des H. Antonii und Athanaſii ein.

Syntychia,

War ein gelehrtes und gottesfürchtiges Weib, von welchem Paulus ad Philipp. IV, 2, 3 ſelbſt rühmet, daß ſie als eine Mit-Gehülfin nebſt ihm zugleich über dem Evangelio gekämpfet habe.

Syperſoy,

Iſt ein Engliſcher wollener dichter Zeug den das Frauenzimmer unter ihre Haus-Kleider ſtat Futters zu gebrauchen pfleget.

Syrup,

Syrupus, Syrop, iſt ein mit Zucker eingeſottener ſchwartzer Safft als ein Honig, den man in denen gemeinen Küchen an etlichen Speiſen, als: gebratenen Heidelbeeren, Pflaumen, Kirſchen u. d. g. an ſtat des Zuckers zu gieſſen pfleget. In denen Apothecken wird er gleichfalls gebrauchet, iſt aber ſodann von vielerley Sorten.

T.

Tabinet, ſiehe Taffet.

Tablettes zur Bouillon,

Man nimmet zwey alte Capaune oder Hähne, zerknicket ſie, wenn ſie zuvor recht wohl geputzet ſind, roh, daß alles an ihnen gantz weich wird, dann nimmt man einen Truthahn, verfähret mit ihm auf gleiche Art: Sodann ſchneidet man von einer rohen Kalbs-Keule das Derbe in Schnitten, thut dazu allerhand Gewürtze als Muſcaten-Blumen, Ingber, ohngefehr vier Stücken Nelcken, 12 Frantzöſiſche oder weiſſe Pfeffer-Körner, dann allerhand Wurtzeln z. E. Peterſilien, Paſtinack-Wurtzeln, Löffel-Kraut iedes eine Hand voll, Baſilicum, etwas abgeriebene Citrone; ſodann ſchüttet man alles zuſammen in einen neuen groſſen Tiegel, auf deſſen Boden dünne geſchnittener Speck geleget worden, verkleibet dieſen Tiegel um und um ſehr wohl, ſetzet ihn auf glüende Aſche, und läßt ihn alſo Tag und Nacht ſtehen und langſam kochen, doch muß ja nichts naſſes dazu kommen, ſo bekömmet man den andern Tag hiervon ein rechtes Oel. Dieſes gieſſet man in ein ander Gefäß, durch einen klaren Durchſchlag, und ſodann ſeiget man es durch ein Haar-Tuch, thut dazu Safft von zwey Citronen und ein Gläsgen Frantz-Wein, läſſet es etliche Stunden im Keller ſtehen, daß es ſich ſetzet, denn gieſſet man es in Formen, läßt ſolche in Keller ſetzen, daß ſie geliren und trocken werden, davon bekömmt man die vortrefflichſte Tablette zur Bouillon.

Tablette zur Bouillon auf eine andere Art,

Man nehme zwey alte Capaune oder Hähne, zerqvetſche ihnen ihre Knochen, daß das Fleiſch unbeſchädiget und gantz bleibe, nehme auch 8 Pfund mager Rindfleiſch von einem Bug-Stück, oder ſonſt ein ander gut Stück von einem andern Ort, mit einem Marcks-Knochen und einen halben Kalbs-Fuß, thue dieſes alles in einen irdenen Topff, welcher aber wohl muß glaſiret ſeyn; dazu thue man genugſam Waſſer, laſſe es beym Feuer kochen, ſchäume es wohl ab, thue auch dazu ein Stück Ingber, 20 Pfeffer-Körner, 8 Nelcken, drey groſſe Stück Muſcaten-Blumen, zwey Lorbeer-Blätter, laſſe ſolches continuirlich bey einem kleinen Feuer ohne Flamme kochen, nach und nach, langſam 8 oder 10 Stunden lang, nehme nach und nach das Fett hiervon ab, ſeihe die Bouillon durch eine Serviette, und drucke die Brühe von dem Fleiſch, ſo gut als man kan, ab, laſſe dasjenige, ſo man ausgedrucket, eine Nacht ſtille ruhen, nehme des andern Tages das Fett davon ab, ſo ſich wird geſetzet haben, thue beſagte Bouillon in einen kleinen irdenen Topff, der wohl glaſiret iſt, laſſe es beym Feuer kochen, bis es etwas dicke wird als ein Syrop, laſſe es alsdenn in einige porcellaine Schüſſeln gieſſen, thue ſolche Schüſſeln auf warmen Sand, um ſolchen trocknen zu laſſen, langſam oder vier Tage lang. Der Sand muß aber nicht zu warm ſeyn, dann an ſtat daß es ſolte trocknen, ſo wird es

es ehe in der Materie zerſchmeltzen: Wenn nun die Feuchtigkeit guten Theils ausgetrocknet, und die Materie ein wenig zäh wird, wie ein Leim, ſo ſchneide man es in 10 oder 11 Stücklein, thue ſolche in die porcellaine Schüſſeln und kehre ſie von Tag zu Tage um, ſo werden ſie gantz trocken werden, und ſich zum Gebrauch conſerviren. Wenn man dann eine gute Bouillon-Suppe haben will, ſo nehme man ſo viel Waſſer als man braucht, thue ein wenig Brot oder Saltz darein, laſſe ſolches warm werden auf einer Kohl-Pfanne, zerſchmeltze eines von den Stücklein darein, rühre ſie wohl mit einem ſilbernen Löffel um, ſo wird man eine gute Suppe haben.

Taborin, Suſanna Eliſabetha, ſiehe Praſchin.

Tabulatur-Buch, ſiehe Clavier-Buch.

Tabulet, ſiehe Threſorgen.

Tacita,

Hieſſe denen alten Römern diejenige Göttin, welche die Zungen im Zaum halten, und die Menſchen ſchweigen lehrete. Der König Numa hat ihr einen Tempel erbauet.

Tafel,

Heiſſet unter dem Haus-Geräthe ein langer oder auch zuſammen geſchobener Tiſch, woran bey denen Hochzeiten, Gaſtereyen und andern Ausrichtungen, viel Perſonen ſitzen und ſpeiſen können, es werden mit ſelbigen öffters, abſonderlich bey Höfen, allerhand Figuren formiret, als halbe Monden, Nahmen u. d. g.

Tafel-Gläſer, oder Spitz-Gläſer, auch Kelch-Gläſer,

Iſt eine Art von kleinen oben breit und unten ſpitzig zu lauffenden und mit einem breiten Fuß verſehenen Trinck-Geſchirr aus Glas formiret und zubereitet, dergleichen man auf Hochzeiten oder Gaſtereyen auf die Tafel und Tiſche zu ſetzen pfleget.

Tafel-Ring, ſiehe Schüſſel-Ring.

Tafel-Riß,

Nennet man denjenigen Entwurf, welcher anzeigt, wie die Tafel nach einer gewiſſen Figur mit Speiſen und Auffſätzen zu beſetzen; worbey vornemlich darauf zu ſehen, daß die Tafel in der angenehmſten Ordonnantz der Confituren und Rangirung der Schüſſeln überall wohl beſetzet, und dennoch den Gäſten ein bequemer Raum gelaſſen werde, damit ſie ſich deſſen beym Genuß der vorgelegten Speiſen und des dabey gereichten Getränckes nach Gefallen bedienen können; nicht weniger muß man auch, faſt von allen Seiten, ohne groſſe Beſchwerlichkeit der an der Tafel ſitzenden Perſonen, zu den aufgeſetzten Schüſſeln langen können. Wie nun die Anzahl der Speiſen unterſchiedlich, dieſe auch bisweilen Gängen- oder Trachten-weiſe, bisweilen aber auf einmal aufgeſetzt werden; über dieſes die Tafel nach den Abſichten deſſen, der tractiret, öfters veränderlich iſt: Alſo laſſen ſich auch die Tafel-Riſſe nach ſolchen Umſtänden faſt unzehlig verändern. Am Ende dieſes Buches ſind verſchiedene Proben von Tafel-Riſſen gegeben worden.

Tafel Service,

Heiſſet insgeſamt dasjenige Geräthe, ſo man zu Beſtellung einer gedeckten Tafel nöthig hat, bey hohen Standes-Perſonen iſt es insgemein von Silber, bey Privat-Perſonen aber von Zinn verfertiget; hierzu gehören Schüſſeln, groſſe, mittel und kleine, Commentlein, Aſſietten, Teller, Löffel, Vorlege-Löffel, Meſſer, Saltz-Meſte, Leuchter, Schüſſel-Ringe, Pocale u. d. g. m.

Tafel-Stube,

Heiſſet in groſſen Häuſern dasjenige Zimmer und Gemach, worinnen man ordentlich zu ſpeiſen pfleget.

Tafel-Stühle, ſiehe Stühle.

Tafel-Tuch,

Iſt ein ſehr groſſes und langes Tuch, von weiſſem Damaſt, Zwillig oder Stangen-Leinwand geſchnitten und umſäumet, wormit man bey denen Hochzeiten und groſſen Gaſtereyen die Tafeln bekleidet und überdecket. In Holland werden die ſauber-

ſauberſten und allerfeineſten mit ſchönen Muſtern und Figuren, ſo abſonderlich nach der Länge des Tafel-Tuches eingetheilet ſind, gewircket und gewebet.

Tafel-Zeug,

Heißt in dem Wäſch-Inventario alles Geräthe, womit man bey groſſen Ausrichtungen und Gaſtereyen die Tafeln zu bedecken, oder es ſonſt dabey zu gebrauchen pflegt. Es beſtehet ſolches in einem Tafel-Tuch, in Teller-Tüchern und Servietten ꝛc.

Taffet,

Iſt ein leichter ſeidener Zeug von allerhand Farben, ſo meiſtens zum Unter-Futter oder leichten Sommer-Kleidern, Kappen, Scherpen u. ſ. f. gebraucht wird. Unter allen wird der Engliſche für den beſten gehalten. Der Tobin oder Doppel-Taffet iſt mit dieſem einerley, nur daß er ſtärcker in Faden aufgezogen wird, und in der Preſſe gewiſſe Fladern bekommt, die wie Waſſer-Wogen ausſehen; daher er auch gewäſſerter Taffet genennet wird, obgleich kein Waſſer dazu kommt. Die ſchlechteſte Art des Taffets iſt, welchen man Zindel nennet: Sie iſt ſehr leicht, dünne und durchſichtig, und ſonſt wenig als zu gewiſſen Auszierungen zu gebrauchen.

Taffet-Kappe,

Iſt ein von ſchwartzen glatten oder piccirten Taffet weiter und hinten am Neſt eingereiheter Uberſchlag mit langen Zippeln, ſo vorn unter dem Hals über einander geſchlungen und von dem Frauenzimmer über ihre Fontangen, Aufſätze und Hauben gezogen werden, auf der Reiſe werden ſie gantz und gar über das Geſichte gezogen, in der Stadt aber breit aufgewickelt und hinten über die Hauben geſchlagen. Die Vornehmen laſſen ſelbige öffters mit ſchwartzem Sammet füttern, und die Adelichen Dames laſſen ſelbige insgemein ſonder Hervorſchlagung der Zipffel hinten über den Rücken fliegen.

Tagiladen,

Heiſſen die Kauffmanns-Weiber in Nigritien, ſo in Kandina am Fluſſe Zenega ſtarcke Handlung treiben.

Talemüſe,

Iſt eine Art Butter-Gebackens, ſo alſo zubereitet wird: Man treibet ein Stück Blätter-Teig durch das Rollholtz rund, in deſſen Mitte thut man eine Käſe-Fülle, ſchlieſſet alsdenn den Teig oben zu, doch alſo, daß in der Mitte eine kleine Oeffnung bleibe, und von dem herein geſchlagenen Rande gleichſam drey Hörner formiret werden, ſo daß dieſes Gebackens einer Jeſuiter-Mütze ähnlich ſehe; endlich läſſet man es im Ofen backen. Dieſes Gebackens pflegt auch wegen ſeiner Geſtalt Jeſuiter-Mütze genannt zu werden.

Talentia,

Ein Weib aus Lacedæmon, die Mutter des Pædareti, ſo in Chios das Reich verwaltete, dem ſie viel nachdrückliche und ſehr kluge Briefe wegen ſeines üblen Regimentes ſoll zugeſchrieben haben.

Tamyris, oder Tomyris,

Der Scythen Königin. Siehe Thomyris.

Tanaquill,

Des Tarquinii Priſci, Römiſchen Königs, Gemahlin. Sie ſoll als ein Weib von ſonderbarer Großmuth und behertztem Geiſte, über ihren Mann geherrſchet und alles nach ihrem Kopffe eingerichtet haben; daher auch die Poeten alle diejenigen Weiber, ſo die Hoſen haben wollen, Tanaquillen nennen. Auſon. Epiſtol. 23, Plin. l. 36 c. ult.

Tändel-Schürtze,

Iſt eine kleine oder Halb-Schürtze, deren ſich das Frauenzimmer bedienet, ſie ſind entweder weiß oder bunt; die weiſſen entweder von einer gantzen Spitze, oder von Neſſeltuch, Cammertuch, Tarletenk und zarten Coton mit breiten weiſſen geneheten oder geklöppelten Spitzen umſetzt. Die bunten werden meiſtentheils von weiſſem Atlas, Taffet oder ſeidner Sarge mit allerhand bunten Blumen geſticket, mit Falbala beſetzet, und mit gold oder ſilbernen Canten und Spitzen durch und durch friſiret. Die ſchwartzen ſind insgemein von Damaſt, Eſtoff oder andern ſeidenen Zeugen, und werden mit ſchwartzen ſeidenen Bändern umgeknüpffet.

Tanfeldin,

Eliſabeth, eine gelehrte Engelländerin, verſtand Hebräiſch, Griechiſch, Lateiniſch und Frantzöſiſch. Sie ſtarb in Londen An. 1639, in dem 60 Jahr ihres Alters, und machte ſich dadurch einen nicht geringen Ruhm bey der gelehrten Welt, daß ſie des Cardinal Perronii Reſponſum an den König Jacob in das Engliſche ſehr nette überſetzet hatte. Vid. Hilar. de Coſt. in Elog. fœm. illuſtr. T. 2 p. 728, Witte Tom. II Diar. Biograph. p. 49. it. Hoffm. Lex. Univerſ. T. I p. 592.

Tania,

Eines Dardaniſchen Fürſtens tapffere und heroiſche Gemahlin, ſo nach ihres Gemahles Tode nicht nur das Regiment weislich und höchſtlöblich geführet, ſondern auch wenn ſie kriegen müſſen, ſelbſt in den Streit mit gefahren, die Soldaten im Streiten und Kämpffen unterrichtet, ſelbige gemuſtert und in Ordnung geſtellet, auch denenjenigen, ſo ſich im Streit wohlgehalten, nach vollendeter Schlacht Geſchencke ausgetheilet. Vid. Contar. Hortul. Hiſtor.

von der Tann,

Apollonia, eine gelehrte Aebtißin Benedictiner-Ordens, ſie ward ſchon in ihrer Jugend von den Eltern An. 1474 auf die Univerſität zu Cölln geſchickt, allwo ſie auch in der Latinität, Matheſi und andern Wiſſenſchafften ſich ſehr perfectioniret hatte.

Tantalis oder Niobe,

Eine Tochter des Tantali. ſiehe Niobe.

Täntze,

Sind allerhand Arten zierlich und geſchickt zu tantzen, in vielerley Schritte oder Pas und allerhand Touren abgetheilet; ſo das Frauenzimmer in öffentlichen Verſammlungen unter Begleitung eines Mannsvolcks ſehen läſt, und ſich damit zu divertiren pfleget. Sind entweder Frantzöſiſch oder Engliſch. Die bekannten und dem Frauenzimmer gewöhnlichſten Frantzöſiſchen Täntze ſind nachfolgende; Courant, ſimple und figuré, Menuet, Paſſepied auf vielerley Arten, Aimable Vainqueur, Charmant Vainqueur, Guaſtalla, Menuet d'Anjou, Menuet Allide, Le Contretems, Menuet figuré, Menuet en quatre, la Princeſſe, Bourrée, Rigaudon, Gavotte, Rondeau, Sarabande, Allemande, Angloiſe, Polonoiſe u. d. g. deren faſt alle Monate in Franckreich neue erfunden werden. Die Engliſchen aber, ſo mit vielen Perſonen getantzet werden, ſind der Schieß-Tantz, Leyer-Tantz, Nonnen-Tantz, Jalouſie-Tantz, Großvater-Tantz, Winck-Tantz, Licht-Tantz, Hahne-Tantz, Reverentz-Tantz u. d. g.

Tantzen,

Iſt eine zierliche Bewegung des Leibes und Setzung der Füſſe nach dem Tact der Muſic eingerichtet und abgetheilet. Iſt, ſo weit es das Frauenzimmer erlernet, entweder, Frantzöſiſch, Engliſch, Teutſch oder Polniſch. ſ. Natur-Lexicon.

Tapeten, oder Tapezerey, Tapiſſerien,

Sind groſſe bunte Teppichte mit allerhand Figuren und Blumenwerck gewircket oder gemahlet; wormit die Frauenzimmer-Putz-Stuben an den Wänden behangen und bekleidet werden. Die halbſeidenen und halbleinenen geſtreifften Tapeten nennet man Suſies auch Spolier. Die Türckiſchen und Perſianiſchen Tapeten ſind ſehr reich von Seide, ſchwer und dick, auch ſehr künſtlich gewirckt, und werden vor den andern in hohem Werth gehalten.

Tarabotti,

Archangela, eine gelehrte Italiäniſche Nonne zu St. Anna in Venedig, im 17 Jahrhundert, ſie hat unter dem Nahmen Galerana Baratotti ein Buch geſchrieben, deſſen Titel iſt: La ſimplicita ingannata, ſo zu Leyden 1654 herauskommen: wie auch eine Welſche Anti-Satyram wider die Satyram Menippeam de Luxu Fœminarum Bounniſegnii, ſo der berühmte Joh. Dan. Major in das Teutſche überſetzet, geſchrieben; Welcher aber P. Ludovicus Seſti ein Dominicaner geantwortet, welche opuſcula alle zuſammen zu Siena ſollen gedruckt ſeyn. Vid. Men. in Lect. Ital. p. 60, Catalog. Biblioth. Thuan. P. II pag. 537, Gregor. Leti in Ital. Regnant. P. IV

P. IV l. 4 p. 465, Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 74.

Tarlatank, oder Tarletenck,

Iſt eine Art von weiſſem Neſſeltuch, doch ſehr zart, klar und leichte, deſſen ſich das vornehme Frauenzimmer zu ihrem Putz zu bedienen pfleget.

Tarpeja,

Eine Römiſche und Veſtaliſche Jungfer, des Tarpeji, ſo zu Romuli Zeiten ein Wächter des Capitolii war, Tochter; ſie hat das Römiſche Capitolium an die Sabiner verrathen, doch mit der Bedingung, daß ihr ſtat der Belohnung dasjenige verbliebe, was ſie an ihren lincken Arm zu tragen pflegten, wodurch ſie die göldnen Armbänder verſtande. Als ſie aber ſolche Belohnung foderte, legten die liſtigen Sabiner es anders aus, hielten ihre Schilder, ſo ſie auch in der lincken Hand führten, gegen ſie, und ſtieſſen ſie damit zu Tode. Daher auch das Capitolium hernach von ihr das Tarpejiſche Schloß benennet ward.

Tarquinia,

Molza, aus Welſchland von Modena gebürtig, des berühmten Poetens Franciſci Marii Molſæ Enckelin, Camilli Molſæ Tochter, und Pauli Porani Gemahlin, ein in allen Diſciplinen der Philoſophie, Hiſtorie, Theologie, Poeſie, Sprachen und Muſic hocherfahrnes Weibes-Bild, ihre Præceptores waren die zu ihrer Zeit berühmteſten Männer als: Lazarus Labadini, Camilius Corcapani, Antonius Guarini, Franciſcus Patricius, P. Latoni, und Rabbi Abraham. In der Oratorie hatte ſie ſich ſo feſte geſetzet, daß ſie auch von dem Rathe zu Rom mit dem Römiſchen Bürger-Rechte beſchencket ward. Sie war durch gantz Italien in ſolcher Hochachtung, daß man ihr des Taſſi und Guarini Opera zur Cenſur übergab, mit deren Approbation ſie auch hernach das Tage-Licht erblicket. An. 1600 ſtarb ſie als eine Wittibe. Vid. Petr. Paul. Riber. de Glor. immort. Fœm. Illuſtr. l. 14, Hilar. de Coſte Elog. des Dames illuſtres p. 799, 800 & ſeq. Moreri Diction. Hiſtoriqv. T. III p. 532.

Tarte, oder Torte,

Scriblita (Popanum, ſ. Clibanites,) Tarte, Tourte, iſt ein gewiſſes Gebackens, ſo aus einem guten Butter-Teig in einer darzu gehörigen Pfanne formiret, worein eine ſonderliche Fülle von allerhand rohen oder eingemachten Früchten ꝛc. geſchlagen und ſelbige hernach in Back-Ofen gebacken wird, welche, wenn ſie warm gegeſſen werden, am delicateſten ſind. Es giebt aber der Tarten ſehr viel und mancherley Arten; wie denn das Brandenburgiſche Koch-Buch von p. 289 bis 315 eine anſehnliche Menge nebſt funfzigerley Arten, den Tarten-Teig zu bereiten, liefert; das allgemeine Nürnberger Koch-Buch von 1734 hat p. 839 ſqq. an die 120 Arten derſelben, nebſt der Anweiſung, wie ſolche zu verfertigen ſind. Unſer Koch theilet davon die beſten mit in folgenden Beſchreibungen: 1) Tarte von Mandeln; 2) Tarte von Marck; 3) Tarte von Krafft-Mehl; 4) Tarte von friſchen Johannis-Beeren; 5) Tarte von friſchen Johannis-Beeren anders; 6) Tarte von eingemachten Johannis-Beeren mit einem Gitter; 7) Tarte von eingemachten Johannis-Beeren mit einem mürben Teig; 8) Tarte von friſchen Stachel-Beeren; 9) Tarte von eingemachten Stachel-Beeren; 10) Tarte von friſchen Kirſchen; 11) Tarte von eingemachten Kirſchen; 12) Tarte von Citronat; 13) Tarte von Hinn-Beeren; 14) Tarte von eingemachten Citronen-Schalen; 15) Tarte von eingemachten Hagenbutten; 16) Tarte von kleinen Roſinen; 17) Tarte von Mandeln und Eibeben; 18) Tarte von Prunellen; 19) Tarte von Aepfeln; 20) Tarte von Aepfeln anders; 21) Tarte von Aepfeln noch anders; 22) Tarte von Rahm; 23) Tarte von Rahm anders; 24) Tarte von Krebſen; 25) Tarte von Krebſen anders; 26) Tarte von grünen Erbſen; 27) Tarte von Kräutern; 28) Tarte von Kirſchmus; 29) Tarte von Pflaumenmus; 30) Tarte von friſchen Pflaumen; 31) Tarte von Spinat.

Tarte von Mandeln,

Dieſe ſind ſchon oben beſchrieben worden; drum ſchlage man nur auf in M Mandel-Tarte.

Tarte von Marck,

Man nehme ein Pfund Marcks aus Rinder-Beinen, ſchneide daſſelbe gantz klein und thue es in einen Reibaſch, ſchütte Muſcatenblüten, Cardemomen, geriebene Citronenſchalen und in Milch eingeweichte und wiederum gantz rein ausgedruckte Semmel dazu, ſchlage 15 Eyer dran, und rühre dieſes alles wohl ab, werfe auch groſſe Roſinen und geſchnittene Mandeln mit bey, und rühre alles wohl unter einander. Hernach ſchmiere man eine Tartenpfanne mit Butter, treibe aus einem guten mürben Teig ein Blat aus, und lege es in die Pfanne, beſtreiche daſſelbe mit Eyern, und ſchütte das abgeriebene, wenn man erſt noch ein Viertel-Pfund Zucker eingerühret hat, in die Tartenpfanne auf den Teig. Ferner verfertige man von dem aufgetriebenen Teig ein ander Blat, ſchneide daraus mit einem Back-Rädgen lauter Streiffen eines halben Fingers breit und lege dieſes als ein Gitter über die Tarten; beſtreiche es wieder mit Eyern, und ſchneide alsdenn den Teig um die Tartenpfanne herum ab; ſetze ſie in einen Backofen und laſſe ſie fein ſauber und gemählig backen. Wird ſie wieder aus dem Ofen genommen, muß man ſie mit einem Meſſer los machen, auf eine Schüſſel anrichten, mit Zucker beſtreuen und warm zu Tiſche bringen: Denn wenn ſie erkaltet, wird ſie zu hart und kan für Fettigkeit nicht genoſſen werden.

Tarte von Krafftmehl,

Man machet Krafftmehl, oder, wie es ſonſt genennet wird, Stärcke, klein, und ſiebet es durch, daß es recht klar wird. Darnach nimmet wol 30 Stück Eyer, und zwar nur von der Helffte das Weiſſe, die Dotter aber von allen, thut dieſe in eine groſſe irdene Schüſſel oder Topf, der mitten einen Bauch hat, oben und unten aber enge iſt, ſchläget dieſe Eyer mit einem Rühr-Löffel eine lange Zeit ab, ſchüttet ein und ein halb Pfund klar geſiebten Zucker unter dieſelben und rühret es beſtändig: Denn ie beſſer es gerühret wird, ie beſſer gerathen ſie. Wenn es nun wieder eine Weile gerühret worden, ſo nimmet man drey Viertel-Pfund Stärcke und drey Viertel-Pfund ſchönes weitzenes Mehl, rühret es wieder, aber alles auf eine Seite; inzwiſchen ſchmieret man eine Mandel-Tarten-Form mit Butter an, gieſſet das Abgerührte drein und ſetzet es in einen Backofen, der nicht gar zu heiß iſt; oder backet es in einer Tartenpfanne fein ſauber ab. Sind ſie nun ausgebacken, ſo decket man oben eine Schüſſel drüber und verkehret es, alsdenn fället die Tarte heraus; darnach leget man wieder eine Schüſſel und verkehret es nochmals, ſo kömmt die Ober-Seite wieder in die Höhe, garnirt ſie endlich nach Gefallen und läſſet ſie auftragen.

Tarte von friſchen Johannis-Beeren,

Wenn die Johannis-Beere reiff ſind, ſo läſſet man ſolche abpflücken und ſauber leſen, daß alle Stiele davon kommen. Darnach gieſſet man ein Paar Eßlöffel voll Waſſer in einen Tiegel oder Casserole, und thut ein Viertel-Pfund Zucker drein, ſetzet es aufs Feuer, und läſſet es ſieden, ſchüttet alsdenn die Johannis-Beer hinein; ſtreuet geſchnittene Citronenſchalen drunter, welches mit denen Beeren eine Weile dämpffen muß; hernach thut man ſie heraus auf eine zinnerne Schüſſel, daß ſie kalt werden. Inzwiſchen machet man einen Teig, als im T beſchrieben ſtehet, von Butter mit Blättern, es ſey nun die erſte, zweyte oder dritte Art; treibet ein Blat Teig auf, leget es auf Papier oder in ein Back-Blech, beſtreichet ſolches mit zerklopfften Eyern, doch nicht gantz, ſondern nur ſo weit als man mit der Fülle kommen will. Wenn dieſes geſchehen, ſo füllet man mit zubereiteten Johannis-Beeren die Tarte, treibet wieder ein Blat Teig, und zwar eben ſo groß als das erſte, drücket es oben drüber, und umgehet den Teig mit denen Fingern, ſo weit als die Fülle lieget, drücket ihn feſt zuſammen, ſtreichet hierauf die Tarte über und über mit zerklopfften Eyern, ſchneidet allerhand Figuren darauf, was einem beliebet, formiret die Tarte nach Gefallen, entweder 4, 6 oder 8eckigt, oder auch rund, kerbet ſolche auf beyden Seiten mit einem Meſſer ein, das Meſſer aber muß zu ſolchem Teig allezeit in Kohlen heiß gemachet werden, ſo ſchneidet ſich der Teig fein glatt, und verrücket man kein Blat; der Teig aber zu

beyden

beyden Blättern muß nicht über einen halben Finger dicke werden. Mit dem Backen wird verfahren wie bey vorſtehender.

Tarte von friſchen Johannis-Beeren anders,

Wenn die Johannisbeer gepflucket und rein gemacht, ſo thut man ſolche in eine Schüſſel und reibet viel Zucker drauf, weil ſie ſehr ſauer ſind. Darnach nimmet man vorher gemeldten Butter-Teig, treibet ein Blat auf, eines guten Meſſer-Rückens dicke, und beſtreichet ſolches mit zerklopfften Eyern, ſetzet vom Teig ein Rändgen, ſo weit als man die Tarte dencket zu füllen, etwan eines halben Qver-Fingers hoch, damit der Safft, welchen die Johannisbeer geben werden, nicht heraus lauffe. Endlich verfertiget man noch ein Blat von obigem Teig über die Tarte, und ſchneidet ſelbiges ſauber nach eines ieden Wiſſenſchafft, denn ie zierlicher die Tarten geſchnitten werden, ie ſchöner backen und ſehen ſie aus.

Tarte von eingemachten Johannisbeeren mit einem Gitter,

Man treibet ein Blat von dem beſchriebenen Butter-Teig eines Meſſer-Rückens dick auf, leget ſolches auf ein Backblech, Papier oder Tartenpfanne, beſtreichet es mit zerklopfften Eyern. Hernach füllet man mit eingemachten Johannisbeeren die Tarte ſo weit, als man will, treibet alsdenn wieder ein Blat Teig auf, eben ſo dick als das erſte, ſchneidet daraus mit einem Backrädgen lauter lange Striemgen, gittert die Tarte aufs zierlichſte und mag man ſie flechten oder legen wie man will. Zuletzt ſchneidet man ſie glatt ab, und kerbet ſie auf denen Seiten ein wenig ein, ſo läuffet ſie deſto höher, beſtreichet ſie mit zerklopfften Eyern, ſetzet ſie in Backofen und läſſet ſolche gantz goldgelb backen. Wenn die Tarte nun recht ſchön gebacken, ſo nimmt man ſie heraus, richtet ſie auf eine Schüſſel an, und garniret ſelbige nach Gefallen.

Tarte von eingemachten Johannis-Beeren mit einem mürben Teig,

Man nimmt von dem beſchriebenen mürben Teig, welcher im T beſchrieben zu finden iſt, es mag gleich die erſte oder andere Art ſeyn; treibt ein Blat auf, leget es auf ein Back-Blech, Papier oder Tarten-Pfanne, und thut die eingemachten Johannis-Beeren drauf. Darnach treibet man wieder ein ſolches Blat auf, und decket die Tarte damit zu, beſtreichet ſolche mit zerklopfften Eyern; ſchneidet mit einem Feder-Meſſer oben, ſo weit als die Fülle gehet, ſchönes Laubwerck drauf; es müſſen aber alle Schnitte durch den Teig durchgehen, damit wenn es bäcket, ſich das Geſchnittene fein aus einander ziehe, hingegen ſchneidet man um den Rand feine Spitzen, oder was für eine Art man machen will, ſetzet ſie nach dieſem in Back-Ofen, und läſſet ſie ſchön gold-gelb backen.

Tarte von friſchen Stachel-Beeren,

Denen Stachel-Beeren putzet man die Köpffe und Stiele ſauber weg, ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, thut die Stachel-Beer hinein, und läſſet ſie ein wenig röſten. Nach dieſem reibet man viel Zucker drein, ſtreuet geſchnittene Citronen-Schalen, Zimmet, kleine Roſinen dazu, und wenn dieſes geſchehen, ſo kan man von den Blättern oder mürben Teig die Tarte, nach ſchon offt beſchriebener Art verfertigen.

Tarte von eingemachten Stachel-Beeren,

Man formiret eine Tarte von welchem Teig man will, und füllet die Stachel-Beer darein, ſchneidet ſie ſo künſtlich als man kan, und backet ſolche fein goldgelb ab. Im Anrichten garniret man ſie nach der Zeit und Gelegenheit.

Tarte von friſchen Kirſchen,

Man nimmet friſche ſaure Kirſchen, und thut die Kerne heraus, ſchüttet die Kirſchen in eine Schüſſel, und reibet viel Zucker drauf, wirfft auch Citronen-Schalen und Zimmet dran. Darnach formiret man von Blätter-oder mürben Teig eine Tarte nach offt beſchriebener Art, und backet ſie ab.

Tarte von eingemachten Kirſchen,

Dieſe bereitet man wie die Tarte von eingemachten Johannis-Beeren.

Tarte von Citronat,

Man ſchneidet ein halb Pfund Citronat klein als Nudeln, thut ſolchen in eine Schüſſel, gieſſet ein wenig Wein dran, woſelbſt er aufſieden muß, ſtreuet ferner klein geſchnittene Citron-Schalen und länglich geſchnittene Mandeln drauf, und läſſet ihn wieder kalt werden. Nach dieſem nimmet man einen vorher beſchriebenen Teig, es ſey welcher es wolle, formiret eine Tarte, und füllet den zubereiteten Citronat drein, ſetzet die Tarte in einen Ofen, und läſſet ſie ſchön abbacken.

Tarte von eingemachten Hinbeeren,

Solche verfertiget man wie die Tarte von eingemachten Johannis-Beeren.

Tarte von eingemachten Citronen-Schalen,

Sie wird gemacht wie die Tarte von Citronat.

Tarte von eingemachten Hagen-Butten,

Hierbey dienet die Tarte von eingemachten Johannis-Beeren zur Vorſchrifft.

Tarte von kleinen Roſinen,

Man nimmet ein halb Pfund, oder nach Belieben auch mehr, kleine Roſinen, lieſet und wäſchet dieſe ſauber aus, ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Wein mit Zucker vermiſchet aufs Kohl-Feuer, thut die kleinen Roſinen drein, und läſſet ſie eine Weile dämpffen, wirfft auch etwas klein geſchnittene Citronen-Schalen an die Roſinen, welche hernach wieder kalt werden müſſen. Nun machet man eine Tarte wie die vorigen, entweder im gantzen oder mit einem Gitter, backet ſie fein ſchön goldgelb, und die Garnituren verändert man wie man will.

Tarte von Mandeln und Eibeben,

Man lieſet ein halb Pfund Eibeben, ziehet auch ein Viertel-Pfund Mandeln ab, ſchneidet ſie länglicht, und thut beydes zuſammen in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet etwas Wein, nur nicht gar zu viel dran, ſchüttet Zucker und Citronen-Schalen dazu, ſetzet es auf Kohlen, und läſſet es ein wenig dämpffen; wenn es wieder kalt worden, ſo füllet man ſolches in eine Tarte, und backet ſelbe ſchön ſauber ab.

Tarten von Prunellen,

Man nehme drey Viertel-Pfund Prunellen, ſchneide dieſe gantz klein, als bey der Citronat-Tarte, thue ſelbige in eine Schüſſel, gieſſe Wein dran, ſchneide Citronen-Schalen klein, und ſchütte ſie nebſt Zucker und Zimmet auch darzu, ſetze es alsdenn auf Kohlen, und laſſe es eine Weile dämpffen, daß ſich der Wein und der Zucker hinein ziehe. Wenn es nun wieder kalt worden, ſo mache man die Tarte wie bey der Tarte von friſchen Johannis-Beeren beſchrieben worden.

Tarte von Aepffeln,

Man ſchälet und reibet Aepffel auf einem Reibeiſen, miſchet hernach drein kleine und groſſe Roſinen, Citronen-Schalen und Zimmet, auch, nachdem die Aepffel ſauer, viel oder wenig ſind, Zucker, bringet es ſodann in einen Butter-Teig, und machet ſie wie die vorigen Tarten alle.

Tarte von Aepffeln anders,

Sind die Aepffel geſchälet, ſo ſchneidet man ſie gantz klein, daß die Kriebſe alleine bleiben, und vermiſchet ſie wie vorhergehende. Hierauf ſetzet man ein wenig Butter aufs Feuer in einen Tiegel oder Caſſerole, thut die Aepffel drein, ſchweiſſet ſie ein wenig, gieſſet ein wenig guten Wein darzu, und läſſet ſie alſo dämpffen, ſchüttet ſie hernach aus, daß ſie kalt werden. Nach dieſem bringet man dieſe Aepffel wie andere Tarten-Fülle in den Teig, bereitet ſie ſo zierlich als man kan, und verfähret ferner damit, wie vorher beſchrieben worden.

Tarte von Aepffeln noch anders,

Man reibet geſchälte Aepffel auf einem Reibeiſen, ſetzet in einem Tiegel ein wenig Butter aufs Feuer, thut die Aepffel hinein, und läſſet ſie ein wenig ſchweiſſen,

wirfft

wirſſt ein Paar Hände voll klar geriebene Semmel darzu, ſchneidet ein halb Pfund Rinder-Marck gantz klein, zuvor aber rühret man die Aepffel auf dem Feuer mit 4 bis 5 Eyern ab, daß ſie gantz trocken werden; darnach thut man ſie vom Feuer, und ſchüttet drein das gehackte Marcks, etwas Semmel, ſo in Milch geweichet und wieder ausgedrücket worden, ingleichen Roſinen, geſchnittene Mandeln, viel Zucker und Zimmet, ſolches alles rühret man wohl durch einander, ſchläget auch noch 10 bis 12 Eyer, aber das Weiſſe davon nur die Helffte in dieſe Fülle, und rühret es noch eine gute Weile. Endlich beſchmieret man eine Tarten-Pfanne mit Butter, treibet ein Blat von mehr beſchriebenem Butter-Teig auf, und leget ſolches in die Pfanne, ſchneidet den Teig um die Pfanne herum ab, beſtreichet ſolchen mit zerklopfften Eyern, und ſchüttet die abgerührte Fülle drein, machet alsdenn oben drüber von Teig ein Gitter, aber nicht gar zu enge zuſammen, ſetzet ſie in Back-Ofen, und wenn ſie recht gebacken, ſo richtet man ſie an, daß ſie recht warm zu Tiſche getragen werde.

Tarte von Rahm,

Man nehme ein Nöſſel guten Rahm, ſchlage 8 Eyer drein, und qvirlt dieſe klar ab. Hernach gieſſe man ſolche in eine Caſſerole oder Tiegel (wenn es beliebet, kan man auch ein wenig Roſen-Waſſer drunter gieſſen) ſetze den Tiegel aufs Feuer, und rühre es, bis es anfähet zu ſieden, ſo wird das Zeug zuſammen fahren; alsdenn ſchütte man es in einen Durchſchlag, daß das Lautere davon lauffe. Wenn dieſes geſchehen, ſo thue man das zuſammen-geronnene in einen Reib-Aſch, und reibe es mit ein Paar rohen Eyern klar ab, vermiſche das Abgeriebene mit kleinen Roſinen, Zimmet, Zucker und geſchnittenen Mandeln und Citronen-Schalen; hernach mache man die Tarte ab, gleich als vorhergehende und backe ſie recht.

Tarte von Rahm noch anders,

Dieſe macht man in allen ab, wie die nächſt vorherbeſchriebene, alsdenn miſchet man noch darunter drey Viertel-Pfund klein geſchnitten Rinder-Marck und etwas Semmel, ſo in Milch geweichet und wieder ausgedrucket worden, ingleichen noch 10 Eyer, thut ſie nach dieſem in die Tarten-Pfanne, und verfähret in allen damit wie bey der letzt beſchriebenen Aepffel-Tarte.

Tarte von Krebſen,

Anfangs ſuche man Krebs-Farce zu machen, dieſelbe thue man hernach in einen Reib-Aſch, und reibe ſie wohl klein ab; iſt ſie noch nicht ſüſſe und fett genug, ſo reibe man mehr Zucker hinein, und gieſſe mehr Krebs-Butter dran; hernach mache man ein Blat Teig in eine Tarten-Pfanne, als bey der letzten Aepffel-Tarte, beſtreiche das Teig-Blat mit der Krebs-Farce über und über faſt eines Fingers dicke, fülle es dann mit Eingemachten, und überziehe es mit der andern Farce, daß ſie bald wie eine Paſtete ausſiehet; ſtreiche ſie alsdenn mit einem warmen Meſſer glatt zu, beſtreiche ſie mit Krebs-Butter, ſetze ſie in einen Ofen, laſſe ſie fein langſam backen, und gebe ſie warm zur Tafel.

Tarte von Krebſen anders,

Man nehme von dem beſchriebenen mürben Teig, waltze 8, 9 bis 10 Blätter auf, und ſo groß als man die Tarte haben will. Darnach beſtreiche man eine Tarten-Pfanne oder ſilberne Schüſſel mit Butter, lege ein Blat von dem aufgewaltzten Teig drauf, und beſtreiche es mit Krebs-Butter. Ferner nehme man von der vorbeſchriebenen Krebs-Farce (im K ſuchet man Krebs-Farce zu machen) und überziehe dieſes gantze Blat eines Meſſer-Rückens dicke, ſtreue klein-gehackte Piſtacien und Krebs-Schwäntze drauf, lege nach dieſem wieder ein Blat Teig drüber, und mache es gleich wieder alſo als bey dem erſten. Dieſes treibe man ſo lange, bis auf das letzte Blat, das letzte aber ſchneide man ſauber aus, decke die Tarte damit zu, und beſtreiche das Blat mit Krebs-Butter. Zuletzt beſchneide man die Tarte, ſetze ſie in einen Back-Ofen, und laſſe ſie backen, ſo kan man ſie anrichten und garniren nach Belieben.

Tarten von grünen Erbſen,

Man paſſiret grüne junge Erbſen in Butter, und wann ſie weich ſind, ſo ſtöſſet man ſolche in einem Mörſel, thut ſie ſodann

dann heraus in einen Reib-Aſch, ſchüttet in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmel darzu, ingleichen drey Viertel-Pfund klein gehacktes Rinder-Marck, Muſcaten-Blüten, Citronen-Schalen, Zucker, klein geſchnittene Mandeln, ein halb Nöſſel ſüſſen Rahm; ſchläget auch 10 gantze Eyer und von 8 Eyern die Dotter drein, und rühret es wohl ab. Wann es nun genug gerühret worden, ſo ſchläget man einen Teig in eine Tarten-Pfanne, und machet ſie fertig gleich als die letzte Aepffel-Tarte.

Tarte von Kräutern,

Dieſe wird gleich auch alſo gemachet, nur daß keine Mandeln darunter kommen; die Kräuter müſſen klein gehacket und in Butter paſſiret, hernach aber in einem Reib-Aſch abgerieben und wie vorige bereitet werden.

Tarte von Kirſch-Mus,

Kirſchmus ſchüttet man in eine Schüſſel, und wenn es ſehr trocken, ſo gieſſet man ein wenig Wein daran, würtzet es mit Nelcken, Zucker und Citronen-Schalen und rühret es durch einander. Darnach nimmet man von dem Blätter- oder mürben Teig, und füllet das Kirſch-Mus drein, formiret die Tarte und verfähret damit, als ſchon öffters beſchrieben worden.

Tarte von Pflaumen-Mus,

Dieſe wird gleich wie vorſtehende gemacht, nur daß man viel Zimmet an das Pflaumen-Mus ſtreuen muß; ſodenn füllet man es in den Teig, und backet es als ſchon beſchrieben worden.

Tarte von friſchen Pflaumen,

Man nimmet ſchöne reiffe Pflaumen, ſchälet dieſe ab, thut die Kerne heraus, ſchüttet ſie auf eine Schüſſel, reibet viel Zucker drüber, und beſprenget ſie ein wenig mit Wein. Darnach ſchläget man ein Blat Teig in eine mit Butter beſchmierte Tarten-Pfanne, beſtreichet es mit zerklopfften Eyern, leget alsdenn die geſchälten Pflaumen ordentlich auf den Teig, und zwar ſo weit als man die Fülle haben will, beſtreuet ſolche mit Zucker, Zimmet und geſchnittenen Citronen-Schalen, machet oben ein Gitter drüber, beſtreichet es mit Eyern und läſſet ſie fein ſchön backen. Wenn ſie fertig, ſo richtet man ſie an und garniret ſie nach Gefallen.

Tarte von Spinat,

Spinat lieſet und wäſchet man ſauber ab. Hernach ſetzet man Waſſer aufs Feuer, wirfft ein wenig Saltz drein, und wenn es ſiedet, ſo thut man den Spinat hinein, damit er weich koche, ſeiget ihn hernach ab, drücket ihn aus und ſchneidet denſelben gantz klein. Hernach ſetzet man in einem Tiegel Butter aufs Feuer, ſchüttet den Spinat hinein, und läſſet ſolchen ein wenig ſchweiſſen, wirfft kleine Roſinen, Muſcaten-Blüten, ein wenig geriebene Semmel dran, gieſſet etliche Löffel ſüſſen Rahm dazu, läſſet ihn gantz trocken werden, thut ihn wieder in einen Reibaſch heraus, ſchläget 6 Eyer dran, leget auch etwas Zucker, in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel darzu und rühret es wohl durch einander. Dieſe Tarte machet man ferner alſo ab wie die letzte Krebs-Tarte, nur daß man an ſtat der Krebs-Butter andere Butter nehme. Wenn ſie nun gehöriger maſſen verfertiget iſt, ſo kan man ſolche anrichten und fein warm zu Tiſche bringen laſſen.

Tarteletten,

Eind kleine Tarten, welche in kleinen Paſteten-Pfännigen von Teig und einer Fülle bereitet gebacken werden, wie ſolches aus beyſtehender Beſchreibung erhellet.

Tarteletten zu machen,

Man nehme kleine Paſteten-Pfänngen ſo viel man will, und beſchmiere ſie mit Butter oder mürben Teig, deſſen Beſchreibung in T aufzuſuchen, ein Blat auf, ſo dick als ein Meſſer-Rücken, und ſchneide ihn zu Plätzgen, ſo groß, als man vermeinet die Paſteten-Pfänngen damit zu belegen, hernach ſtreiche man ſie inwendig mit zerklopfften Eyern an, fülle Eingemachtes hinein was man will, ſchneide alsdenn mit einem Back-Rädgen Striemgen und mache ſaubere Gittergen über ein iedes. Wenn dieſes geſchehen, ſo ſchneide man ſie rings umher ab, ſetze ſie auf ein Back-Blech und backe ſie in

einem nicht gar zu heiſſen Ofen, richte ſie darnach an, ſo ſauber als man kan, und laſſe ſie zu Tiſche tragen.

Tarten-Blech, ſiehe Torten-Blech.

Tarten-Pfanne, ſiehe Torten-Pfanne.

Tartuffeln,

Sind ein Wurtzel-Gewächs, ſo aus dem Americaniſchen Peru in Deutſchland ſoll ſeyn gebracht worden. Sie ſehen faſt aus wie die Erd-Aepffel, kommen ſelbigen auch ſehr im Geſchmack nahe, und werden nunmehro in Deutſchen Gärten häuffig angetroffen. Sie werden in Waſſer abgekocht, alsdann die Haut davon abgezogen, und in Wein, oder in einer guten Fleiſch-Brühe mit Butter, Saltz, Muſcaten-Blumen und dergleichen nochmals überſotten, oder an Rind und Schöpſen-Fleiſch gethan, oder zu Scheiben geſchnitten und in Oel gebacken, oder eine Zwiebel-Brühe darüber gemacht. Man pfleget ſie auch mit Baumöl einzumachen, hernach zuzurichten und zu verſpeiſen, davon folgende Arten bekannt ſind: 1) Tartuffeln in Baumöl zu putzen; 2) Tartuffeln mit Oel warm; 3) Tartuffeln mit Oel und Eßig kalt; 4) Tartuffeln mit einer Citronen-Soſſe.

Tartuffeln in Baumöl zu putzen,

Man nehme Tartuffeln, ſo in Oel liegen, thue ſie heraus in warmes Waſſer, waſche ſie rein ab, und ſchäle ſie, als man eine Erd-Birn ſchälet.

Tartuffeln mit Oel warm,

Die Tartuffeln, wenn ſie geputzet ſind, ſchneidet man Scheibenweis; Hernach thut man ſie auf einen Teller oder Schüſſel, würtzet ſie mit weiſſen Pfeffer, Cardemomen und Citronen-Schalen ab, gieſſet ein wenig Fleiſch-Brühe und Wein dran, ſtreuet ein wenig klar geriebene Semmel drüber, ſetzet es auf ein Kohlfeuer, ſchüttet 3 bis 4 Eß-Löffel voll Gartzer-Oel dran, und drücket den Safft von zwey Citronen drein, ſo kan man ſie anrichten.

Tartuffeln mit Oel und Eßig,

Man ſchneidet ſelbige als vorherſtehende, wenn ſie zuvor ſauber geputzet worden, Scheibenweiſe, richtet ſie auf einem Teller oder Schüſſel an, gieſſet Gartzer-Oel u. guten Wein-Eßig drauf, ſtreuet klein geſchnittene Citronen-Schalen und weiſſen Pfeffer drüber, und läſſet es auftragen.

Tartuffeln mit einer Citronen-Soſſe,

Wenn die Tartuffeln vorher beſchriebener maſſen gewaſchen und geputzet ſind, ſo ſchneidet man ſie Scheibenweis, thut ſolche in einen Tiegel oder Schüſſel, ſtreuet klar geriebene Semmel dran, würtzet ſie mit Muſcaten-Blüten, Citronen-Schalen und Cardemomen, leget ein Stück ausgewaſchene Butter dran, gieſſet gute Brühe und ein wenig Wein drauf, ſetzet ſie aufs Feuer und läſſet ſie gar ſachte kochen: Will man ſie anrichten und zu Tiſche tragen, ſo drücket man von ein Paar Citronen den Safft drein.

Taſche,

Iſt ein länglicht runder aus Brocard, Sammet, Plüſch, Damaſt, Eſtoff oder anderm Zeuge geneheter oder geſteckter, und an einem ſilbernen oder ſtählernen Bügel oder Schloß geheffteter Beutel, den das Frauenzimmer vermöge des daran befindlichen Hakens oder Rings von vornher an die Hüfften zu hengen, und ihr Ausgebe-Geld darinnen zu verwahren pfleget. Sie werden insgemein unten am Ende mit allerhand goldnen oder ſilbernen Quäſtlein und Trotteln gezieret.

Taſchen-Krebſe,

Haben ihren Nahmen von ihrer Form, weil ſie rund ſind wie eine Taſche, man nennet ſie auch Krabben. Sie geben beſſere Nahrung als die Hummers, und werden in der Weſt oder Nord-See mit Netzen gefangen. ſ. Oecon. Lexicon.

Taſchen-Spielerin,

Heiſſen diejenigen im Lande herum vagirenden und auf die Jahr-Märckte reiſenden liederlichen Weibes-Bilder, ſo dergleichen wunderliche Profeſſion treiben und denen Zuſchauern allerhand Blendwerck durch ihre Kunſt und Geſchwindigkeit, ſowol mit der Karten als auch

auch andern darzu verfertigten künſtlichen Inſtrumenten vormachen.

Taube,

Columba, Pigeon, iſt ein fruchtbarer Haus-Vogel, deſſen zwey Haupt-Gattungen ſeyn: Die wilden und zahmen Tauben. Dieſer letzten Gattung ſind wieder verſchiedene Arten. Die gemeinen Feld-Tauben, welche eigentlich zum Nutzen bey der Wirthſchafft in Tauben-Häuslein gehalten werden, und die meiſte Zeit des Jahres ihre Nahrung im Felde ſuchen: Und die, ſo mehr zur Luſt und Zierde bey den Häuſern in Gemächern geheget werden, z. E. die groſſen Türckiſchen oder Kropff-Tauben, die Rauchfüßigen, die Gehaubten, die Trummel-Tauben, die Pfau-Tauben, weil ſie den Schwantz gleich denen Pfauen ausbreiten, und endlich die kleinen Lach-Tauben, welche Semmelfarbig auf dem Rücken, weiß auf dem Bauche ſind, einen ſchwartzen Strich an der Kehle, gelbe Augen und rothe Füſſe haben. Das Tauben-Fleiſch iſt geſund, ſonderlich denen, ſo mit der Gicht und Zittern der Glieder behafftet. Doch iſt alles nur von den jungen Neſtlingen zu verſtehen, weil die alten ein unverdaulich Fleiſch haben. Die wilden Tauben, ſind dreyerley Gattungen: Die Ringel-Tauben ſind gröſſer als die Haus-Tauben, haben einen weiſſen Ring um den Hals, davon ſie den Nahmen führen, ſchöne graue Federn, am Halſe blauſpieglicht, rothe Augen, Schnabel und Füſſe; die Holtz-Taube iſt der vorigen gleich, nur daß ſie keinen Ring um den Hals hat, an Federn etwas blaulicher, auch im Heulen unterſchieden, indem ſie geſchwinde heulet. Die Turtel-Taube iſt die kleinſte, nicht gröſſer als die Lach-Taube, etwas brauner auf dem Rücken, weiſſer am Bauche, hat einen ſchwartzen Ring um den Hals und im Schwantze an den Federn einen weiſſen Strich, der wenn ſie im Flug den Schwantz ausbreitet, einen weiſſen Circkel machet. Das Oecon. Lexicon weiſet unter andern Mittel an, wie man die Tauben vor den ihnen nachſtellenden ſchädlichen Thieren im Tauben-Hauſe verwahren, ingleichen wodurch man verſchaffen ſolle, daß ſich die Tauben zu dem Tauben-Hauſe gerne halten, und endlich wie ein Tauben-Haus und Tauben-Schlag beſchaffen ſeyn müſſe. Der Koch bereitet die Tauben auf folgende Manieren: 1) Tauben zu würgen und zu putzen; 2) Tauben fricaſſiret; 3) Tauben mit Schweiß ſchwartz; 4) Tauben-Eſtouffade; 5) Tauben-Eſtouffade anders; 6) Tauben mit grüner Peterſilie; 7) Tauben mit Peterſilien-Wurtzeln und Nelcken; 8) Tauben mit Linſen; 9) Tauben mit Sauerampffer; 10) Tauben mit Carfiol; 11) Tauben mit grünen Erbſen; 12) Tauben mit Krebſen und Klöſen; 13) Tauben mit Spargel; 14) Tauben mit Stachel-Beeren; 15) Tauben mit Johannis-Beeren; 16) Tauben mit Muſcheln; 17) Tauben mit Truffes; 18) Tauben farciret; 19) Tauben mit Lactuc; 20) Tauben mit Auſtern; 21) Tauben mit Sauerkraut; 22) Tauben mit Sauerkraut im Backofen; 23) Tauben gepreſt mit Sardellen; 24) Tauben mit Heringen geſpickt; 25) Tauben mit Capern; 26) Tauben gebacken; 27) Tauben gebraten; 28) Tauben gebraten und geſpickt; 29) Tauben gebraten, gefüllet mit Krebſen; 30) Tauben gefüllet mit Mandeln; 31) Tauben gefüllet mit Eyern und Peterſilie; 32) Tauben wilde geſpickt zu braten; 33) Tauben gebackene an Baſilic; 34) Tauben auf Vogtländiſche Art.

Tauben zu würgen und zu putzen,

Dieſen reiſſet man die Köpffe ab, oder ſchneidet ihnen das obere Maul ſamt der Hirnſchale ab, das Bißgen Gehirn, ſo in der andern Helffte der Hirnſchale ſtecket, thut man auch heraus. Hernach läſſet man ſie ſauber rupffen, oder machet Waſſer heiß und brühet ſolche draus; das Waſſer muß aber nicht ſiedend ſeyn, ſonſten verbrennet man ſelbige. Wenn dieſes geſchehen, ſo thut man ihnen das Gedärme und Kröpffe heraus und brauchet ſie nachfolgender maſſen.

Tauben fricaſſiret,

Man ſchneidet die Tauben, nachdem ſie rein geputzet und ausgenommen ſind, zu kleinen Stückgen, zerklopffet ihnen die Gebeine, ſetzet in einer Caſſerole Waſſer aufs Feuer, blanchiret die zerſchnittenen Tauben und wäſchet ſie aus. Hernach thut

thut man in einen Tiegel oder Caſſerole ein Stück ausgewaſchene Butter, Muſcaten-Blüten, Citronenſchalen, eine gantze Zwiebel, etliche Lorbeer-Blätter, wie auch ein eintziges Stückgen Thymian, leget die Tauben drein, ſetzet es aufs Kohlfeuer und paſſiret es ein wenig, gieſſet ein Paar Gläsgen Wein und etwas friſche Brühe dran und läſſet es ein wenig gantz gemählich kochen. Ferner ſchläget man in ein Töpffgen 4 bis 5 Eyerdotter, gieſſet einen halben Eß-Löffel voll Wein-Eßig dran und qvirlt es klar ab, hacket auch ein wenig grüne Peterſilie klein und vermiſchet ſie unter die Eyerdotter. Wenn nun das Fricaſsée im Kochen iſt, ſo gieſſet man die Brühe an die geqvirlten Eyerdotter und rühret es, daß es nicht zuſammen lauffe, thut ein Stückgen ausgewaſchene Butter an die Tauben und wirft ſie ſo lange herum, bis die Butter daran zergangen. Nach dieſem ſchüttet man die Brühe an die Tauben und ſchüttelt ſie wohl um, richtet ſolche an und drücket Citronen-Safft drein, beſprenget ſie mit zerlaſſener Butter und läſſet ſie auftragen.

Tauben mit Schweiß ſchwartz,

Wenn man die Tauben würget, ſo thut man in ein Töpffgen ein wenig Eßig und läſſet den Schweiß drein lauffen. Sind nun die Tauben vorhergehender Beſchreibung nach geputzet, ſo zerviertheilet man ſie, klopffet ihnen mit einem Meſſer-Rücken die Beine entzwey, und beſprenget ſie ein wenig mit Saltz. Hernach ſetzet man in eine Caſſerole, Butter und etwas Speck aufs Feuer; iſt es braun, ſo ſtreuet man ein wenig Mehl drein, damit es auch braun werde, trocknet die Tauben ab, und leget ſolche auf das braun gemachte Mehl, und läſſet ſie alſo ein wenig röſten. Nach dieſem gieſſet man Fleiſch-Brühe, Wein und Eßig drauf, würtzet es mit Jngber, Pfeffer, Nelcken und Citronen-Schalen, leget auch eine gantze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter drein, welches zuſammen alſo gemählich kochen muß. Will man ſolche nun bald anrichten, ſo läſſet man den aufgefangenen Schweiß durch einen Durchſchlag hinein lauffen und rüttelt es alsdenn fein um. Wenn die Brühe etwan noch zu mager, ſo machet man ein wenig braune Butter, welche auch drein lauffen muß. Hat man ſolche auf die Schüſſel angerichtet, ſo garniret man ſie mit Citronen, ſtreuet geſchnittene Citronen-Schalen drüber und läſſet ſie auftragen.

Tauben-Eſtouffade,

Man hacket Tauben, ſo viel man von nöthen hat, die Flügel und Beine herunter, hernach ſchläget man ſie mit einem Meſſer-Rücken, daß alle Beingen zerknirſchet werden, wäſchet ſie ſauber aus und ſaltzet ſolche ein wenig ein, alsdenn läſſet man ſie eine Stunde liegen. Jnzwiſchen ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter und Speck aufs Feuer, damit ſolches heiß werde, beſtreuet die Tauben dicke mit Mehl, leget ſie hernach ordentlich in die heiſſe Butter, darinnen ſolche unten und oben braun werden müſſen, zu dem Ende kehret man ſie öffters um; wenn ſie nun braun werden, ſo gieſſet man Eßig und Wein drauf und läſſet ſolche eine Viertel-Stunde alſo dämpffen, hernach gieſſet man gute Fleiſch-Brühe drauf, würtzet ſie mit Muſcaten-Blüten, Jngber und Citronen-Schalen, thut auch drein Lorbeer-Blätter, ein wenig Rosmarin und ein Paar gantze Zwiebeln mit Nelcken beſtecket, welches zuſammen ferner dämpffen muß, bis ſie weich werden. Jſt die Brühe an denen Tauben etwa noch nicht dicke genug, ſo bräunet man noch ein wenig braun geröſtetes Mehl dran, alsdenn kan man ſie nach Belieben anrichten, die gantzen Zwiebeln aber müſſen davon gelaſſen werden.

Tauben-Eſtouffade anders,

Man nimmt ſauber geputzte und ausgenommene Tauben, hacket ihnen Flügel und Beine ab, klopffet ihnen alle Beine entzwey; darnach ſpicket man ſie grob, als man eine à la daube pfleget zu ſpicken, und ſaltzet ſie ein wenig ein. Jndeſſen ſetze man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter und Speck aufs Feuer und laſſe es heiß werden, beſtreue die Tauben mit Mehl, lege ſolche ordentlich in das heiß gemachte Fett, damit ſie auf beyden Seiten braun werden, gieſſe auch Wein und Eßig drauf und laſſe ſie ein wenig dämpffen, ſchütte alsdenn Fleiſch-Brühe dazu, würtze ſie mit Muſcaten-Blüten, Jng-

ber, Citronen-Schalen, gantzen Nelcken, Lorbeer-Blättern und einer Hand voll Capern, welches alles ferner gemählich kochen muß. Will man ſie anrichten, ſo garniret man ſie mit Citronen und giebet ſie hin.

Tauben mit grüner Peterſilie,

Geputzte und ausgenommene Tauben zähmet man, wäſchet ſie hernach ſauber aus, blanchiret ſie, thut ſie in eine Casserole oder Tiegel, gieſſet gute Fleiſch-Brühe darauf, und würtzet ſie mit Muſcaten-Blüten und Jngber. Hierauf nimmt man ein gut Theil grüne Peterſilie, lieſet dieſe ſauber aus, wäſchet ſolche, und leget ſie alſo gantz an die Tauben, ſtreuet auch klar geriebene Semmel dran, leget ein Stück ausgewaſchene Butter hinein und läſſet es alſo mit einander kochen, bis beydes zuſammen weich iſt. Endlich können ſolche nach Belieben angerichtet werden.

Tauben mit Peterſilien-Wurtzeln und Nelcken,

Oben ſchlage man nach Reb-Hüner mit Peterſilien-Wurtzeln und Nelcken, und mache die Tauben gleich alſo.

Tauben mit Linſen,

Man ſuche Reb-Hüner mit Linſen, und bereite die Tauben eben auf dieſe Art.

Tauben mit Sauerampffer,

Die Tauben machet man alſo zu rechte, wie die mit grüner Peterſilie. Darnach ſetzet man in einem Tiegel, oder Casserole Butter aufs Feuer, thut ausgeleſenen Sauerampffer drein, und läſſet ihn ſchweiſſen, bis er gäntzlich zuſammen gefahren; hierauf leget man die Tauben ordentlich zum Sauerampffer, ſtreuet klein geriebene Semmel dran, wirffet ein Stück Butter drein, würtzet es mit Muſcaten-Blüten und Jngber, gieſſet gute Fleiſch-Brühe drauf, welches mit einander ſo lange kochen muß, bis die Tauben weich ſind. Zuletzt richtet man ſolche nach Gefallen an und läſſet ſie auftragen.

Tauben mit Carfiol,

Man ſehe oben nach Hüner junge mit Carfiol, und mache die Tauben darnach.

Tauben mit grünen Erbſen,

Wie oben die Zubereitung Hüner junge mit grünen Erbſen beſchrieben worden, darnach bereite man dieſe Tauben.

Tauben mit Krebſen und Klöſen,

Man ſuche Hüner junge mit Krebſen und Klöſen, und verfertige die Tauben nach ſolchen.

Tauben mit Spargel,

Die oben gegebene Beſchreibung der Hüner junge mit Spargel, laſſe man ſich hier zur Vorſchrifft dienen.

Tauben mit Stachelbeeren,

Oben unter H iſt die Zurichtung Hüner junge mit Stachel-Beeren beſchrieben, nach welcher man die Tauben zurecht machen kan.

Tauben mit Johannis-Beeren,

Man ſuche Hüner junge mit Johannis-Beeren, und mache die Tauben auch alſo.

Tauben mit Muſcheln,

Jm H findet man Hüner junge mit Muſcheln, und nach dieſer Beſchreibung richtet man ſich hier auch.

Tauben mit Truffes,

Man ſuche Hüner junge mit Truffes, und laſſe ſich dieſe bey denen Tauben zur Nachricht dienen.

Tauben farciret,

Wie Hüner junge farciret, zugerichtet werden ſollen, iſt im H gewieſen, darnach man ſich hier mit den Tauben zu richten hat.

Tauben mit Lactuc,

Oben im H iſt gelehret, wie Hüner junge mit Lactuc zugerichtet werden müſſen, welchen man in Zubereitung der Tauben folgen kan.

Tauben mit Auſtern,

Man ſuche Hüner junge mit Auſtern, und richte die Tauben auch alſo zu.

Tauben mit Sauerkraut,

Jm H findet man, wie Hüner junge mit Sauerkraut zuzubereiten ſind, auf ſolche Manier verfertiget man die Tauben.

Tau-

Tauben mit Sauerkraut im Backofen,

Man ſuche Hüner junge mit Sauerkraut im Backofen, und können die Tauben eben alſo bereitet werden.

Tauben gepreſt mit Sardellen,

Wie Hüner junge gepreſt mit Sardellen zuzurichten, iſt im H oben zu ſehen, alſo müſſen die Tauben auch abgemacht werden.

Tauben mit Heringen geſpicket,

Man ſuche Hüner junge mit Heringen geſpicket, und können die Tauben eben alſo tractiret werden.

Tauben mit Capern,

Man ſuche Hüner junge mit Capern, und nach dieſen richte man ſich mit denen Tauben.

Tauben gebacken,

Wie Hüner junge gebacken und zubereitet werden, davon iſt die Zurichtung im H unter Hüner zu finden, ſo backet man die Tauben auch alſo.

Tauben gebraten,

Man ſuche Hüner junge gebraten, auf welche Art man die Tauben auch braten muß.

Tauben gebraten und geſpickt,

Oben iſt im H nachzuſchlagen, wie Hüner junge gebraten und geſpicket zugerichtet werden müſſen, nach welchen man die Tauben zubereiten kan.

Tauben gebraten und mit Krebſen gefüllet,

Man ſuche Hüner junge gebraten und mit Krebſen gefüllet, nach welchen die Tauben bereitet werden können.

Tauben gefüllet mit Mandeln,

Man ſuche Hüner junge gefüllet mit Mandeln, und mache die Tauben auch alſo.

Tauben gefüllet mit Eyern und grüner Peterſilie,

Man ſuche Hüner junge gefüllet mit Eyern und grüner Peterſilie, wornach die jungen Tauben in allen Stücken können zugerichtet werden.

Tauben wilde geſpickt zu braten,

Man nimmet eine wilde Taube und rupffet ſelbige, thut ihr das Gedärme und Kropff heraus, ſpeilert ſie, und läſſet ſie ein wenig auf dem Roſt anlauffen, leget ſie hin, daß ſie kalt wird: Hernach ſchneidet man Speck und ſpicket ſie ſauber, gleich einem Rebhun, bratet ſie auch alſo wie dieſelben.

Tauben gebackene an Baſilic,

Dieſe werden mit Baſilico, einem wohlriechenden Kraute, Lat. Ozinum genannt, gebacken.

Tauben auf Vogtländiſche Art,

Sind mit Eyern, Speck und Zwiebeln zugerichtet.

Taucher, Tauch-Ente, oder Waſſerhun,

Ein Waſſer-Vogel, ſo insgemein einen braunſprenglichen Rücken, einen weiſſen auf grau ausgehenden Bauch und kurtze hinterwerts ſtehende Füſſe hat; der Schnabel iſt oben ſchwartz, auf beyden Seiten roth, und der Untertheil faſt gantz blutroth. Ihre Brut beſtehet mehrentheils in 6 Jungen, ſo die Alten gleich mit auf das Waſſer führen, und ſie mit Waſſer-Gewürme und kleinen Wurtzeln ätzen. Sie ſind ſchwer zu ſchieſſen. Ihr Fleiſch iſt ſchwartz und hart, und taugt wegen ſeines pfuligen Geſchmacks nicht wohl zu eſſen. In der Artzney ſoll das Hertze gedörret und gepülvert, und in Waſſer eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben; Die Leber aber in Oel gebacken, mit wenigem Saltz gegeſſen, ein kräftiges Mittel ſeyn wider den tollen Hunds-Biß.

Tauff-Eulgen,

Iſt ein von Neſteltuch oder anderer weiſſer ſauberer und zarter Leinwand mit Spitzen beſetztes Eulgen, worinnen die Kinder zur Tauffe getragen werden. ſiehe Eulgen.

Tauf-Mützgen,

Iſt ein kleines von Brocard, Stoff, Atlas,

las oder Damaſt: verfertigtes und mit goldnen oder ſilbernen Litzen und Zäcklein beſetztes Kinder-Mützgen, ſo man ſelbigen bey der Tauffe aufzuſetzen pfleget. Wird auf zweyerley Art verfertiget, für die Mägdlein mit drey Theilen und vorwerts friſirt gelegten zarten weiſſen Spitzlein, für die Knäblein aber mit 4 oder 6 Theilen, und mit hintergelegten Spitzen friſiret.

Tauf-Tuch,

Iſt ein ſauberes und koſtbares auf allerhand Art verfertigtes und ausſtaffiertes weiſſes langes Tuch, ſo an etlichen Orten bey denen Kind-Tauffen über das getauffte Kindlein gedecket, und worinnen ſelbiges nacher Hauſe wiederum getragen wird.

Tauff-Windel,

Iſt ein ſauberes weiſſes von Neſſeltuch, Tarletenk oder Caton mit Spitzen umſtochenes Tuch oder Staats-Windel, worinnen die kleinen Kinder zur Tauffe getragen werden.

In der Tauffe ſchreyen,

Iſt ein alter thörichter Aberglaube etlicher Weiber, ſo auf die wunderlichen Gedancken gerathen, es würde das kleine Kind, ſo in der Tauffe ſchrie, nicht lange leben bleiben.

Taurella,

Hippolyta, von Mantua aus Italien, des Römiſchen Redners bey Pabſt Leone X, Balthaſari Caſtilionis, gelehrtes Eheweib, ſie lebete im 16 Seculo, und war eine perfecte Poetin, welches die ſchöne Lateiniſche Epiſtel, ſo ſie carminice an ihren Gemahl geſchrieben, ausweiſet. Es iſt ſolche Epiſtel an der berühmten Olympiæ Fulviæ Moratæ Opera Edit. Baſil. 1562 mit angehenget zu finden. Sie ſtarb A. 1525, und bekam von ihrem Manne ein treffliches Epitaphium. Vid. Junck. Centur. Fœm. illuſtr. p. 128.

Taygete, oder Taygeta,

Eine Tochter des Atlantis und eine von denen ſieben Plejaden, welche dem Jupiter den Lacedæmonem, ſo die Stadt Lacedæmon erbauet, gezeuget.

Tecla,

Heiſſet ſonſt Hadelaga, und kam in dem VIII Seculo mit der heiligen Walpurgis aus Brittannien in Teutſchland. Weil ſie nun in der Theologie ſehr gelehrt war, wurde ſie nicht nur nach Caſpar Hedionis Bericht dem neuen Benedictiner-Kloſter zu Kitzingen in Francken vorgeſetzet, ſondern muſte auch auf Anordnen Bonifacii in der Kirchen öffentlich lehren und predigen. Es iſt aber dieſe Tecla wohl zu unterſcheiden von der H. Tecla, der Märtyrin der erſten Kirche. Vid. Zeiler. Topograph. Francon. fol. 29.

Teig,

Iſt das Fundament alles Gebackens, wird aus ſchönem Weitzen-Mehl, Eyern, Butter, mit Waſſer gekneten, ausgetrieben, und zu Tarten, Kräpffgen ꝛc. gebrauchet. Der Koch lehret davon unterſchiedliche Gattungen zu machen: 1) Teig von Butter mit Blättern; 2) dito anders; 3) dito noch anders; 4) mürber Teig; 5) dito anders; 6) Teig zu allerhand groſſen Paſteten, ſo ein gebrannter Teig heiſſet.

Teig von Butter mit Blättern zu machen,

Man nehme ſchön Weitzen-Mehl, thue das auf einen Back-Tiſch, (nachdem man eine oder mehr Tarten machen will) ſchlage 2 bis drey Eyer drein, thue ein Stückgen Butter, als ein ziemlich Ey groß, darzu, gieſſe Waſſer dran, und mache einen zähen Teig, daß er ja recht feſt wird, und arbeite ſelbigen recht zähe ab, treibe ihn auf, als man einen Kuchen pfleget aufzutreiben. Hernach nehme man ausgewaſchene Butter, nicht gar ſo viel, als des Teigs, aber doch über die Helffte, trockne dieſe mit einem Tuch rein ab, daß nichts naſſes dran bleibet, und lege ſolche auf den Teig, der Teig aber muß breiter ausgewaltzet ſeyn, als die Butter, damit man die Butter recht einfaſſen könne. Wenn nun dieſes geſchehen, ſo treibe man den Teig das erſte mal ſo dünne, als er ſich treiben läſſet, hernach ziehe man die Enden vom Teig, und zwar von beyden Seiten bis in die Mitte, ſchlage alſo den Teig zuſammen und treibe ihn wieder, aber nicht ſo dünne als das erſte mal, ſchlage ihn alsdenn wieder wie zuvor bis in die Mitte zuſammen; zum dritten mal aber treibe man

ihn

ihn wieder, aber nicht ſo dünne als das andere mal, und ſchlage ihn wie die vorigen beyden male, ſo iſt er fertig, und kan man nachgehends daraus machen was man will, z. E. Tarten, Schüſſel-Paſteten, kleine Paſtetgen und dergleichen mehr.

Teig von Butter mit Blättern anders,

Man nehme ſchönes Mehl, und thue es auf einen Back-Tiſch, ſchlage zwey Eyer dran, lege ein Stückgen Butter dazu, gieſſe ein Paar Eß-Löffel voll guten ſcharfen Wein-Eßig oder Citronen-Safft drein, (etliche nehmen auch einen Eß-Löffel voll Brantewein drunter) gieſſe vollends Waſſer zu, mache einen zähen Teig an, und ſchlage ihn mit der Hand, daß er ſich recht ziehen läſſet; hernach ſtreue man Mehl an, und arbeite ihn ſo lange, bis er, wenn er erſt als ein Laib Brot zuſammen gemachet wird, und man mit der Hand drauf ſchläget, wieder in die Höhe gehet, und treibe ihn wie einen Kuchen. Ferner nehme man ausgewaſchene Butter, trockne ſie ſauber ab, (wenn es im Sommer iſt, muß man Eiß ins Waſſer, darinnen die Butter iſt, thun) lege ſie auf den Teig, überziehe ſie auf die Art, wie in der erſten Beſchreibung gewieſen worden, und ſchlage ſolchen als wie den vorhergehenden, das dritte mal ſchlage man ihn nur von einem Ende zum andern. Wenn dieſes geſchehen, kan man ſolchen brauchen, zu was man will, und allerhand Arten Gebackenes nach Belieben daraus verfertigen.

Teig zu machen von Butter mit Blättern noch anders,

An ſtat des Waſſers nehme man gute Milch, ſonſten machet man ſolchen in allen nach der erſten und andern Art.

Teig zu machen von Butter nur mürbe,

Man ſchüttet Mehl auf einen Tiſch, nimmet alsdenn gewaſchene Butter, und zwar ſo viel als des Mehls faſt iſt, zerpflucket dieſe, thut ſie in das Mehl, und zerreibet es durch einander, hernach ſchläget man 3 bis 4 Eyer drein, gieſſet Waſſer zu, und machet einen Teig, aber feſter als den vorherſtehenden Blätter-Teig. Darnach bereitet man daraus mürbe Paſteten, Tarten, oder was einem ſonſten beliebet, wie ſolches in denen Beſchreibungen derer Paſteten und Tarten mit mehrern zu erſehen ſeyn wird.

Teig zu machen von Butter mürbe anders,

An ſtat des Waſſers nimmet man gute Milch, ſonſten aber machet man ihn in allen als vorherſtehenden.

Teig zu machen zu allerhand groſſen Paſteten, ſo ein gebrannter Teig heiſſet,

Man nimmet Mittelmehl, ſo viel als einem beliebet, und nachdem man eine groſſe Paſtete machen will, thut man ſolches auf einen Back-Tiſch, breitet es aus einander, daß es in der Mitte hol, und auſſen herum ein Rand wird, und ſaltzet es. Hernach gieſſet man ſiedend Waſſer, aber nicht auf einmal, drein, und vermiſchet es mit den Händen, ſo feſt als man kan: Wäre etwa nicht genug gegoſſen worden, ſo gieſſet man mehr nach, doch muß man ſich in Acht nehmen, daß der Teig ja nicht zu weich werde. Solchen arbeitet man fein glatt ab, denn ie mehr er gearbeitet wird, ie zäher wird er, darnach kan man drein ſchlagen, was einem beliebet.

Teleſilla, oder Theſſelides,

Ein in der Muſic wohl erfahrnes Frauenzimmer, und berühmte Poetin, ſo zu ihrer Zeit alle übertroffen. Auſſer dieſen war ſie von groſſer Courage und Großmuth: Denn als der Spartaner König Cleomenes vor die Stadt Argos, worinnen ſie ſich befand, rückte, und ſelbige einnehmen wolte, warff ſich dieſe Teleſilla zur Führerin auf, hieß die Weiber die Waffen ergreiffen, und wehrte ſich mit ſelbigen ſo tapffer, daß Cleomenes ſich wieder zurück ziehen, Demaratus aber, ſo ſich in die Stadt gedrungen, daraus wieder fliehen muſte. Die Argiver haben ihr deßwegen vor dem Tempel der Veneris eine Statuam aufgerichtet.

Teller,

Iſt ein von Silber, Zinn, Porcellain, Holtz, Blech, oder Thon, rund formirtes Behält,

Behältniß, insgemein mit einem etwas tieffen Boden verſehen, doch auch offtermals gantz platt gedrehet, worauf die Speiſen zerſchnitten werden, die groſſen und flachen Teller nennet man Aſſietten; die auf einem Fuß erhöheten und ſonſt flachen ohne Vertieffung heiſſen Präſentir-Teller.

Teller-Tuch, ſiehe Servietten.

Teller über das Hauben-Neſt,

Iſt ein aus Flohr, weiſſem Caton, Neſſel-Tuch, Schleyer, Spitzen oder Taffet, und anderm Zeug rund geſchnittener Streiff, ſo bey denen Hauben, Fontangen und Auffſätzen, über das Drat-Neſt gezogen und geſtecket wird.

Tellez,

Maria, eine gelehrte Nonne im Franciſcaner-Kloſter de Tordeſillas, lebte An. 1539, und überſetzte Ludolphi Carthuſiani Werck, vom Leiden und Sterben unſers HErrn JEſu Chriſti, aus dem Lateiniſchen in das Spaniſche.

Tellus,

So auch Ceres und Terra genennet wird, die Göttin der Erde, und Mutter aller Dinge, hat einen einigen Sohn, Diorphus genannt, gehabt, welchen ſie mit einem warm gemachten Felſen erzeuget. Einige meinen, der Titan wäre ihr Mann geweſen, andere der Himmel, etliche aber der Jupiter.

Teppichte,

Sind vielerley von Tuch, Caton, Sammet, Leder oder anderm Zeug gewirckte Tücher und Decken, offtermals mit Frantzen, Trotteln, oder Campanen eingefaßt, ſo man über die Tiſche oder Böden zu breiten pfleget. Inſonderheit werden ſo genannt gewiſſe Decken, ſo zu Bekleidung der Wände eines Prunck-Zimmers abſonderlich bereitet werden, von Leinen, Wollen und Seiden, zuweilen mit Gold und Silber unterzogen, dergleichen man gewebte und gewirckte hat. Bey den Türcken und übrigen Morgenländiſchen Völckern ſind die Teppiche in ſtarckem Brauch, weil ſie keine Stühle brauchen, ſondern an der Erde auf Teppichen ſitzen, auch wol ſchlaffen, und alle ihre Zimmer damit belegen. Die Perſianiſchen Teppiche werden vor andern hoch gehalten.

Teppicht-Naht, ſiehe Stuhl-Naht.

Terentia,

Des berühmten Römiſchen Redners Ciceronis Weib, iſt 103 Jahr alt geworden, wiewol Plinius haben will, daß ſie 117 Jahr gelebet habe. Nachdem ſie von ihrem Cicerone war verſtoſſen worden, hat ſie den Salluſtium geheyrathet, und nach dieſem den Meſſalam Corvinum. Sie wird von dem H. Hieronymo gelobet, daß ſie gelehrt, weiſe, verſtändig und beredt geweſen, (Vid. Frauenlob in der lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 31) hat auch dem Ciceroni bey dem Studiren das Licht gehalten, um etwas von ihm zu erlernen. Ihre Brieffe, ſo ſie an den Ciceronem, ehe er ſie verſtoſſen hatte, geſchrieben, ſind bekannt.

Tereſa de Samphut,

Eine Aſiatiſche Gräfin aus Perſien, ihr Vater war Graff Samphut, oder wie wir ſchreiben Samſon, ſo der Chriſtlichen Religion zugethan war, und das Obertheil von der Catayiſchen Tartarey beſaß. Sie war eine gelehrte, und in ihrem Glauben ſtandhaffte Dame, ſo ſich nach überſtandener Verfolgung und vielem Ungemach nach Rom begab, um daſelbſt zu gröſſerer Gelehrſamkeit zu gelangen, da ſie doch ſchon fertig Perſianiſch, Indiſch, Türckiſch, Moſcowitiſch, Polniſch, Engelländiſch, Spaniſch, Frantzöſiſch und Italiäniſch reden und ſchreiben konte. Vid. Jan. Nic. Erythræum in Pinacothec. III p. 253 & p. 263.

Tereſia,

Ein erfahrnes und kluges Weibesbild, hat ſich durch ihre Spaniſche Reiſe-Beſchreibung, ſo ſie in einigen Frantzöſiſchen Brieffen beſchrieben, bey der Welt bekannt gemacht. Vid. Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 74.

Tereſia,

War Pabſts Sixti IV Maitreſſe.

Terpſichore,

Iſt eine von denen neun Muſen, und eben

eben diejenige, ſo ſich am Tantzen beluſtiget. Sie ſoll die Cyther zuerſt erfunden haben.

Terracina,

Laura, aus Italien, ein Mitglied der Academiæ Incognitorum, wurde darinnen Phœbea genennet. Sie hat in ihrer Mutter-Sprache geſchrieben: Diſcorſo in rime ſopra il Principio di tutti Canti dell' Orlando furioſo dell' Arioſto; ſo zu Venedig A. 1560 gedruckt worden. Vid. Queſnel. in Catalog. Biblioth. Thuan. P. II p. 304, it. Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 75.

Tertia, oder Tertulla,

Des Bruti Schweſter, und Caſſii Eheweib, es gienge ihr etliche mal im Eheſtande unrichtig.

Tertulla, ſiehe Tertia.

Terzinel,

Iſt ein einfärbigtes ſeidenes, von gezwirntem Faden geſchlagenes Gewebe, noch leichter als Ferentin, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget.

Teſa,

War eine gute Poetin, und hat ein gewiſſes Gedichte verfertiget, ſo des Homeri majeſtätiſchem Stylo ſehr nahe kommen; Sie iſt im 16 Jahre ihres Alters geſtorben, und heiſſet eigentlich Corinna. Suche Corinna.

Teſſela,

Der gelehrten Anna Römers, gleichfalls gelehrte Schweſter, ſo ſich in Nord-Holland zu Alckmar aufgehalten, und eine ſonderbare Freundin von dem gelehrten Caſpar Barlæo geweſen. Sie war gewiß ein gelehrtes und recht künſtliches Frauenzimmer, ſo nicht nur einen Holländiſchen, Italiäniſchen und Frantzöſiſchen Vers ſchreiben, ſondern auch vortrefflich mahlen, künſtlich ſchnitzen, zierlich nähen, und allerhand wunderswürdige Sachen verfertigen konte. Vid. Barlæum in Epiſtol. 440 ad Putean. p. 867, it. Barlæi Dialog. Nuptial. p. 9.

Teſſelſchin,

Eine gelehrte Jungfer, ſo um das eine Auge kam: Conſtantinus Hugenius hat ſie deßwegen in einem Holländiſchen Carmine, welches er Oogentrooſt betitelt, getröſtet, und ſie ſehr gerühmet, dergleichen auch Barlæus hin und wieder thut. Vid. Morhof. von der Teutſchen Poeſie, und deren Unterrichtung, p. 229, Juncker. Cent. Fœm. illuſtr. p. 128.

Tetka,

War eine von denen zwey zauberiſchen Töchtern, ſo der Böhmiſche Fürſt Crocus hinterließ, und welche zuſammen nach ſeinem Tode dem Böhmiſchen Regiment in die fünff Monate vorſtunden.

Teudechilde,

Eines Schafhirtens Tochter, war Chereberts des Achten, Königs in Franckreich, liebſte Concubine.

Teuta,

Des Illyriſchen Königs Igrons, tapffere und heroiſche Gemahlin, ſie ſtunde gar öffters andern bedrängten Völckern bey, gienge ſelbſt mit in den Streit, ſtellte die Soldaten in Schlacht-Ordnung, ſprach ſelbigen einen Muth zu, und erhielte durch ihre Tapfferkeit und Klugheit viele Victorien, machte auch ſehr viele Beute. Die Völcker zu Epiro überfiel ſie gleichfals bey Nachtzeit, und erhielte wider ſelbige einen vortrefflichen Sieg. Auf ihren Befehl ward P. Junius und Titus Coruncanus, als Römiſche Abgeſandten, ermordet. Vid. Lohenſtein. Arm. P. I L. V p. 536, (edit. nov. p. 499.)

Thabea,

Oder Rehe, wie ſie in der Heil. Schrifft genennet wird, eine Jüngerin zu Joppe, war ein geſchicktes Weib, ſo denen Wittben und Armen Röcke und Kleider wirckte. Der Apoſtel Petrus weckte ſelbige nach dem Tode, auf der Wittben und Armen ſehnliches Verlangen wieder auf. Act. IX, 36 bis 41.

Thais,

Eine berühmte Hure aus Alexandrien, ſo ſich des Gewinſtes wegen nach Athen begeben, und die Athenienſiſchen Jünglinge häuffig an ſich gezogen. Menander hat ſie in ſeinen Gedichten ſehr heraus geſtrichen.

Thalarchis,

War eine alte Griechiſche Poetin, ſie lebte in der 120 Olympiade, und ward ihr zu Ehren eine Statua aufgerichtet, ſo der berühmte Euthycrates verfertiget. Vid. Tatian. in Orat. adverſ. Græc. p. 168, it. Plin. L. 34 c. 8.

Thaleſtria,

Oder Thaleſtris, eine Königin der Amazonen, welche auch von etlichen Minithea genennet wird, gienge nach zurück gelegter Reiſe von 35 Tagen mit 300 Weibern dem Alexander, ſo damals in Hyrcanien war, entgegen, damit ſie von ihm Kinder erhielte; und als er ſelbiger durch ſattſamen Beyſchlaf eine Gnüge gethan, zoge ſie ſich wiederum zurücke.

Thalia,

Eine von den neun Muſen, ward deswegen ſo genennet, weil der Tichter ihre Nahmen unter ihr allezeit grünen würden. Horatius nennet ſie nur die Verſchmitzte. Statius aber will ihr immer Schuld geben, als wenn ſie ein wenig geil geweſen.

Thamar,

Des Ger, eines Sohnes Juda, Weib, ſo ihren Schwäher Judam durch Verhüllung des Geſichtes und Verdeckung eines Mantels betrog, und ſich, weil er ſie für eine Hure anſahe, von ihm ſchwängern ließ, wovon ſie zwey Zwillinge, den Perez und den Serah, gebahr. Geneſ. 38.

Thargella, oder Thargelia,

War von Mileto aus Natolien, legte ſich eintzig und allein auf die Philoſophie, durch die ſie ſich einen nicht geringen Ruhm erworben. Plutarchus und Athenæus erwehnen ihrer gar rühmlich, und meldet der letztere, daß ſie 14 Männer gehabt, welches warlich was rares iſt. Politianus und Tiraquellus ſtehen in den Gedancken, als ob ſie auch die Poeſie wohl verſtanden hätte. Man findet auch eine Theſſaliſche Königin dieſes Nahmens.

Tharſilla, die heilige,

War des Pabſt Gregorii des Groſſen Baſe, ſo er über das A. C. 594 in Sicilien von ihm erbauete Frauen-Kloſter geſetzet, dem ſie auch weislich vorgeſtanden. Ihre Untergebenen wurden Kloſter-Frauen des H. Gregorii genennet.

Thaumantias,

Der Electræ und des Thaumantis Tochter, ſonſt Iris genannt. War die Botſchaffterin der Götter, doch nur in böſen und ſchädlichen Dingen. ſiehe Iris.

Theano,

Man findet dieſes Nahmens dreyerley Frauenzimmer. Die erſtere heißt Theano Pythagorica, war aus Creta, Pythonactis Tochter, und des Pythagoræ Eheweib, mit welcher er zwey Söhne, Nahmens Telangen und Damon, wie auch zwey Töchter, Myjam und Arignoten gezeuget; ſie hat nicht nur in der Philoſophie groſſe Erfahrung gehabt, ſondern iſt auch eine vortreffliche Poetin geweſen, hat auch davon, wie Suidas und Clemens Alexandrinus berichten, viel herrliche Proben ſehen laſſen. So ſollen auch viel Briefe von ihr bekannt ſeyn, davon einige bey dem Henrico Stephano in Editione Laertii, und bey dem Luca Holſtenio in notis ad Vitam Pythagoræ zu finden ſeyn. Uber dieſes wird ihr auch ein Buch de Virtute, ingleichen eins de Vita Pythagoræ zugeſchrieben. Sie ſoll von hurtigem Geiſt, und fertiger doch ſinnreicher Antwort geweſen ſeyn, dergleichen Proben bey dem Laertio in Vita Pythagoræ zu finden. Nach dem Tode ihres Mannes hat ſie deſſen Schule mit groſſem Fleiß fortgeſetzet, und ſich dadurch viel Ruhm erworben. Die andere Theano wurde Metapontina genennet, ihr Mann hieß Brotinus Metapontius, ſie war gebürtig aus Locris, hatte gleichfalls gute Wiſſenſchafft in der Philoſophie, und ſchrieb viel Carmina Lyrica. Voſſius de Poetis Græcis p. 22 c. 4, it. Jamblichus in Vita Pythagoræ C. 17. Die dritte Theano ſoll eine Tochter von dem Pythagoras, wie Photius will, geweſen ſeyn.

Theano,

Eines Icariſchen Königs Gemahlin, welche, als ſie ihr Mann, weil ſie unfruchtbar war, verſtoſſen wolte, etliche Schäfer auftrieb, die ihr ein und ander aufgeſuchtes Kind brächten, damit ſie ſolche für die ihrigen ausgäbe. Wiewol ſie

hernach

hernach von ihrem Manne auch etliche gebahr, aber zu ihrem gröſten Leidweſen; denn weil ſie ſahe, daß ihr Mann die untergeſchobenen Kinder viel lieber als die rechten hatte, und dahero bemühet war, jene auf der Jagd umbringen zu laſſen, das Unglücke aber die ihrigen ſelbſt betraff, erſtach ſie ſich ſelbſten mit einem Jäger-Spieß.

Theano,

Die Mutter des Pauſaniæ, welche den erſten Stein vor die Thüre gewältzet haben ſoll, in welcher ihr verrätheriſcher Sohn geſtecket, damit er vor Hunger darinnen erſtürbe.

Theano,

War des Antenoris Weib und Prieſterin der Pallas.

Thebe,

Des Tyrannen Alexandri Weib, welche, weil ſie ſeine Grauſamkeit und Untreue ſehr haßte, mit ſeinen drey Brüdern, Tiſiphono, Phtholao und Lycophrone, auf eine liſtige Art ihn im Bette ermordet.

Thecla,

Die heilige, zu Iconien in Sicilien gebohren, ſoll die erſte geweſen ſeyn, ſo von dem Apoſtel Paulo die Weihel empfangen, und wird für die Stiffterin und erſte Kloſter-Frau unter denen geiſtlichen Töchtern gehalten; ſie ward von ihrer eigenen Mutter wegen des angenommenen Chriſtlichen Glaubens ſehr verfolget, auch öffters zum Tode verdammet, doch iſt ſie allemal wunderlich errettet worden, und ſtarb endlich zu Seleucien.

Thée,

Iſt ein Gewächs, ſo aus Sina zu uns gebracht wird. Es iſt ein Strauch, der wie ein Roſen-Stock ausſiehet, und überall mit Blumen und Blättern bedecket iſt. Die Blätter ſind zart und dunckelgrün, vorne zugeſpitzet, nicht einerley Gröſſe, ſondern die an den unterſten Zweigen ſind die gröſſeſten und fallen immer kleiner ie höher ſie ſitzen. Sie ſind auch von unterſchiedener Güte, und die kleinſten die beſten. Der Strauch wächſet nicht wilde, ſondern wird gebauet. Die Zweige tragen zuerſt grüne Knoſpen, aus welchen weiſſe Blümlein brechen, wie an unſerm Hagedorn. Dieſe ſetzen zuletzt einen Knopff, der einen ſchwartzen Saamen enthält, aus welchem junge Pflantzen erzogen werden, die nach dreyen Jahren zu verſetzen taugen; die Blätter werden nach und nach, faſt täglich abgenommen und im Schatten getrocknet. Man hält dafür, daß der Thée die Kräffte des Menſchen ſtärcke, und die Zufälle, ſo demſelben aus böſer Lufft und ſonſten entſtehen können, verhüte. Doch haben wir auch in unſern Landen ſolche Kräuter, die eben ſo viel, und vielleicht noch mehr als Thée und Coffée thun. Warum bedienen wir uns nicht der edlen Salbey, welche doch von den Niederländern nach Oſt-Indien geführet, und von dieſen Barbarn als eine Waare von ſehr hohem Werth gekauffet, auch als Thée gebrauchet wird? Haben wir nicht Proben, daß das Waſſer, in welchem Ehrenpreis wie Thée geſotten worden, groſſen Nutzen gethan? Das Tauſend-Gülden-Kraut curiret perfect das Fieber, ein Qventlein davon gegeben, iſt ſo gut als China Chinæ. Was Ruhm haben nicht die Wacholder-Beere, bey den Nordiſchen Nationen? u. ſ. f. Kayſer-Thée kommet aus Japan, und hat, nebſt dem jungen Thée oder der Thée-Blume, einen weit beſſern und gantz andern Geſchmack als die andern. Je grüner der Thée oder deſſen Waſſer, ie beſſer iſt er. Derjenige aber, der etwas röthlich ausſiehet, iſt alt, und wird in Indien Thée-Boy genennet. Wer mehr Nachricht von dem Thée verlanget, kan ſolche in dem Natur- und Oeconom. Lexico finden.

Thée-Büchſe, oder Thée-Capſul,

Iſt ein meiſtentheils von Blech oder Bley breites oder viereckigtes Behältniß, worinnen der Thée vor der Lufft verwahret und zum Gebrauch gut erhalten wird. Sie ſind auch öffters lacciret.

Thée-Kanne,

Iſt ein klein von Meßing, Blech, Porcellain, Terra Sigillata, Serpentin, oder Zinn rund verfertigtes Geſchirr mit einer Handhabe und Schnautze, worinnen der Thée aufgegoſſen wird, iſt insgemein nur auf eine oder zwey Perſonen eingerichtet;

denn wenn es auf mehr Perſonen gerichtet, und mit etlichen Hånlein verſehen iſt, heiſſet es ein Thée-Pot.

Thée-Keſſel,

Iſt ein groſſer, kugel-runder, kůpfferner Keſſel, mit einer Schnautze und einem hohen Spriegel von oben her verſehen, worinnen das Thée-Waſſer pflegt gekocht zu werden.

Thée-Schålgen oder Nåpflein, oder Kõpfgen,

Sind dünne und klare von Porcellain verfertigte, runde, und unten zugeſpitzte kleine Nåpfflein, mit ihren darzu gehörigen Schålgen, woraus das Frauenzimmer den Thée zu trincken pfleget.

Themis,

Soll eine von den Titanen geweſen ſeyn, und die heroiſchen Verſe erfunden haben.

Themis,

Eine Tochter des Himmels und der Erden, und Göttin der Gerechtigkeit, wird ſonſten Aſtræa genennet. Siehe Aſtræa.

Themiſto, oder Themiſte,

Von Lampſaco aus Natolien, des gelehrten Philoſophi Leontii Frau, und Tochter des Zoili, war ein zu ihrer Zeit in der Philoſophie ſehr erfahrnes und berühmtes Weib. Sie hielte ſich zur Epicuriſchen Secte. Epicurus ſoll an ſie viel Epiſteln geſchrieben haben, wie Laertius Lib. X p. 417 und 125 berichtet. Daher auch ſein Widerſacher Dictimus ausſprengete, als wenn er Unzucht mit ihr triebe. Vid. Jacob. Rondel. de Vit. & Morib. Epicur. p. 17 & p. 144. Vid. Lambin. ad Lucret. l. 5 de Rerum natur. p. 597, Clem. Alex. lib. 4 Strom. p. 381.

Themiſto,

Des Critonis Oeanthi keuſche Tochter, ermordete durch einen in ihrem Bette verborgenen Stahl den Philonem, des Tyrannen Phricodemi Sohn, als er ſich mit Gewalt zu ihr ins Bette legte. Polyæn. l. 8.

Themiſtoclea,

Eine Schweſter des Pythagoras, und wohlerfahrnes Weibesbild in der Philoſophie, ſo gar, daß ihr Bruder öffters ihrer Meinung und Principiis gefolget, auch ihre Sachen nach Laertii und Suidæ Meinung vielmal unter ſeinem Nahmen ausgehen laſſen. Porphyrius nennet ſie Ariſtocleam, Laertius Themiſtocleam, Suidas aber Thimocleam.

Theoda,

Warff ſich zu Zeiten des Kayſers Lotharii im IX Seculo bey Coſtnitz für eine Prophetin auf, und bezauberte durch ihre liſtigen Råncke viel Leute, ſo gar, daß ſie ſelbige für eine andere Sibylle anſahen. Sie ſchützte göttliche Geſichter vor, und verkündigte allezeit die Ankunfft des Jüngſten Tages, wodurch das einfåltige Volck beweget ward, ihr Gold und Geld dieſer Affter-Prophetin als ein Geſchencke zu überbringen. Sie ward aber endlich, nachdem ſie auf Befehl des Biſchoffs Salomonis zu Coſtnitz examiniret, ihre Betrügereyen geſtande, und ſolche Schuld auf einen Catholiſchen Pfaffen warff, deswegen zu gebührender Straffe gezogen. Vid. Centur. Magdeburg. Cent. 9 c. 5 p. 119 & 120.

Theodelinda oder Theodolina,

Der Longobarden Königin, eine devote und gelehrte Dame, ſo ſich im VI Seculo zum Chriſtenthum bekennet, und mit welcher Gregorius einen angenehmen Brief-Wechſel gehabt, ihr auch ſeine vier Bücher de Vita Sanctorum zugeſchrieben. Vid. Gregor. L. 3 Epiſt. 4 l. 12 ep. 7, it. Paul. Diacon. de Geſt. Longobard. l. 4 c. 5 & 6, Schmidii Mulier. Orthodox. § 17 p. 26 ſeq. Sie ſoll durch ihre Lehre und Chriſtlichen Wandel die Longobarden gleichfalls bekehret haben. Vid. Schützens Ehren-Preis des Frauenzimmers pag. 81.

Theodora,

Des Kayſers Juſtiniani Gemahlin, der zu Gefallen ſo viele herrliche Privilegia und Wohlthaten für das weibliche Geſchlechte der Kayſer Juſtinianus in ſein Corpus Juris ſetzen laſſen. Sie lebte im ſechſten Jahrhundert, und hegte viel ketzeriſche und irrige Lehren, maſſen ſie dem

Eutychianiſchen Schwarm anhieng, auch dadurch ihren Gemahl ſelbſt endlich verführte. Sie ſtarb endlich an dem freſſenden Krebs. Vid. Procopium in Arcan. Hiſtor. it. D. Schmid. Mulier. Heterodox. § 2 p. 33.

Theodora,

Ein in der Philoſophie, Poeſie und Grammatic wohl-erfahrnes Weibes-Bild, ſie war eine Schülerin Damaſcii und Iſidori, welcher erſtere ihr auch ſein Buch de Iſidori Philoſophi Vita dediciret und zugeſchrieben.

Theodora, die Heilige,

War die allererſte Kloſter-Frau des Ordens der Canoniſſen des Heil. Baſilii, den er A. C. 340 geſtifftet.

Theodora,

Eine Römiſche Ketzerin, ſo im zehenden Jahrhundert allerhand Schandthaten, Ketzereyen und abergläubiſche Dinge in der Kirche zu Rom eingeführet. Sie war aus einem vornehmen Römiſchen Geſchlechte, von vortrefflicher Schönheit, und daher eine Concubine des mächtigen Marckgrafens in Thuſcien, mit welchem ſie auch zwey Töchter auſſer der Ehe gezeuget, auch dadurch die Herrſchafft über Rom gantz allein an ſich gezogen. Vid. Baron. Annal. ad Ann. 908 n. 6.

Theodora,

War eine ſehr ſchöne Hure zu Athen in Griechenland, ſo des weiſen Socratis Schüler alle an ſich lockte, und ihm ſelbige abſpenſtig machte.

Theodoſia,

Des Märtyrers Procopii gottſelige Mutter, erlangte zu Rom ungemeinen Ruhm durch ihre Wiſſenſchafft und Geſchicklichkeit in der Medicin und Chirurgie. Sie muſte unter der Verfolgung des Diocletiani den Märtyrer-Tod leiden.

Theognida Coronia, ſiehe Coroniæ.

Theophila,

Ein in der Epicuriſchen und Stoiſchen Philoſophie ſtattlich erfahrnes Weib, ſo zugleich eine gute Poetin geweſen. Vid. Martial. Lib. VII Epigrammat. 68.

Theophile,

Des Euſtathii, eines Hofbedienten bey dem Kayſer Trajano. Weib, ward nebſt ihrem Mann, weil ſie ſich beyderſeits auf wunderliche Art und fatalen Anlaß zum Chriſtlichen Glauben bekennet, auf des Trajani Befehl als eine Märtyrin in einem ehernen Ochſen gebraten und verbrannt.

Theorbe,

Iſt eine Art einer groſſen Baß-Laute, mit 14 oder 16 Chor-Saiten bezogen, und hat über den rechten Hals, darauf ſonſt die Bände liegen, noch einen längern Hals. Es dienet ſelbiges Inſtrument öffters dem Frauenzimmer zu ihrem Divertiſſement, und iſt entweder mit Darm-Saiten oder ſtählernen und meßingenen bezogen.

Theoſebia,

War eine in der Lateiniſchen Poeſie wohlerfahrne Weibes-Perſon, man findet noch in der Anthologia Lib. III cap. 17 ein Epigramma von ihr, ſo ſie auf den Tod Ablabii Medici gemacht. Vid. Gyrald. in Hiſtor. Poetar. pag. 375 und Tiraquell. in Leg. Connub. XI p. 139.

Theraſia,

War des H. Paulini, Biſchoffs, Eheweib. Vid. Calixtum de Clericor. Conjug pag. 3 ſeq. & p. 244, D. Henr. Müller. Patrocin. Conjug. Clericor. p. 21.

Thereſia Maria, oder S. Tereſa à Jeſu,

Eine Spaniſche Dame, ſo den Barfüſſer-Carmeliter-Orden zu Zeiten Pabſt Leonis X geſtifftet, und ſich durch allerhand Schrifften bekannt gemacht, welche in die Lateiniſche, Frantzöſiſche und Deutſche Sprache aus dem Spaniſchen überſetzet worden. Sie war den 12 Mart. An. 1515 zu Avila in Alt-Caſtilien gebohren, und ſtarb am Tage Franciſci den 4 Oct. An. 1582, im 67 Jahr ihres Alters, auch ſollen noch etliche Manuſcripta von ihr, woraus einige groſſes Weſen machen wollen, in Madrit heilig aufgehoben werden. Ihrer Heiligkeit halben iſt ſie von

Pabſt

Pabſt Gregorio XV den 12 Mart. 1622 canoniſiret worden, und ſind ihre Opera in Deutſcher Sprache zuſammen zu Cölln am Rhein An. 1686 heraus gekommen. Die Liebhaber der Myſtiſchen Theologie, und abſonderlich ihr Vormund Arnoldus, in Vertheidigung der Myſtiſchen Theologie pag. 179 & 180 erheben ſie faſt bis in den Himmel; und hat der P. Ribera ihr Leben weitläufftig beſchrieben, welches ſie auch ſelbſt gethan, wie aus ihren Wercken erhellet. D. Feuſtking aber in ſeinem Gynæceo Hæretico-Fanatico pag. 638 & ſeq. redet gantz anders von ihr, und beſchuldiget ſie eines fanatiſchen Geiſtes. Die Tereſia, ſo ihre Spaniſche Reiſe in Frantzöſiſchen Briefen heraus gegeben und beſchrieben, gedencket dieſer H. Thereſiæ P. II p. 167 & 168, und führet an, daß ſie einige mit eigener Hand geſchriebene Schrifften von ihr zu Madrit geſehen, ſo die Donna Beatrix Carillo als ein Heiligthum verwahrte, und welche durch und durch mit ſehr groſſen Buchſtaben geſchrieben wären. Vid. Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. pag. 74. Unter ihren Schrifften, ſo Arnold d'Andilly zuſammen getragen, ſind die vornehmſten: Via perfectionis, animæ gemitus Amoris & meditationis de Deo, meditatio de Amore Dei, ſuper Canticum Canticor. Epiſtolæ, Meditationes in Orat. Dominic. &c. Sie begab ſich 1536 ins Carmeliter-Kloſter zu Avila, ließ einen groſſen Religious-Eifer von ſich ſpüren, und gab vor, der HErr JEſus ſey ihr zwar zum öfftern erſchienen, und habe ihr befohlen, das Kloſter S. Joſeph zu ſtifften; ſie brachte es in ihrem 47jährigen Kloſter-Leben ſo weit, daß ſie, ohngeacht vielen Widerſpruchs, 30 Barfüſſer-Carmeliter-Klöſter, 14 für Mönche und 16 für Nonnen hinterließ. Ihr Leben hat ſie ſelbſt, wie auch Nicolaus a Jeſu Maria und Franciſcus Ribera beſchrieben.

Therpia,

Eine alte Griechin, wird wegen ihrer Gelehrſamkeit und groſſer Wiſſenſchafft ſehr gerühmet. Vid. Frauen-Lob in ſeiner lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber pag. 31.

Theſſelides, ſ. Teleſilla.

Theſtias oder Althea, ſiehe Althea.

Thetys,

Des Himmels und der Erden Tochter, und Weib des Oceani. Die andre Thetys aber, ſo eben dieſen Nahmen geführet, ſoll von vortrefflicher Schönheit geweſen ſeyn; daher Jupiter und Neptunus faſt um ſelbige geſtritten. Es hat ſie aber keiner von dieſen beyden, ſondern der dritte Mann Peleus zum Weibe bekommen; auf deren Hochzeit die Eris ihren zanckſüchtigen göldenen Apffel auf die Tafel geworffen. Dieſe Thetys und Peleus haben mit einander den Achillem gezeuget.

Thyene,

War eine mit von denen Agaden und Ammen des Bacchi.

Thiennette, ſiehe Phanette.

Thimoclea, ſiehe Themiſtoclea.

Thisbe,

Eine junge Dirne aus Babylonien, welche ſich heimlich ſonder der Eltern Wiſſen in einen Jüngling, Nahmens Pyramus, verliebet hatte; und ob ſie gleich von ihren Eltern ſehr bewachet ward, kamen ſie doch beyderſeits des Nachts unter einem gewiſſen Baum zuſammen. Als aber dereinſten dieſe Thisbe zuerſt dahin kam, und von ohngefehr einen Löwen allda erblickte, flohe ſie in Wald, und ließ vor Furcht und Eil ihren Schleyer zurücke, welchen Pyramus, als er dahin kam, von dem Löwen zerriſſen fand, und daher in der Meinung ſtehend, daß ſie müſte von einem Löwen zerfleiſchet worden ſeyn, ſich ſelbſt vor Schmertz erſtach. Nachdem nun die entflohene Thysbe bey anbrechendem Tage wieder aus dem Walde kam, und ihren todten Pyramus geſtrecket vor ſich ſahe, hat ſie ſich gleichfals ſelbſt erſtochen.

Thomkinſin,

Maria, eine Engliſche Ertz-Qväckerin zu Dover in Kent, allwo ſie ihren Qväcker-Greuel auszubreiten gedachte. Allein ſie ward ergriffen, geſtäupet, und aus der

der Stadt verwieſen, weil ſie aber dieſem ohngeachtet wieder kam, ward ſie mit noch härtern Strafen beleget, und gar des Landes verwieſen. Vid. Croeſii Hiſtor. Quacker. p. 541.

Thöꝛichte Liebe,

Denen Medicis Amor inſanus, oder delirium inextinguibile genannt, iſt ein ſonderlicher weiblicher Zufall, da ſich die Weibes-Bilder durch eine bloſſe phantaſtiſche und ungereimte hefftige Liebes-Einbildung einer gewiſſen Perſon ſtetig beunruhigen, und ſie darbey eine febriliſche Hitze und Gemüths-Verwirrung überfällt.

Threſor,

Iſt ein aus Holtz zuſammen geſetzter und ſauber fournirter Schranck, ſo auf einem Poſtement von gedreheten oder ausgeſchnitzten Säulen ruhet, von oben her aber mit einem durch kleine Stützen abgetheilten Simms verſehen, worauf man insgemein in denen Putz-Stuben allerhand zierliche Gläſer oder andere Porcellaine Galanterien und Gefäſſe ſtat einer Zierath aufzuſtellen pfleget.

Threſorgen oder Tabulet,

Iſt ein kleines mit gedreheten Säulen ausgeziertes Geſimslein oder Geſtelle, auf Oſt-Indiſche Art lacciret oder bunt gemahlet, oder auch nur ſchwartz angeſtrichen, und an die Wand feſt angemachet, worauf man das Thée- und Caffée-Geräthe und Zeug zum Zierath in denen Zimmern zu ſtürtzen und aufzuſetzen pfleget.

Thucydiſſa,

Des in der 89 Olympiade vortrefflichen und berühmten Hiſtorici Thucydidis gleichfals gelehrte und in der Hiſtorie wohlerfahrne Tochter, ſo nach einiger Meinung das VIII Buch ihres Vaters geſchrieben haben ſoll.

Thuſnelda,

Segeſthis Tochter und heroiſche Gemahlin des unvergleichlichen Deutſchen Heldens und Heerführers Fürſt Hermanns, deren Nahmen uns Strabo in ſeinem ſiebenden Buche conſerviret hat; dieſe kämpffte ohnwiſſend mit ihrem eigenen Vater, trat ihm auf den Hals, und verwundete ſelbigen durch ihre tapffere Hand. Vid. Lohenſtein. in Arminio P. I l. 1 p. 47 (edit. nov. p. 43.)

Thyades,

Hieſſen diejenigen Weiber und Prieſterinnen, ſo den Bacchum bey dem Opffer bedienten.

Thymele,

Eine berühmte Täntzerin, ſo zu des Domitiani Zeiten floriret, welcher ſich über ihre ſeltſamen Poſituren und Stellungen ſehr zu ergötzen wuſte.

Thymian,

Thymus, Thim, auch Römiſcher Quendel genannt, iſt ein niedriges Kräutlein mit ſchmalen, ſpitzen und dunckelgrünen Blättern, ſamt einem purperblauen Blümlein, von angenehmen Geruch und ſcharffem Geſchmack, wird bey uns in Gärten gehalten, und aus dem Saamen, oder durch Zerreiſſung der Stöcke vermehret. In der Küche dienet es zur Würtze an verſchiedene Speiſen, um ſelbige dadurch ſchmackhafft und kräfftig zu machen.

Tiegel,

Iſt ein rund breit irdenes oder auch aus eiſernem Blech getriebenes Gefäß mit einem Stiel oder Henckel und drey hohen Beinen verſehen, worinnen die gekochten Speiſen wieder aufgewärmet werden.

Tiegel zu geſtürtzten Eyern,

Iſt ein abſonderlich von Thon gebrannter Tiegel, ſo viel runde kleine Formen in ſich hat, worinnen die Eyer geſtürtzet werden.

Tiegel-Brey oder Mus, auch Gemüſe,

Wird von ſchönem weitzenen Mehl oder auch von Grieß, Heidegrütz, Hirſe, Reiß, Schwaden, Milch oder Rahm und Butter bereitet und in einem Tiegel gekochet, davon folgende Beſchreibungen: 1) Tiegelbrey von Mehl; 2) Tiegelbrey von eingebranntem Mehl; 3) Tiegelbrey von Grieß; 4) Tiegelbrey von Heydegrütz; 5) Tiegelbrey von gebackenen Nudeln; 6) Tiegelbrey von Hirſe; 7) Tiegelbrey von geſtoßnem Reiß;

8) Tie-

8) Tiegelbrey von Semmeln; 9) Tiegelbrey von Schwaden; 10) Tiegelbrey von Semmeln und Rindfleiſch-Brühe. In dem Nürnberger Koch-Buch, ſo An. 1734 daſelbſt in Quarto heraus gekommen, findet man p. 47 ſeqq. 126 Arten von Breyen und Müſern, das Brandenburgiſche Koch-buch aber zehlet p. 418 ſqq. von den Gemüſen 92 Arten.

Tiegel-Brey von Mehl und Rahm,

Man nehme eine Kanne Rahm, und thue in einen Tiegel drey bis vier Rühr-Löffel voll ſchönes Mehl, gieſſe hernach von dem Rahm etwas daran und rühre es mit einem Rühr-Löffel glatt ab, gieſſe hierauf den Rahm vollends dran, den Tiegel aber ſetze man aufs Kohlfeuer und rühre beſtändig, bis es anfänget zu kochen und der Brey dicke wird. Wenn ſolches geſchehen, ſo nehme man alle Kohlen unter dem Tiegel weg, thue aber Kohlen auf ein Blech und decke es über den Tiegel, laſſe den Brey oben ein wenig braun werden, ſo kan er zu Tiſche getragen werden.

Tiegel-Brey von eingebranntem Mehl,

Man ſetzet in einer Caſſerole Butter aufs Feuer und läſſet ſie braun werden. Hernach thut man 3 bis 4 Rührlöffel voll ſchönes Mehl darein, und rühret es ſo lange, bis es goldgelb wird, gieſſet etwas geſottne Milch drein und rühret es glatt ab: Wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſet man ferner Milch zu, bis man genug Brey hat, und läſſet ſolchen kochen; fänget er an dickigt zu werden, ſo ſchmieret man einen Tiegel, darein er kommen ſoll, mit Butter an, ſtreuet ein wenig klar geriebene Semmel dazu und ſchüttet den Brey hinein, thut oben auch ein wenig Butter drauf, und ſtreuet geriebene Semmel drüber, ſetzet ihn auf ein Kohlfeuer, doch darff unter dem Tiegel kein Feuer ſeyn, ſondern nur um den Rand herum, leget nachgehends Kohlen auf ein Blech und decket dieſes über den Tiegel, läſſet den Brey oben wenig braun werden, ſo iſt er fertig.

Tiegel-Brey von Grieß,

Man ſetzet in einem Tiegel Butter auf ein Kohlfeuer, und wenn ſolche braun worden, ſo thut man 3 bis 4 Rührlöffel voll Grieß drein, und läſſet ſolchen eine Weile röſten. Inzwiſchen ſetzet man in einem Topf eine Kanne gute Milch zum Feuer, daß ſie koche, und gieſſet ſie alsdenn auf den Grieß, aber nicht alle auf einmal, ſondern nach und nach, ſonſten wird der Grieß knollicht, auch muß man denſelben beym erſtenmal Milch-Hineingieſſen recht glatt abrühren. Hat man nun die Milch vollend dran gegoſſen, ſo muß man den Grieß recht ausqvellen laſſen, hernach rühret man ein Paar Eyerdotter und ein Stückgen Butter drein, nimmet zugleich auch die Kohlen unter dem Tiegel weg, thut ſolche auf ein Blech und decket den Tiegel damit zu, welche alsdenn, nachdem man vorhero etwas geriebene Semmel drüber geſtreuet, oben braun werden muß, ſo iſt er fertig und kan man ſolchen nach Belieben verſpeiſen.

Tiegel-Brey von Heyde-Grütz,

Man ſetzet in einem Topf gute Milch zum Feuer, und läſſet ſie ſieden. Inzwiſchen lieſet man ein halb Pfund Heidegrütz ſauber aus, thut ihn in die Milch, damit er koche, rühret ſolchen öffters um, und wenn er nun ausgeqvollen, ſo rühret man ein Paar Eyerdotter, ein Stück Butter und ein wenig Saltz hinein. Hernach beſchmieret man einen Tiegel, darinnen der Brey ſoll zur Tafel gebracht werden, mit Butter und beſtreuet ſelbigen mit ein wenig klar geriebener Semmel, ſchüttet den Brey auch hinein, leget oben wieder ein wenig Butter drauf, und ſtreuet klar geriebene Semmel darüber, decket alsdenn mit einem Blech den Brey zu, und thut oben Kohlen drauf, um den Tiegel aber leget man nur ein wenig Kohlen, damit er nicht anbrennet, läſſet ihn oben alſo braun werden, und giebet ihn hin.

Tiegel-Brey mit gehackten Nudeln,

Man ſchüttet Mehl auf einen Tiſch, ſchläget ein Paar Eyer drein und reibet ſolches durch einander, daß es gantz wie ein Grieß wird. Hernach ſchneidet man mit einem Meſſer, wenn etwa etliche Knollen darunter geblieben wären, gedachtes Mehl vollends gantz klar, ſetzet auch einen

nen Kannen-Topf mit Milch zum Feuer, und wenn ſolcher kochet, ſo läſſet man die gehackten Nudeln bey ſtetem Rühren hinein lauffen. Sind ſie nun ausgequollen, muß man ein Stück Butter und ein wenig Saltz hinein rühren, den Tiegel, darinnen man den Brey anrichten will, mit Butter beſchmieren, auch ein wenig geriebene Semmel darüber ſtreuen, und den abgekochten Brey drein ſchütten, alsdenn leget man wieder ein wenig Butter oben drauf, ſtreuet auch mehr geriebene Semmel drüber, und thut oben und unten Kohlen. Hat dieſer Brey nun eine braune Farbe bekommen, ſo iſt er zum Auftragen fertig.

Tiegel-Brey von Hirſe,

Den Hirſe kochet man ab, wie man ihn ſonſt zu kochen pfleget, und rühret ein Stück Butter, zwey Eyer und ein wenig Saltz darein. Hernach ſchmieret man den Tiegel, darinnen er aufgetragen werden ſoll, mit Butter an, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel drein, ſchüttet alsdenn den Brey auch hinein, aber oben drauf leget man ein wenig Butter und ſtreuet ebenfalls geriebene Semmel drüber, ſetzet den Tiegel auf ein Kohlfeuer, iedoch ſo, daß unten keine Kohlen, ſondern nur auf der Seite ſolche herum ſeyn mögen, thut auch Kohlen auf ein Blech, decket den Brey damit zu, daß er oben braun werde, ſo iſt er fertig.

Tiegel-Brey von geſtoſſenem Reiß,

Man nimmet ein halb Pfund Reiß und ſtöſſet ſolchen klein, ſetzet inzwiſchen eine Kanne Milch zum Feuer; wenn ſie kochet, ſo ſchüttet man den geſtoſſenen Reiß hinein, und läſſet ihn kochen, man muß ihn aber öffters umrühren. Iſt er nun ausgekochet, ſo rühret man ein Stück Butter und zwey Eyer drein, ſaltzet ihn auch ein wenig, beſchmieret einen Tiegel mit Butter, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel drein, ſchüttet den Brey darzu und leget oben wieder ein wenig Butter drauf, unten um den Tiegel aber thut man ein wenig Kohlen herum, dergleichen auch auf ein Blech, decket damit den Brey zu, ſo iſt er fertig.

Tiegel-Brey von Semmeln,

Man ſetzet eine Kanne Milch in einem Topf zum Feuer und thut ſo viel geriebene Semmel drein, als man dencket, daß ſie genug in die Milch und zum Brey ſey, qvirlt ſie klar ab, ſchläget vier bis fünff Eyerdotter hinein, rühret auch ein Stück Butter und ein wenig Saltz darunter. Hernach beſchmieret man den Tiegel mit Butter, ſtreuet ein wenig klar geriebene Semmel drein, ſchüttet den Brey drauf, und oben auf denſelben wieder Butter, und geriebene Semmel, machet ihn wie vorige alle braun, ſo iſt er fertig.

Tiegel-Brey von Schwaden,

Man ſetzet in einem Topf eine Kanne Milch zum Feuer, und kochet darinnen nicht gar ein halb Pfund Schwaden, rühret ſolchen öffters um, und wenn er ausgekochet, ſo rühret man ein Paar Eyerdotter, ein Stück Butter und ein wenig Saltz drein. Hernach ſchmieret man den Tiegel, darauf man anrichten will mit Butter, ſtreuet ein wenig klar geriebene Semmel drein, leget aber unten um den Tiegel herum und auf ein Blech Kohlen, damit decket man den Brey zu, daß er unten und oben braun wird, ſo iſt er fertig.

Tiegel-Brey von Semmel und Rindfleiſch-Brühe, ſonſten Bennatel genannt,

Dieſer iſt oben unter den Suppen beſchrieben worden, dahero ſuche man Suppe Bennatel.

Timarete,

Des Micaonis Tochter, eine vortreffliche Künſtlerin und Mahlerin, ſo eine ſehr ſchöne Dianam verfertiget, die hernachmals in den Tempel Dianæ zu Epheſo geſetzet worden. Vid. Plinium & Joh. P. Lotichii Gynæcolog. p. 128, it. Sandrarts teutſche Academie T. II L. 1 c. 7.

Timoclea,

Des Theagenis Schweſter, ein Thebaniſches Weib, ward von einem Thraciſchen Fürſten mit Gewalt geſchändet, gegen welchen ſie ſich aber liſtig gerochen, indem ſie ſich gegen dieſen ihren Schänder vernehmen ließ, wie ſie in ihrem Hauſe einen Ort wüſte, wo ſehr viel Goldes

läge, wieſe ihm auch einen Brunnen, ſo etwas hoch erhaben lag; als nun dieſer Thracier in ſolchen Brunnen ſehen wolte, ſtieſſe die hinter ihm ſtehende Timoclea aus Rache ihn hinunter, und warff groſſe Steine hinter ihm nach. Vid. Liv. Hiſt. l. 38 c. 24 & l. 40 c. 4.

Timicha,

Von Lacedæmon aus Griechenland, des Milliæ Eheweib, ein in der Philoſophie wohlerfahrnes und der Pythagoriſchen Secte zugethanes Weibesbild. Nebſt ihrer Erudition wird ſie auch noch wegen ihrer Verſchwiegenheit ſehr gerühmet. Denn als ſie einſten nebſt ihrem Manne vor den Tyrannen Dionyſium gefodert worden, ein gewiſſes Geheimniß zu offenbaren, hat ſie ſich ſelbſten die Zunge abgebiſſen, und dem Tyrannen ins Geſicht geſpieen, dadurch andeutend, ſie wolte lieber ihrer Zunge beraubet ſeyn, als etwas Verborgenes offenbaren. Vid. Ambroſ. l. 2 de Virginitate c. 4, Menagium in Hiſt. Mulier. Philoſ. p. 55 & 56, Jamblich. in Vit. Pythagor. cap. 1 & cap. ult.

Tintoretta, ſiehe Marietta Tintoretta.

Tintoretta, ſiehe Robuſta Maria.

Tiſane,

Iſt ein aus Waſſer, Gerſte, Kräutern und Gewürtze bereitetes kühlendes und den Durſt löſchendes Geträncke. Man kocht nemlich einen Theil Gerſte in 20 Theilen Waſſers, bis die Gerſte qvillet, und etwan der dritte Theil des Waſſers eingeſotten iſt; ſodenn ſchüttet man etwas Roſinen, oder Corinthen, Zimmet und Citron-Schalen, oder Süßholtz, Sauerampffer, oder auch andere Kräuter drein, ſeiget es durch ein Lösch-Papier, gieſſet es auf Bouteillen, und füllt dieſelben fein voll. Dieſer Tranck pfleget von Patienten bey Fiebern und andern Kranckheiten gebraucht zu werden. Einige thun auch eine geröſtete Rinde Brot, und eine Hand voll gebackene Kirſchen hinein. Andre mengen etwas Eichorienwurtzeln, Saſſafraß und Saſſaparille drunter, und laſſen es damit kochen.

Tiſch,

Iſt ein mehrentheils höltzernes Geſtelle mit Ober-Platte und Fußtritten verſehen, ſowol für Haus-Väter als auch Handwercks- und andre Leute, allerley Sachen darauf ſtellen, verbreiten und beqvem verrichten zu können. Wie man denn in der Stube einen Speiſe-Tiſch, in der Küchen einen Anricht-Tiſch, im Laden einen Rechen-Tiſch, auf dem Marckte einen Waaren- und Wechſel-Tiſch u. ſ. f. zu haben pfleget. Man hat derſelben auch von ein und anderm Metall, oder von Stein, ſonderlich aber von Marmor und Schieferſtein.

Tiſch decken,

Heiſſet nicht nur zu gewöhnlicher Zeit den Tiſch mit dem Tiſch-Tuche überlegen, ſondern auch Teller, Löffel, Servietten, Meſſer und Gabel, Saltzmeſten, Schüſſel-Ring, und alles dasjenige, ſo man bey Tiſche nöthig hat, ordentlich mit drauf legen.

Tiſch-Geräthe, ſiehe Tiſch-Korb.

Tiſch-Glöcklein,

Iſt ein kleines von Silber oder andern Metall gegoſſenes Glöcklein, ſo bey Deckung des Tiſches mit aufgetragen wird, damit die Herrſchafft mit ſelbigem, woferne ſie noch etwas zu erinnern hat, die Bedienten dadurch ohne Mühe und aufzuſtehen herbey ruffen kan.

Tiſch-Käſtlein,

Iſt ein von Holtz viereckigt zuſammen geſetztes Käſtlein mit einem freyen Deckel, worinnen man die Servietten, Tücher und Meſſer auf den Tiſch zu tragen pfleget.

Tiſch-Korb,

Iſt ein aus geſchlancken Haſel-Ruthen geflochtener länglichter oder viereckigter Korb, worinnen das Tiſchzeug und anderes nöthiges Geräthe bey Deckung des Tiſches aufgetragen wird, als da iſt das Tiſch-Tuch, Servietten oder Teller Tücher, das Tiſch-Glöcklein, Stroh-Teller, Saltzmeſten, Löffel und Meſſer u. d. g.

Tiſch-Krug,

Iſt ein von Porcellain, Glas oder gebrann-

branntem Thon mit Silber oder Zinn beſchlagener Krug, von groß und kleinem Maaß, woraus das Frauenzimmer über Tiſche zu trincken pfleget.

Tiſch-Purſche, oder Koſtgänger,

Heiſſen diejenigen Manns-Perſonen, ſo bey einer Hauswirthin täglich an Tiſch gehen, und ihr das wöchentlich veraccordirte Koſtgeld dafür zahlen.

Tiſch-Recht,

Iſt ein der Gewohnheit nach eingeführtes Honorarium und gewiſſes Gratial, insgemein in einer zinnernen Kanne und ſilbernem Löffel beſtehend, ſo ein Tiſch-Purſche bey ſeinem Antritt der Tiſch-Wirthin mitzubringen, und bey ſeinem Abtritt ſelbiger zu überlaſſen pfleget.

Tiſch-Tuch,

Iſt ein von weiſſem Damaſt, Zwillig, Stangen-oder anderer Leinwand geſchnittenes und umſäumtes Tuch, wormit man den Tiſch vor dem Eſſen bekleidet und überdecket, bey denen gemeinen Leuten findet man öffters in der Mitten der Tiſch-Tücher kleine ſchmale gewirckte und durchbrochene Striche.

Unter den Tiſch Kinder nach der Tauffe legen,

Iſt eine weibiſche abergläubiſche Meinung, wenn man, ſo bald man aus der Tauffe kommt, das kleine Kind unter den Tiſch ſtecket, in Hoffnung, daß es ſoll fromm werden.

Tishemin,

Catharina, von Antwerpen aus Brabant, Gualtheri Gruteri Eheliebſte, und des gelehrten Critici und berühmten Heydelbergiſchen Bibliothecarii Jani Gruteri gelehrte Mutter, ſo im 16 Seculo lebete. Sie ward nebſt ihrem Manne der Religion wegen vertrieben, kam nach Deutſchland, und war nebſt der Frantzöſiſchen, Italiäniſchen und Engliſchen, auch der Lateiniſchen Sprache kundig, und verſtunde die Griechiſche dergeſtalt, daß ſie den Galenum in ſeiner Sprache fertig leſen konte. Ja ſie ſoll zu der ungemeinen Gelehrſamkeit ihres Sohnes die eſten Fundamenta geleget, und ihn nichtnur leſen und Schreiben gelehret, ſondern auch in der Latinität und Griechiſcher Sprache informiret haben. Vid. Balthaſ. Venator. in Panegyric. Jan. Gruter. Extat in Vitis Guilielmi Bateſ Junck. Cent. Fœm. illuſtr.

Tiſiphone,

Iſt eine von denen drey Hölliſchen Furien. ſiehe Furiæ.

Titanis, oder Latona,

War die Tochter des Titans. ſiehe Latona.

Toback rauchen,

Iſt zwar ſonſt insgemein nur ein männlicher Zeitvertreib, doch aber auch dem Frauenzimmer in Engelland und Holland, auch Franckreich ſehr gebräuchlich und bekandt, da ſie nemlich den Toback aus denen darzu gemachten und gebrannten Pfeiffen durch vorhergeſchehene Anbrennung dieſes dürren Krauts ſchmauchen und trincken. Die ſogenannte Madame Leucorande hat in ihrem herausgegebenen gründlichen Bericht ſich ſehr bemuhet dem Frauenzimmer, ſo Toback rauchet, die Brücke zu treten.

Tobin, ſiehe Taffet.

Tochter,

Iſt ein von Vater und Mutter in der Ehe erzeugtes Kind weiblichen Geſchlechtes. Die Töchter ſind in vielen Stücken geringer als die Söhne, treten durch Heyrath in eine andre Freundſchafft, iedoch behalten ſie das Recht der Verwandſchafft mit ihrem Hauſe, und überlaſſen es auf ihren Erben. Die Erziehung der Töchter kommt hauptſächlich der Mutter zu. Bey denen Adelichen heiſſen ſie Fräuleins, bey den Fürſtlichen Perſonen Princeßinnen, bey denen Königen Königliche Princeßinnen, bey den Kayſern Kayſerliche Princeßinnen, Kron-oder Erb-Princeßinnen; in den Königlichen Spaniſchen und Portugieſiſchen Häuſern nennet man ſelbige abſonderlich Infantin. Sie ſind entweder natürliche oder leibliche und ehliche. In Spanien, Engelland und andern Reichen gelangen ſie nach Abgang des männlichen Stammes zur Erbfolge, aber in Franckreich nicht.

Toddin,

Maria, von Southwarck, eine Engelländiſche Qväckerin, ſo An. 1659 viel Unfug daſelbſt geſtifftet. Unter andern ihren irrigen Lehren, ſo ſie ihren Zuhörern beybrachte, war dieſe, daß Chriſtus mit ſeinem geſegneten Reich hereinbrechen, und ſie nebſt ihren Glaubens-Schweſtern zu Königinnen und Fürſtinnen darinnen machen würde. Vid. Hiſtor. Fanat. c. 40.

Toilette,

Oder Nacht-Tuch, iſt ein Tuch von reiner Leinwand, worein das Frauenzimmer ihre Nachtkleider zu ſchlagen pfleget.

Tolleins-Haube,

Iſt eine Art einer geſtrickten, roth unterlegten und weit ausgeſpannten breit runden Mütze oder Hauben, ſo die Mägde in Nürnberg zu tragen pflegen.

Tomyris oder Thomyris,

Eine Königin der Scythen, welche ihres Sohnes, Spargapiſis, Blut, den der Perſer König Cyrus im Kriege gefangen bekommen, auf eine grauſame Art gegen den Cyrum gerochen; da ſie nemlich ſelbigen auf eine liſtige Art zwiſchen zwey Bergen eingeſchloſſen, und ihn mit ſeinem gantzen Kriegs-Heer maſſacriret. Herodot. lib. 1, & Juſtin. Lib. 1.

Topf,

Iſt ein von Kupffer oder glaſirten Thon hol und rund gedrehetes Küchen-Geſchirr, auf drey niedrigen Beinen ſtehend, auch ohne Beinen, worinnen die Speiſen gekocht werden; iſt von unterſchiedener Gröſſe. Die küpffernen Töpffe werden heut zu Tage alle mit Schluß-Deckeln verſehen, und haben den Nahmen Marmite.

Topf-Braten,

Dieſes ſchmackhafft-zugerichtete Eſſen wird alſo zubereitet: Man leget ein gutes und gantzes Stück Fleiſch mit etwas Speck und Butter in eine Caſſerole oder irdenen Topf, thut mancherley gut Gewürtz, etliche Löffel Wein oder Wein-Eßig dazu, und verwahret den Topf oben wohl mit einem Deckel. Hierauf ſetzet man ihn in Kohlen, und läſt das Fleiſch in ſeinem eigenen Dunſt, und in der von ſich gegebenen Soſſe gar und mürbe kochen, ſchüttet zuletzt Kohlen auf den Deckel, damit es etwas bräunlicht anlauffe. Ein dergeſtalt mehr gedämpfftes als gebratenes Fleiſch iſt ſehr gut und kräfftig zu eſſen, weil es ſeine eigene Subſtantz bey ſich behalten hat, und nicht, wie das andere gebratene oder gekochte Fleiſch, währender Zurichtung ausdunſten laſſen.

Topf-Bret,

Iſt ein von Bretern zuſammen geſetztes Küchen-Regal, worauf die Töpffe geſtürtzet werden.

Töpfferin,

Friderica Maria, aus Wolffenbüttel, des Wolffenbüttéliſchen Hof-Rath Töpffers qualificirte Tochter, ſie iſt nicht nur in der Muſic perfect, ſondern auch eine nette Poetin darbey, wie ihre Proben, ſo hier und dar communiciret werden, ſattſam ausweiſen.

Topf-Marckt,

Heiſſet derjenige Platz auf den Jahr- und Wochen-Märckten, allwo die fremden und einheimiſchen Töpffer allerhand irdenes Küchen-Gefäſſe entweder eintzeln verkauffen, oder Partien-Weiſe verlooſen.

Torella,

Barbara, von Parma, ſo um das Jahr 1587 gelebet, und eine vortreffliche und gelehrte Poetin geweſen. Sie hat ein Paſtorale, Nahmens Parthenia geſchrieben, ſo viele Approbation gefunden. Vid. Officina Iſtorica di Giov. Felice Aſtolfi pag. 113.

Torf,

Iſt eine Art fetter und mit Heyden-Wurtzeln durchwachſener Erden, ſo zu Raſen ausgeſtochen, an der Sonnen getrocknet, und an den Orten, wo Holtz-Mangel oder daſſelbe zu theuer iſt, an ſtat der Feurung gebraucht wird, ſonderlich wird deſſen viel in Holland, Hamburg, Bremen, Oldenburg und andern Orten in Nieder-Sachſen verbrannt, er giebet aber einen üblen Geruch, und iſt damit nicht ſo gut, als mit Holtz zu heitzen, indeſſen iſt er doch wohlfeiler. ſ. Oecon. Lexicon.

Tor-

Tornaboni,

Lucretia, eine Florentiniſche Dame, des Petri von Medices Gemahlin, und des Laurentii von Medices Mutter, machte ſich durch ihre Tugenden und Geſchicklichkeit bekandt; wie ſie denn auch einen Theil der Bibel in Italiäniſche Verſe gebracht hat.

Torneſol, ſ. Bezette.

Torte, ſiehe Tarte.

Torten-Bleche,

Sind von Kupffer oder auch Blech auf allerhand Art und Figur getriebene Umfänge oder Behältniſſe, ſo bey dem Torten-Backen gebrauchet werden.

Torten-Pfanne,

Iſt ein flaches von Kupffer getriebenes Pfännlein, worinnen die Torten gebacken und zubereitet werden. Man findet auch in denen groſſen Küchen Torten-Pfannen, ſo hoch und mit einem Blech und Deckel verſehen ſind, in welchen man, wie in einem Ofen backen kan.

Tortur oder Marter, auch peinliche Frage,

Iſt eine gerichtliche unter währender Marter und Folterung des Leibes angeſtellte ſcharffe Befragung, eines wegen allerhand Laſters und Verbrechen verdächtigen und gravirten Weibes-Bildes, vermöge deren die Inquiſitin auf die ihr vorgehaltenen Articul zu antworten, und die Wahrheit zu bekennen gezwungen wird. Solche Marter hat ihre beſonderen Gradus, ſo nach denen Umſtänden und erheblichen Indiciis entweder gemindert oder erhöhet werden. Bisweilen wird auch nur eine bloſſe Territio oder Schreckung und Bedrohung angeſtellet, da die Inquiſitin zwar in die Marter-Kammer geführet wird, und man ihr die Inſtrumenta von dem Scharffrichter vorzeigen, ſelbige aber nicht damit angreiffen läßt. Von ſolcher Marter iſt eine ſchwangere Frau befreyet, ſo wegen des vermuthenden Schadens ihrer Leibesbürde nicht torquiret werden kan, auch wenn ſie ſchon darnieder kommen, oder etliche Tage vorher misgebohren, weil ſolche Marter bis nach dem viertzigſten Tag ihrer Niederkunfft verſchoben werden muß. Nechſt dieſem kan ſich ein Mann von ſeiner Frau, welche unter Scharffrichters Händen geweſen, bey der Tortur aber nichts geſtanden, und deswegen abſolviret worden, nicht ſcheiden; weil die Tortur nach denen Rechten nicht infamiret. Marquard. Freher. de Infam. c. 5. Die Hexen haben ihre beſondere Tortur. Siehe Hexen-Marter.

Totos, ſiehe Tutti machen.

Tott,

Brigitta, eine gelehrte und in Sprachen wohlerfahrne Matrone aus Dännemarck, ſie ſtarb zu Sora den 8 April 1662, im 53 Jahre ihres Alters, und hinterließ des L. Annæi Senecæ Scripta aus dem Lateiniſchen in das Däniſche überſetzet, welcher An. 1658 von ihr heraus kommen war. Ingleichen den überſetzten Epictetum Hafn. 1661, wie auch noch viel andere Sachen, ſo ſie aus dem Engliſchen und Frantzöſiſchen vertiret. Vid. Barthol. d. Scriptor. Danic. pag. 16, Junck. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 76.

de Tournemir,

Eine Frantzöſiſche Gräfin, gebohren An. 1640. Sie ward wider ihren Willen an den Grafen von Tournemir verheyrathet, und als derſelbe von einem ſeiner Verwandten heimlich umgebracht worden, hielte man ſie für die Thäterin, und wolte ſie mit dem Schwerte vom Leben zum Tode bringen; ſie entkam aber heimlich, lebte darauf 10 Jahr im Exilio, und ſchrieb ihr Leben, Memoires, kam auch endlich, nachdem ſie ihre Unſchuld dargethan, wiederum zum Vorſchein.

Trabertin,

Eines Dorff-Prieſters Tochter in Thüringen, war in der Muſic ſo wohl erfahren, daß ſie ſchon in ihrem zwölften Jahre ein gantzes Chor dirigiren konte. Sie iſt vor einigen Jahren in der beſten Blüte ihres Alters geſtorben.

Trabula,

Des Ertz-Biſchoffs zu Seleucia Symeonis fromme Schweſter, ward unter der Verfolgung des Königs in Perſien Saporis A.C.

A. C. 368 mit einer Säge mitten von einander geſchnitten, und gienge die damalige krancke Perſianiſche Königin durch ſolche zwey von einander geſchnittene und ausgeſtellte Theile des Leibes dieſer Märtyrin, in Hoffnung, daß ſie dadurch wieder geneſen und zu ihrer vorigen Geſundheit kommen würde. Sozomen. Cap. 12 Lib. II Hiſtor. Eccleſiaſt.

Tracht,

Heiſſen die dem Frauenzimmer nach einer jeden Landes-Art gewöhnliche und übliche Mode ſich einzukleiden und anzuputzen.

Trachten,

Heiſſen diejenigen angerichteten Speiſen, ſo bey denen Hochzeiten und andern ſolennen Gaſtereyen auf einmal eingeſchoben und auf die Tafel geſetzet werden.

Tractiren,

Heiſſet ſo viel als ein Mahl oder Gaſterey für gute Freunde und Freundinnen halten. Bey derer Römer ihren Gaſtereyen und Mahlen fande man überaus gute Ordnung und Geſetze. Jn dem Lege Fabia, ſo der Bürgermeiſter Fabius gegeben, war verordnet, daß keiner auf einem Banquet mehr als dreyßig Seſtertios, das iſt ſo viel, als zwölff Thaler verzehren durffte. Lex Meſſinia verordnete, daß man keinen fremden Wein auf die Tafel bringen ſolte. Nach dem Lege Æmilia durffte man nicht mehr als fünff Gerichte oder Trachten aufſetzen. Lex Antia verbot, keinem jungen Menſchen die Koch-Kunſt erlernen zu laſſen, denn wo viel Köche wären, da würden die Leute arm, und der Leib durch die Schwelgerey ungeſund. Nach dem Lege Julia durffte niemand mit verſchloſſener Thür eſſen, damit die darauf beſtellten Cenſores deſto beſſer Acht haben konten, ob man auch im Eſſen einen Uberfluß gebrauchte, und endlich in dem Lege Ariſtimia war verordnet, daß man nur des Mittags, des Abends aber niemanden zu Gaſte behalten ſolte.

Tragant,

Iſt eine Art von Gummi, ſo ſchön weiß, klar, durchſichtig und lauter ſiehet, glatt, zart, und wenn er gut iſt, auf der Zunge ſüß und hart, womit das Frauen-Volck die Neſtelgarnenen und andere Spitzen bey dem Waſchen zu ſteiffen und ſtarr zu machen pfleget.

Trage-Bette, oder Trage-Küſſen,

Iſt dasjenige kleine und weiche Küſſen, worinnen die Sechswochen-Kinder eingebunden werden, hat oben, in der mitten und unten Bänder; dasjenige Trage-Bettlein, worinnen die Kinder zur Tauffe getragen werden, iſt von Brocard, Damaſt, Stoff, Atlas oder Taffet.

Trage-Bett-Züge,

Iſt ein weiſſer von Damaſt, Zwillig oder Leinwand verfertigter Uberzug, womit das Trage-Bette bekleidet und überzogen wird.

Tragh,

Anna Catharina, eine gelehrte Däniſche Dame, ſie hat ein ſchönes Gebetbuch geſchrieben, ſo A. 1643 heraus gekommen.

Trag-Korb,

Iſt ein rund und tieff geflochtenes Behältniß, welches mit denen daran hengenden Trage-Bändern auf den Rücken gebunden wird, und zu Forttragung der Wäſche und anderer Sachen dienlich iſt.

Tranck, Getrāncke,

Iſt alle Feuchtigkeit, ſo dem Menſchen zum trincken dienet, und entweder einfach, oder von der Natur zubereitet iſt, als das Waſſer, die Milch, der Wein; oder gemiſcht, und von Menſchen zugerichtet, als Bier, Cidre, Brantewein, Chocolade, Limonade, Thee, Caffée &c. Es ſoll aber ein Getrāncke, welches den Durſt zu ſtillen genommen wird, nahrhafft, leicht und verdaulich ſeyn.

Tranſch und Klatſch machen,

Wird insgemein von dem Geſinde geſaget, wenn es zwiſchen zweyen in einem Hauſe zugleich wohnenden Frauen allerhand Zwiſtigkeiten anſpinnet, und durch unnöthiges Hinundwiedertragen unter ihnen Zanck und Streit erreget.

Trapp,

Iſt der gröſſeſte Vogel unter allem Feld-Geflü-

Geflügel, mit einem ungeſtalten länglichten und aſchengrauen Kopffe, ſtarckem Schnabel, einer vorne beinharten und auf den Seiten wie eine Säge ausgezahnten Zunge, breiten Augen und weiten Ohr-Löchern. Sein Hals iſt lang von aſchengrauer Farbe, der Rücken von dunckelfalb und ſchwartzen mit roth untermengten Federn geſprengt, der Bauch weiß, die Beine hoch und ſtarck, und mit Schupen bedeckt; die Füſſe ſind den Hünern gleich, auſſer daß allein drey Zehen mit kurtzen Klauen vorwerts ſtehen, hinten aus aber keine, ſondern nur eine knorrigte Tieffe in dem Fuß gleich einer Sole iſt; der Schwantz iſt vier qveer Hände lang von rothen ſchwartzgeſprengten und weißvermiſchten Federn. Er pfaltzet in der Faſten-Zeit, und hat alsdenn nicht ein, ſondern etliche Hüner. Wenn zwey oder mehr Häne zu ſolcher Zeit bey einer Henne zuſammen kommen, treten und ſchlagen ſie grimmig auf einander los, bis einer die Braut davon trägt. Die Weiblein legen ihre Eyer, ſo weißgelber Farbe, ſehr hartſchälicht und in der Gröſſe zwiſchen Truthüner-und Gänſe-Eyern ſind, gemeiniglich im Haber-Felde in kleinen Gruben, welche ſie in vier Wochen ausbrüten. Er iſt ein ſcheuer, verzagter und furchtſamer Vogel, gehöret zur hohen Jagd, und erſtrecket ſich ſeine Schwere auf 14, 16 bis 18 Pfund. Das Fleiſch der alten Trappen iſt ſchwartz und etwas hart, und taugt am beſten in Paſteten, wenn es zuvor wie das Fleiſch von dem Auerhan zubereitet worden. Die Jungen ſind ein Herrn-Eſſen, und werden gebraten, weil ihr Fleiſch nicht ungeſchmack iſt, und nicht nur eine gute Nahrung giebt, ſondern ſich auch wohl verdauen läßt. Sein Fett hat eine zertheilende und Schmertzen ſtillende Krafft; der Kot aber ſoll wider die Raude gut ſeyn.

Trauer-Binde,

Iſt ein von ſchwartzem Crep-Flohr zuſammen gefalteter Umſchlag an Enden mit ſchwartzen Knöpffen zuſammen gehalten, wird von dem Frauenzimmer bey der Trauer um den Hals gebunden.

Trauer-Flohr,

Iſt ein von ſchwartzer klarer Seide dünn und zartes Gewebe, ſo von dem Frauenzimmer in der Trauer um den Hals herum im Hauſe geſchlungen wird.

Trauer-Haube,

Iſt ein von ſchwartzem Crep-Flohr zuſammen geſteckter Auffsatz, insgemein mit dergleichen Flohr-Kappe umhangen.

Trauer-Kappe,

Iſt ein von ſchwartzem Crep-Flohr hinten zuſammen gereiheter Uberſchlag, bedecket den gantzen Kopff und das halbe Geſichte, wird über einen hohen Hauben-Drat geſchlagen, in der tieffen Trauer wird er von doppeltem Flohr verfertiget, in der abnehmenden aber nur einfach gemacht.

Trauer-Kleid, oder Wittben-Kleid,

Iſt ein langes insgemein von ſchwartzem Drap de Dames oder zartem Tuch verfertigtes langes niedergelaſſenes Ober-Kleid, deſſen ſich das Leipziger Frauenzimmer bey der Trauer bedienet, der Ermel daran iſt lang, ſchmal und enge, unten bey denen Händen mit einem kleinen Aufſchlag verſehen, worüber ein ſchmaler weiſſer Trauer-Streiff geſchlagen und gezogen wird.

Trauer-Schleyer, ſiehe Schleyer zur Trauer.

Trauer-Schnepffe,

Iſt ein von ſchwartzem Crep-Flohr umſtochenes Stirn-Blat, in der tieffen Trauer gehet es rund über die gantze Stirne, in der abnehmenden aber wird es nach und nach immer ſchieffer zugeſchnitten, bis es endlich zur gantz ſpitzigen Schnepffe kömmt.

Trauer-Streiff,

Heiſſen dem Frauenzimmer diejenigen ſchmalen aus Schleyer oder Schwebiſch geſchnittenen Streifflein, ſo man bey der tieffen Trauer um die ſchwartzen Ermel von vornher gefältelt oder geſchoben aufzuſchlagen, und ſie darmit zu garniren pfleget.

Traum-Buch,

Iſt ein dem Frauenzimmer ſehr gebrauchliches gedrucktes Büchlein, worinnen

nen das Frauenzimmer früh Morgens wegen ihres die Nacht über gehabten Traums ſich umſiehet, und ſich darbey das Oracul ſagen und prophecepen läſt, was ihnen ſolcher gehabter Traum wol bedeuten möchte. Dergleichen Artemidor und Lupus, wie auch andere mehr geſchrieben. Ein vernünftiges und Chriſtliches Frauenzimmer aber weiß, wie wenig Staat aus dergleichen eiteln Ausdeutungen zu machen ſey.

Träumen die erſte Nacht im neuen Hauſe,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, wann ſie meinen, dasjenige müſſe gewiß wahr werden, was einem die erſte Nacht, ſo man in einem neuen Hauſe ſchläffet, träumet.

Trau-Ring,

Iſt ein von Gold meiſtentheils gantz ſchlecht gearbeiteter Ring mit der Braut Nahmen, Tag und Jahr-Zahl von innen bezeichnet, welchen die Braut bey Prieſterlicher Copulation mit ihrem Bräutigam vor dem Altare verwechſelt.

Trau-Schein,

Iſt ein Atteſtat von dem Pfarrern, welches diejenigen Weiber aufweiſen müſſen, ſo ſich in einer fremden Stadt oder auſſerhalb Landes haben trauen laſſen.

Trauung,

Iſt die zwiſchen Braut und Bräutigam von dem Prieſter in der Kirchen vor dem Altar durch Verwechſelung der Trau-Ringe öffentlich verrichtete Einſegnung und Copulation, in Beyſeyn derer hierzu abſonderlich erbetenen Weiber und Männer; geſchiehet offtermals bey Perſonen von Condition nach erhaltenem Befehl und Diſpenſation zu Hauſe. Die Trauungen waren in der erſten Kirche nicht gebräuchlich, ſondern nahmen nach dieſen den Anfang durch die Prieſterliche Benediction und Segen, ſo die neuen Eheleute in den Kirchen in Gegenwart gewiſſer Zeugen über ſich ſprechen lieſſen. Vid. Platin. in Vit. Pontif. Soteris Concil. Trident. Seſſ. 24. Sind dahero menſchliche Ordnungen, ſo durch das Canoniſche Recht eingeführet worden, ſo aber ſehr löblich und nützlich ſind, und dahero von denen Chriſtlichen Potentaten approbiret worden. In etlichen Holländiſchen Provintzien ſind ſie nicht üblich, ſondern die Ehen werden vor dem Secretario und Zeugen geſchloſſen, und hernach auf dem Rathhaus confirmiret. Gisbert. Voet. Polit. Eccleſiaſt. P. I L. 3 Sect. 2 c. 6 § 3. Die Trauung geſchiehet auch öffters in caſu neceſſitatis vor dem Bette, wenn nemlich der eine Theil hefftig darnieder lieget, oder ſich eine Manns-Perſon mit ſeiner deflorata vor dem Wochen-Bette trauen läſt. Groſſe Herren und Potentaten laſſen ſich offtermals ihre entfernten Bräute im Nahmen ihrer an ihre darzu gevollmächtigten Miniſtres trauen, und wird ſolche gevollmächtigte Trauung mit gewiſſen Solennitäten verrichtet, als in Beyſeyn einiger Zeugen und Befeſtigung des Ehebettes, da der Mandatarius ſein nackendes Bein zur Braut in das Bette ſtoſſen muß. Dergleichen Exempel genug in denen Hiſtorien zu finden, als die Burgundiſche Maria, ſo an des Oeſterreichiſchen Ertz-Hertzogs Maximiliani Gevollmächtigten getrauet ward u. a. m.

Trauung zur lincken Hand, oder Ehe zur Morganatica,

Heiſſet, wann ein vornehmer Herr oder eine Standes-Perſon ſich eine Dame mit gehörigen Solennitäten an die lincke Hand, ſo er ihr vor dem Prieſter darbietet, antrauen läſt; dergleichen Trauungen ſind von denen Longobarden eingeführet, und weil ſie ebenfalls eine rechtmäßige Ehe ſind, in der Cammer-Gerichts-Ordnung und Reichs-Abſchieden, auch in Sächſiſchen Rechten approbiret worden. Die Urſachen ſolcher Trauung zur lincken Hand beſtehet darinnen, damit durch die Heyrathen zur lincken Hand das Anſehen der alten hohen Stamm-Häuſer und Geſchlechter erhalten, die Länder durch allzuviel Söhne, wann deren ſchon etliche mit der erſten Frau erzeuget worden, nicht gemindert, (maſſen denen aus ſolcher Morganatiſchen Ehe erzeugten Kindern etwas gewiſſes ausgemachet wird, damit ſie nicht mit den Kindern erſter Ehe ſuccediren dürffen) und die leibliche Vermiſchung auſſer der Ehe vermieden würde; Myler. in Gamalog. Princip. c. 6 n. 15 ſeq.

Trauung wiederholte,

Iſt eine an etlichen Orten gewöhnliche Solennität, vermöge deren eine Frau, ſo ihren Ehemann funffzig Jahr als ein halbes Seculum im Eheſtande gehabt, an demjenigen Tage, welcher vor denen verfloſſenen 50 Jahren ihr erſter Hochzeit-Tag geweſen, ſich wiederum in der Kirche von neuen durch den Prieſter vor dem Altar nebſt ihren alten Ehegatten einſegnen läſt, und ihrer beyder Freundſchafft, auch andern guten Freunden ein Hochzeit-Mahl auszurichten pfleget.

Treibe-Holtz, oder Walger-Holtz,

Iſt eine kleine höltzerne Waltze, womit die Köche den Teig in denen Küchen austreiben und dünne waltzen.

Trenchiren,

Iſt eine Kunſt die gekochten Speiſen auf der Tafel künſtlich zu zergliedern und vorzulegen. Im Oeconomiſchen Lexico ſind einige hieher gehörige Regeln gegeben.

Trenchir-und Friſir-Buch,

Iſt ein kleines gedrucktes und mit vielen in Kupffer geſtochenen Figuren durchſchoſſenes Büchlein, woraus das Frauenzimmer nicht nur die Kunſt, die verfertigten und auf den Tiſch geſetzten Speiſen künſtlich und manierlich zu zergliedern, ſondern auch nach denen vorgezeichneten Figuren die Servietten und Tafel-Tücher artig brechen und friſiren lernet.

Trenchir-Meſſer,

Sind ein Geſtöcke groſſer breiter und ſcharffer Meſſer, deren ſich das Frauenzimmer in Zergliederung der Speiſen zu bedienen pfleget, werden insgemein auf einem abſonderlichen Teller über die Tafel gegeben.

Trenne-Meſſer,

Iſt ein kleines ſubtiles zugeſpitztes und ſcharffes Meſſer, deſſen ſich das Weibes-Volck in Auftrennung einer falſchgeneheten Naht oder andern Dingen zu bedienen pfleget.

Treſſen,

Iſt ein aus Gold, Silber oder Seide gewebtes ſchmal oder breites Band und Streiff, wormit ſich das Frauenzimmer ihre Kleider, Röcke, Lätze, Schleppen und andere Sachen beſetzen und chameriren läſt, auch öffters ſelbige um den Leib an ſtat des Bandes zu tragen pfleget. Sie ſind entweder glatt oder durchbrochen, ſchlecht oder ausgezäckt, gemodelt oder Spiegel-Treſſen.

Treuge legen das Kind,

Iſt ein den Ammen und Kinder-Muhmen bekannter Terminus, und heiſſet ſo viel, als dem kleinen Kinde, ſo ſich unreine gemacht, friſche und weiſſe Stopff-Läppgen und Windeln unterbreiten.

Treugen,

Wäſche, heiſt die gewaſchene, ausgeſpülte, ausgerungene und aufgeſchlagene Wäſche und Waſch-Geräthe auf dem Treuge-Platz an die Sonne oder bey naſſem Wetter auf dem Boden an die Lufft über die darzu aufgezogenen Leinen hengen und daſelbſt trocken laſſen werden. Wenn ein Frauenzimmer zum treugen ſchön Wetter haben will, ſoll, dem alten Sprichwort und Aberglauben nach, derjenige Junggeſelle, ſo ihm affectioniret, die Hoſen und Strümpffe fein glatt und ſtraff hinauf ziehen, als welches ein untrügliches remedium nach dem Liebes-Calender ſeyn ſoll.

Trichter, oder Füll-Hals,

Iſt ein von Kupfer oder Blech oben weit und unten rund zugeſpitzter Einſatz, wodurch man alle flieſſende Sachen in Bouteillen, Fäſſer, Flaſchen und andres Geſchirr, auch die Brühen in die Paſteten laſſen kan. Die groſſen Trichter, die man bey Füllung der Bier-und Wein-Fäſſer braucht, heiſſen Füll-Hals.

Trillo,

Catharina, eine Spaniſche gelehrte Dame, von Antiquera, ſie lebte im 16 Seculo, und ward an Petrum Gondiſalvum von Ocon verehlicht. In denen Humanioribus und Sprachen war ſie ſehr erfahren, und nachdem ſie zur Wittbe worden, unterrichtete ſie ihren einigen Sohn ſelber, brachte ihn auch durch ſolche ihre kluge Information dahin, daß er ein

erfahrner Rechts-Gelehrter wurde. Budæus.

Trinck-Geld,

Iſt eine kleine erkenntliche Diſcretion, ſo man denen Mägden bey Uberbringung eines Præſentes in die Hand drücket.

Tripani,

Proſpera, Lucæ Tripani, eines D. Juris und Medicinæ, zu Neapolis, gelehrte Tochter, gab in ihrer Jugend, Breve compendio dell' Iſtoria della Madonna di Monte Vergine, 1677 heraus.

Tripp,

Iſt ein auf Sammet-Art doch nur von Leinen zubereitetes Gewebe, deſſen ſich die alten Weiber zu Kragen, Schauben, Mützen und Müffen zu bedienen pflegen.

Triſenet,

Heiſt, wenn man gebähete Semmel-Schnitten mit geſtoſſenem Zucker und Gewürtz beſtreuet, mit Wein begeuſt und bey gebratenen Türckiſchen Hänen, Capaunen ꝛc. mit auffſetzet. Die Art und Weiſe ſolches zu verfertigen iſt dieſe: 1) Triſenet zu machen; 2) Triſenet von gebäheten Semmeln; 3) Triſenet mit kaltem Gebratens.

Triſenet zu machen,

Man nehme ein und ein halb Pfund Zucker und ſtoſſe dieſen klein, ingleichen Ingber und Zimmet, iedes ein Loth, Muſcaten-Blüten ein Qventlein, ſtoſſe es auch klein, menge es unter einander und gebrauche es überzuſtreuen, oder wenn man Triſenet machet.

Triſenet von gebäheten Semmeln,

Man nimmet gute weiſſe Semmel, ſchneidet dieſe Scheibenweis und bähet ſie auf dem Roſt fein goldgelb, ſo viel man will. Hernach leget man ſie in eine tieffe Schüſſel oder Tiegel, ſtreuet von dem zubereiteten vermiſchten Triſenet, welches vorher beſchrieben worden, oben darauf, gieſſet guten Wein drüber, daß die Semmeln fein aufqvellen und läſſet ſie eine gute Weile liegen. Nach dieſen beſtreuet man eine Schüſſel mit dem vorigen vermiſchten, leget ſodann eine Lage von denen eingeweichten Semmeln, und ſtreuet wieder das Triſenet-Pulver nebſt geſchnittenen Citronen-Schalen auf dieſelben und machet es alſo, bis man fertig iſt. Hernach gieſſet man den übergebliebenen Wein, worinnen die Semmel geweichet, drüber, und ſtreuet wieder von dem vorbenannten drauf und läſſet es auffſetzen.

Triſenet mit kaltem Gebratens,

Dieſes Triſenet machet man ab, gleich wie vorhergehendes, und wenn man es anrichtet und eine Lage Semmeln geleget hat, ſo leget man allezeit Plätzgenweis geſchnitten kalt Gebratens, es ſey nun Kalbs-Braten, Türckiſche Hüner, Capaunen, Rehe-Braten, Reb-Hüner oder was man hat, und läſſet es zu Tiſche tragen.

Triſtachel,

Iſt ein eiſernes Inſtrument aus drey mit Wiederhacken verſehenen Spitzen und einer langen Stange, daran es mit zwey eiſernen Federn befeſtiget, womit die Aale, Aalraupen, Forellen ꝛc. in den Behältniſſen gefangen und heraus gezogen werden.

Triſtona,

War eine mit von denen Böhmiſchen Amazonen, ſo unter der tapffern Anführung der heroiſchen Valaska An. 735 den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Trivultia,

Damigella oder Damiſella, eine gelehrte Jungfer aus Meyland, hatte ſich von Jugend auf denen Studiis ergeben, und war ſchon in der Rhetorica und Oratorie in ihrem vierzehenden Jahre ſo weit gekommen, daß ſie iederman bewundern muſte. Uberdieß konte ſie fertig Griechiſch reden, und hatte darbey ein ſolch herrliches Gedächtniß, daß ſie alle Predigten nnd Orationes, ſo ſie nur einmal gehöret, von Wort zu Wort wieder herzuſagen wuſte, ſo, daß ihr auch faſt kein Wort gefehlet. Sie verſtand die Philoſophie, ſchrieb in Griechiſcher und Lateiniſcher Sprache, und haranguirte vor Päbſten und Prälaten. Vid. Joh. Frauenlob in der lobwürdigen Geſellſchafft gelehrter Weiber p. 12, M. Ernſts Gemüths-Ergötzligkeiten

ligkeiten Colloq. 29 p. 474, Textor. Officin. fol. 150, Happel. Studenten-Roman Lib. I c. 24 p. 280.

Trödel-Frau,

Iſt eine Mäcklerin, ſo allerhand alte Kleider, Geſchmeide und andere Dinge, entweder Marckt-Tags über an einer gewiſſen Trödel-Bude zum öffentlichen Verkauff aufgehänget, oder ſelbige heimlich in den Häuſern hauſiren herummer träget.

Trother,

Catharina, eine Engliſche Poetin, ſo zugleich in der Philoſophie erfahren war, man findet von ihr zwey Tragödien, ſo allezeit groſſe Approbation gefunden. Vid. Langbain. & Gildon. in Libr. The Lives of the engliſh Dramatick Poets, it. Act. Erudit. Lipſienſ. ad An. 1699 p. 426.

Trotta, ſiehe von Salern.

Trotteln,

Sind kleine Qvaſten von Knötgen, Schmeltz, weiſſen Corallen und Gold-Würmergen gedrehet, werden an die Enden der Halstücher genähet.

Trotula,

Eine gelehrte Römiſche Weibes-Perſon oder alter Medicus daſelbſt, hat librum de remediis muliebribus geſchrieben, welches man in Aldi medicis antiquis und Spachii Scriptoribus gynæciorum findet.

Trotula di Rogiero,

Eine Adeliche Dame von Salerno, lehrte die Medicin in ihrem Vaterlande, und ſchrieb de morbis mulierum, welches Buch zuerſt zu Straßburg 1544 gedruckt worden, wiewol andere ſolches dieſer Dame abſprechen.

Truffes, oder Truffles,

Sind eine Art Schwämme, welche von etlichen Erdmorgeln, Erdſchwämme, auch Grieblinge, oder Erdnüſſe genennet, und an viele Eſſen gebrauchet werden. Siehe Oecon. Lexicon.

Truhe, ſiehe Kaſten.

Truthan, ſiehe Türckiſcher Han.

Tryphena, oder Tryphoſa,

War ein gelehrtes und gottsfürchtiges Weib, von der Paulus ſelbſt ad Rom. XVI, 12 bezeuget, daß ſie viel in dem HErrn gearbeitet habe.

von Tſchirnhauſen,

Eleonora, aus der Lauſitz, des groſſen Mathematici und Weltberühmten Philoſophi von Tſchirnhauſen, auf Kießlingswalde gelehrte Fräulein Tochter, ſo nicht allein die Matheſin und Geometrie, ſondern auch die Fortification ſehr wohl verſtehet, überdiß auch eine vortreffliche Künſtlerin im Mahlen iſt.

Tuceta,

Nennete man vor dieſem bey den Alten ein vermiſchtes Gerichte, welches aus Rind- und anderm Fleiſche beſtand, welches in Stücken zerhacket, und mit allerhand grobem Gewürtz eingebeitzet worden, daß man es faſt das gantze Jahr über gut haben konte.

Tulipant, ſiehe Türckiſcher Bund.

Tullia,

Eine Tochter des Römiſchen Königs Servii, und Eheweib des Tarquinii Superbi, war ſo herrſch- und regierſüchtig, daß, als ſie hörte, daß ihr Vater ermordet worden, ſie gleich ihren Wagen und Pferde anſpannen ließ, um dem Mörder wegen ſolcher wohlgelungenen That zu gratuliren, als ſie aber unter Weges den ermordeten Leichnam ihres Vaters antraf, und die Pferde, weil er ihnen im Wege lag, ſtille ſtunden, hieß ſie den Kutſcher mit Gewalt über ſeinen Leichnam fahren.

Tullia,

Des berühmten Römiſchen Redners Ciceronis, und der gelehrten Terentiæ gleichfalls gelehrte, und in allen Tugenden wohlerzogene Tochter, weswegen ſie Cicero ſelbſt ſehr hoch liebte und æſtimirte. Sie heyrathete erſtlich C. Calpurnium Piſonem, hernach Furium Craſſipedem, und endlich P. Cornelium Dolabellam, ſie ſtarb in einem unglücklichen Kindbette, worüber ſich ihr Vater lange nicht tröſten

laſſen

laſſen wolte, bis er ſich endlich ein Scriptum, welches er Conſolationem ſive de luctu minuendo nennete, zu Troſt auffſetzete. Welche Schrifft nach einiger Meinung ſoll verlohren gegangen ſeyn: Merckwürdig iſt es, daß zu Zeiten Pabſts Pauli III dieſer Tulliæ Grab gefunden worden, und in demſelben eine Lampe, ſo ſchon 1550 Jahre gebrannt hatte, ſo bald aber die Grufft eröffnet worden, durch die hinein ſtreichende Lufft ausgelöſchet iſt. Vid. Qvirsfeld im Hiſtoriſchen Roſen-Gebüſche Cent. I n. 2 p. 7, Guido Panciroll. de Oleo incombuſtibili p. 236 Lib. I, Kirchmayeri Noctiluca conſtans C. 2 § 4.

Tulonne,

Anna, ein gelehrtes Frauenzimmer von Maſcon unweit Lyon, ſo wegen ihrer Geſchicklichkeit in der Frantzöſiſchen Poeſie ſich ſehr berühmt gemacht.

Tuncke,

Iſt ein vermiſchtes Condiment, ſo an die Speiſen gethan, oder neben denſelben aufgeſetzet wird, den Geſchmack zu erhöhen, und den Appetit zu erwecken. Sie beſtehen aus Wein, Eßig ꝛc. und werden bereitet durch bloſſe Vermiſchung mit Zimmet und Zucker, oder mit Kirſchmus, Eſſig mit Pfeffer und Baum-Oel, oder durch Zerreibung als Brunn-Kreß, Löffel-Kraut, Meerrettig, Senff, welche zerrieben mit Wein oder Eßig allein oder mit einem Zuſatz zu mehrer Lieblichkeit angemachet werden.

Turban, ſ. Türckiſcher Bund.

Türckiſcher Bund,

Auch Turban oder Tulipant genennet, iſt ein von weiſſer zarter Leinwand um den Kopff geflochtenes und gewundenes Tuch, deſſen ſich das Türckiſche Frauenzimmer zu bedienen pfleget: In Teutſchland findet man dergleichen Tracht und Mode an etlichen Orten ebenfalls, und werden an ſolchen Bund insgemein Maſchen oder runde Schleiffen Band auf die eine Seite geheſſtet und angeſtecket.

Türckiſcher, Calecutſch- oder Indianiſcher Han,

Gallus Indicus, Coq d'Inde, iſt ein bekandter groſſer Vogel, welcher ſeinen Urſprung aus Oſt-Indien und zwar aus dem an der Malabariſchen Küſte liegenden Königreich Calecut hat. Sie ſind eigentlich eine Art der Pfauen, denn ſie breiten die Schwäntze aus wie ſie, haben faſt gleiche Füſſe, und ſind auch ſo ſtoltz, ſie ſind gerne um die Pfauen und halten ſich auch zuſammen wie Mann und Weib. Sie können die Farbe in den Wammen bald roth und weiß, bald grün und blau verwandeln. Das Oeconomiſche Lexicon giebt nebſt andern, Bericht von ihrer Fütterung, Maſtung und Erziehung. Sie haben nicht nur ein ſchönes weiſſes wohlgeſchmacktes Fleiſch, ſondern præſentiren ſich auch auf der Tafel ſehr wohl, und werden bey groſſen Ausrichtungen für das beſte und vornehmſte Gericht geachtet. Ihre Zubereitung wird folgender Geſtalt verrichtet: 1) Türckiſche Häne zu würgen und zu putzen; 2) Türckiſcher Han zu braten; 3) Türckiſcher Han anders zu braten wie bey gemeinen Leuten; 4) Türckiſcher Han geſpickt zu braten; 5) Türckiſcher Han wie einen Auerhan zu machen; 6) Türckiſcher Han einzubeitzen zur Paſtete; 7) Türckiſcher Han in einer Paſtete; 8) Türckiſcher Han à la daube; 9) Türckiſcher Han Grillade; 10) Türckiſcher Han Potage.

Türckiſche Häne zu würgen und zu putzen,

Man nehme einen Türckiſchen Han, haue ihm den Kopff ab, und laſſe ihn ſauber rupffen. Hernach ſchmeiſſe man ihm das Bruſt-Bein ein, ſchlage ihm die Flügel über die Bruſt Creutzweiſe zuſammen, lege ihn auf den Bauch, damit er alſo erſtarre. Daferne er aber zum Kochen ſoll, ſo brühe man ihn mit heiſſem Waſſer, nehme ihn auf die Art aus, als bey anderm Feder-Vieh ſchon öffters beſchrieben worden.

Türckiſcher Han zu braten,

Wenn der Türckiſche Han rein gerupffet und ausgenommen iſt, ſo verſenget man ihn auf dem Feuer, wäſchet ſolchen ſauber aus, ſpeilert und ſaltzet ihn ein, ſtecket ihn an Spieß, und leget ihn zum Feuer, fänget er an trocken zu werden, ſo beſtreichet man ihn mit kalter Butter, läſſet ihn

ihn gar gemählich braten, und dieſes wiederholet man öffters. Hat er nun Farbe genug bekommen, muß man ein Blat Papier mit Butter beſchmieren, ſolches über den Türckiſchen Han binden oder ſtecken, ſo wird er ſchön mürbe und gut werden. Bey dem Anrichten gieſſet man von der Jus, die in die Brat-Pfanne gelauffen, drüber, ſtreuet klar geriebene Semmel drauf, und garniret ihn wie man will.

Türckiſcher Han anders zu braten, wie bey gemeinen Leuten,

Sie nehmen einen Türckiſchen Han, er mag gerupffet oder gebrühet ſeyn, und richten ſolchen als vorigen zum Braten für, legen ihn zum Feuer, und begieſſen ihn öffters mit Butter, und wenn er halb gar gebraten iſt, ſo beſtecken ſie ſolchen mit Zimmet und Nelcken, und allerhand Würtze, laſſen ihn vollends gar braten, und richten ihn nach Belieben an.

Türckiſcher Han geſpickt zu braten,

Wenn derſelbe vorher beſchriebener maſſen geputzet, und zum braten gehörig zubereitet worden, ſo ſtecket man ihn an ein Holtz, und läſſet ihn über einem Forcir-Loch, darinne glüende Kohlen ſind, ein wenig anlauffen, beſtreichet ſolchen in währender Zeit mit Butter oder Speck, drehet ihn öffters um, bis er recht ausgelauffen, darnach wiſchet man ihn mit einem Tuch wieder ſauber ab, und wenn er kalt worden, ſo ſpicket man ihn ſo zart als man will. Hierauf ſtecket man den Han an einen Spieß, und leget ihn zum Feuer, begieſſet ihn bald, aber nur mit zerlaſſener Butter: Denn die heiſſe Butter machet eine harte Haut, und ſpringet ſolche gerne gar darvon auf. So bald man nun mercket, daß er Farbe bekömmt, ſo ſchmieret man einen Bogen Papier mit Butter, decket ſolchen über den Türckiſchen Han, ſtecket ſelbigen mit einem Pflöckgen an, und läſſet ihn alſo vollends gar braten. Endlich richtet man ihn an, ſo zierlich als man vermag, gieſſet etwas von der Jus aus der Bratpfanne drauf, und giebet ſolchen hin.

Türckiſcher Han, wie ein Auerhan zu machen,

Man nehme einen Türckiſchen Han, prügele ſolchen mit einem Stecken bey lebendigem Leibe, aber am meiſten nur auf den Bauch, und zwar ziemlich ſtarck, daß er braun und blau werde, doch muß man ihn nicht gar todt ſchlagen. Darnach nehme man Eßig und Wein, ohngefehr das ſechſte Theil von einer Kanne, thue allerhand Würtze, als geſtoßne Nelcken, Zimmet, Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüten drein, und gieſſe es dem Türckiſchen Han nach und nach in den Hals. Wenn man dieſes alles hinein gegoſſen hat, ſo mache man eine Schleiffe von Bindfaden, und hänge daran den Türckiſchen Han bey dem Hals auf, ſo wird er ſich ziemlich würgen, und ein ſolch ſchwartz Fleiſch bekommen, als das Auerhan-Wildpret hat, welchen man nachgehends braten, oder in eine Paſtete einſchlagen kan.

Türckiſcher Han einzubeitzen zur Paſtete,

Man läſſet den vorherbeſchriebenen Türckiſchen Han, wenn er erhänget iſt, rupffen, nimmet ihn aus, hacket die Beine und Flügel herunter, ſchläget ihm die Beine entzwey, ſtecket einen Speiler durch, ſaltzet ihn ein wenig ein, ſetzet einen Roſt aufs Kohlfeuer, und läſſet den Han ein wenig anlauffen. Nach dieſen thut man ſolchen in ein Geſchirr, gieſſet ſolches voll Eßig, damit der Han gantz darinne bedeckt liege, ſo kan man ſolchen ein halbes Jahr und länger gut behalten, man muß ihm aber alle Monat friſchen Eßig geben, und mag man dieſen, wenn es einem beliebet, in eine Paſtete ſchlagen.

Türckiſcher Hahn in einer Paſtete,

Die Zurichtung iſt wie die oben gegebene unten Paſtete vom Auerhan.

Türckiſcher Han à la daube,

Man ſuche A la daube vom Türckiſchen Han oder Hünern, woſelbſt die Zubereitung beſchrieben iſt.

Türckiſcher Han Grillade,

Iſt oben unter Grillade vom Türckiſchen Han zuzurichten gewieſen.

Türckiſcher Han Potage,

Man ſuche Potage von Türckiſchen alten und jungen Hänen. Die Türckiſchen Häne oder Hüner mögen auch als die Capaunen tractiret werden, abſonderlich die halbgewachſenen, dahero ſuche man die Beſchreibung von Capaunen im C.

Türckiſche Naht,

Heiſſet dem Weibesvolck dasjenige Genähe, welches alſo gemachet wird, daß es auf einer Seite, wie auf der andern anzuſehen iſt, iſt entweder weiß oder bunt.

Turina Buſalina,

Franciſca, ein gelehrtes Frauenzimmer von Tipherno aus Umbrien, lebte um Anno 1593, und ſchrieb: Rime Spirituale ſopra i Miſterii del Santiſſimo Roſario.

Tuſch,

Iſt eine ſchwartze Farbe, der ſich das Frauenzimmer bedienet, ihre verfertigte Zeichnungen auf einem weiſſen Papier damit in Licht und Schatten zu ſetzen. Mit deren Zurichtung wiſſen die Chineſer am beſten umzugehen. Die Holländer wollen ſelbige zwar nachmachen, ſie kommen aber der wahrhafften Sineſiſchen Tuſche nicht bey. Die Holländiſche ſiehet graulicht ſchwartz aus, und beſtehet meiſt aus platten Stücken; die rechte Sineſiſche aber iſt ſchön gläntzend ſchwartz und in Fingersdicken Stücken.

Tutia,

Eine von den Veſtaliſchen Jungfrauen, welche man wegen einiger begangener Unzucht anklagte, weil ſie ſich aber gerecht wuſte, wolte ſie eine Probe ihrer Unſchuld ablegen, nahm dahero ein löcherichtes Sieb, gienge damit zum Tyber-Fluß, ſchöpffte daraus mit dem Siebe Waſſer, und ſagte: O du heilige Göttin Veſta, wofern ich noch rein und keuſch bin, ſo will ich ohnfehlbar dieſes Waſſer in gegenwärtigen Sieb unverſchüttet zu deinem Tempel bringen, welches ſie auch in der That præſtiret und gethan.

Tütſchen,

Heiſſen den Weibern und Köchinnen zweyerley: einmal bedeutet es diejenigen abgewürtzten, und mit allerhand Sachen ſchmackbar angemachten Brühen, ſo über das gekochte Fleiſch, oder geſottene Fiſchwerck angerichtet werden; das andere mal heiſſet es alles dasjenige, was man an ſtat des Sallats in einem abſonderlichen Commentlein zum kalten oder warmen Gebratens zum tütſchen und eintuncken aufzuſetzen pfleget, es ſey nun ſolches gleich etwas ſauers, oder ſüß angemachtes: als z. E. Kirſch-Tütſche, Kirſch-Eßig u. d. g. m.

Tütſch-Mutter,

Heiſſen diejenigen Weiber und guten Bekannten, von einer Braut oder Sechswöchnerin, ſo in die Kuchen-Kammer geſtellet werden, um die Geſchenck-Kuchen, oder bey Kindtauffen die Pfannen-Kuchen darinnen auszutheilen, ſüſſe Kannen anzumachen, und die Gevattern mit bedienen zu helffen.

Tutti, oder Totos machen,

Heiſſet im L'Ombre-Spiel, wenn der Spieler alle neun Stiche oder Leſten bekömmt, und ſich ſelbiges von denen Gegenſpielern abſonderlich bezahlen läſt, es muß ſich aber ſelbiger vor Ausſpielung der ſechſten Leſte entſchlieſſen, ob er hinaus ſpielen will oder nicht, ſpielt er hinaus, und verliert eine von dieſen neunen, muß er ſolches Totos ſeinen Contra-Spielern ſelbſt bezahlen, doch hebet er die bête darbey.

Tutulina,

War eine ſehr alte Göttin, ſo dem in die Scheunen gebrachten und abgemeheten Getreidig vorgeſetzet ward, damit ſelbiges darinnen ſicher beygeleget und aufgehoben bliebe; wovon ſie auch dieſen Nahmen bekommen.

Tyro,

Eine Jungfer aus Theſſalien, des Salmonei und der Alcides Tochter, welche von ihrer Stief-Mutter, Sidero genannt, ſehr über gehalten ward. Sie ward von dem Neptuno, ſo die Geſtalt ihres rechten Liebhabers, des Epinei, an ſich genommen hatte, geſchwächet, und gebahr zwey Zwillinge, deren einer Pelias, der andere aber Neleus benennet ward. Der erſtere,

erſtere, als er erwachſen war, rächete ſich an der Stieff-Mutter Sidero, die ſeiner Mutter, der Tyro, viel Verdruß angethan, und erſtach ſie vor dem Altar in dem Tempel der Junonis.

V. U.

à la Vacquette,

Wird eine beſondere Art guter Paſteten genennet, ſo eine rechte Biſque von Tauben iſt. Den Boden macht man von Blätter-Teig, unten auf den Grund wird ein Gehäck geſtrichen, und darüber leget man ſodenn junge Tauben, rohe Kälber-Milch, Hanen-Kämme und Erd-Schwämme, welche zuvor gewürtzt und gekocht ſeyn müſſen. Nach dieſem breitet man etliche Stücklein gutes Ochſen-Marck drüber, und würtzet es gehörig, ehe dieſe Paſtete zugedeckt wird. Man kan auch noch, wenn ſie gar gebacken iſt und bereits aufgetragen werden ſoll, etwas Schafs-Keulen-Safft mit ein wenig Citronen-Safft durch einen Trichter drein füllen, welches dieſem Eſſen einen guten Geſchmack giebt.

Vacuna,

Eine Göttin, ſonderlich der Ackers- und Land-Leute, welche denen von der Arbeit ruhenden und müßig ſitzenden vorgeſetzet ward, die ihr auch des Winters über, wenn ſie ihre Früchte eingeerntet hatten, zu opffern pflegten; überhaupt aber wird ſie die Beſchützerin aller Müßiggehenden genennet. Turneb. l. 1 Adverſ. cap. 13.

de Vaez oder Vaſæa,

Johanna, eine gelehrte Portugieſin aus Adelichem Geſchlechte, lebte im XVI Seculo, machte einen netten Vers, und war der Lateiniſchen und Griechiſchen Sprache wohl kundig. Sie ſtand bey der gelehrten Infantin Maria von Portugall ihrer Gelehrſamkeit wegen nebſt der damaligen florirenden gleichfalls gelehrten Sigæa in groſſer Gnade. Arias Barboſa und Andreas Reſendius, wie auch andere rühmen ſie gar ſehr. Vid. Nicol. Anton. P. II Bibl. Scriptor. Hiſp. p. 340. Ihre Nænia oder Sterbe-Lied, ſo ſie verfertiget, und dem Eraſmo Roterodamo gemacht, rühmet der gelehrte Nicolaus Clenardus ſehr. Vid. Alſted. in Theſaur. Chronolog. pag. 251. Ihre Epiſteln, ſo ſie an gute Freunde und Bekannte geſchrieben, werden von den Gelehrten gelobt.

de Vaillac,

Gallicè von Anjou, eine devote Matrone in Franckreich, ſo zu Anfang des XVII Seculi den Orden der Reformirten Gaſthaus-Kloſter-Frauen von St. Johann zu Jeruſalem geſtifftet.

Valentine d'Alſinoes,

Eine Frantzöſiſche Jungfer und ſcharffſinnige Poetin; man findet von ihrer Hand ein artiges Lateiniſches Epitaphium, ſo ſie auf des Königs in Franckreich Franciſci I gelehrter Schweſter, Margarethæ Valeſiæ, Tod verfertiget. Vid. Hoffmann. Lex. Univerſ. p. 992, Happel. Academiſchen Roman l. 1 c. 24 p. 281.

Valeria,

Des Servii getreues Eheweib, hatte ihren Mann auch nach ſeinem Tode ſo lieb und werth, daß ſie, als man ſie fragte, warum ſie nicht wieder heyrathete, zur Antwort drauf verſetzte: ſie wäre ja noch keine Wittibe, denn ob ihr Mann gleich in anderer Leuten Augen todt wäre, ſo lebte er doch noch immer in ihrem Hauſe. Plutarch. Lib. 8 Apophthegm.

Valeſia, ſiehe Margaretha Valeſia.

Valiſca, oder Wlaſte,

Eine heroiſche Dame von der Libuſſa, Königin der Böhmen, ſie war das Oberhaupt unter denen Böhmiſchen ſogenannten Amazoninnen, welche ſich 735 zuſammen verſchworen hatten, und das Männer-Regiment gantz und gar auszurotten ſuchten; den Primiſlaum ſchlug ſie in die Flucht, und führte viele Jahre lang das weibliche Regiment, bis ſie endlich mehr durch Betrug als Kunſt und Tapfferkeit wieder überwunden ward. Man will ihr gar Schuld geben, als wenn ſie eine Zauberin geweſen, und durch gewiſſe Arcana bey den unter ihren Fahnen ſtehenden Weibern alle Liebe gegen ihre Männer, Eltern, Kinder und Freunde, gedämpffet und ihnen benommen hätte,

damit

damit ſelbige von ihr nicht wieder abſpenſtig gemacht werden konten. Ihre tapfferen Aſſiſtenten waren, die behertzte Malada, Nodra, Voraſta, Suetacia, Radga, Zaſtana, Triſtona und Sarca. Vid. Æn. Sylv. Hiſt. Boh. c. 7, 8 it. Ziegler. Schau-Platz täglich. Zeiten p. 560, item Joh. Hübners Hiſtoriſcher Fragen IV Th. p. 13 ſeqq.

Valkiers,

Eſther Eliſabeth, von Genff aus der Schweitz, ſo um das Jahr Chriſti 1685 gelebet, ein blindes aber doch gelehrtes Frauenzimmer, ſie war ein rechter Ausbund und Muſter aller Vollkommenheit. Sie kam, als ſie noch kein Jahr alt war, durch Unvorſichtigkeit ihrer Wärterin bey einem glüenden Ofen um ihre Augen, daß ſie nur mit dem Ober-Theile des einen Auges ein ſehr weniges ſehen konte; und hatte doch darbey ein ungemeines Gedächtniß. Die Lateiniſche, Deutſche, Frantzöſiſche und Italiäniſche Sprache war ihr ſehr wohl bekannt; ſie abſolvirte den Curſum Philoſophicum, und hatte die neuen Staats-Sachen wohl inne. In Theologicis war ſie ſehr verſiret, maſſen ſie alle Verſicul in der Heil. Schrifft zu allegiren gewuſt; hiernechſt ſunge ſie ſehr ſchön, ſpielte auf vielen Inſtrumenten, und konte, welches recht zu bewundern, leſerlich ſchreiben, welches ſie auf folgende Art erlernet: Ihr Vater hatte ihr das Alphabet von Holtze ſchnitzen laſſen, von welchen Buchſtaben ſie ſich durch öffteres Vorſagen und wiederholtes Angreiffen eine ſtarcke Impreſſion und Ideam formiret, daß ſie nach ſolchem Modell gantz leſerlich ſchreiben konte. Burnettus bezeuget, daß er ſolches ſelbſt mit Augen geſehen. Vid. Carol. Tom. II Memorabil. Eccleſ. Secul. XVII Part. 2 ad Ann. 1685 l. 9 c. 42 pag. 401, Act. Eruditor. Lipſ. An. 1687 p. 556 & 561. Man hat ihr zu Ehren zwey artige Emblemata gemacht, auf dem einen præſentiret ſich ein Diamant, mit der Uberſchrifft: in Tenebris micat. Auf dem andern aber eine Perlen-Muſchel, mit der Uberſchrifft: In Tenebris Theſaurus. Vid. le Voyage de Suiſſe contenue en XII Lettres de Meſſ. Reboulet & Labrune.

della Valle, ſ. Sitti Maani Gioerida.

de la Valliere,

Louiſe Laurentii de la Baume le Blanc, Ritters von Valliere und Freyherrns von Maiſonfort, Tochter, Anno 1667 ward ſie zur Hertzogin von Vaujours ernennet. Nachdem dieſe Welt-bekannte Dame des vorigen Königs von Franckreich Ludovici XIV vertraute Liebe und Freundſchafft eine lange Zeit genoſſen, und ihm einen Printz und eine Princeſſin zur Welt gebohren, entzog ſie ſich den Troublen der Welt, qvittirte die Königliche Cammer, und verwechſelte ſelbige mit einer ſchmalen Zelle, maſſen ſie ſich in das Carmeliter-Kloſter in der Vor-Stadt zu Paris Saint Jaques genannt, Anno Chriſti 1674 begab, und daſelbſt den Nahmen Louiſe de la Miſericorde angenommen. Sie ſchrieb in ſelbigem ein geiſtliches Buch Louiſe de la Valliere & Louiſe de la Miſericorde genannt, worinnen ſie viele Marquen einer rechtſchaffenen Buſſe und Reue blicken laſſen; es iſt ſelbiges mit der Approbation der Frantzöſiſchen Theologorum von Rouland & Ph. du Rois An. 1680 heraus gegeben worden, Math. Kramer hat ſolches zu Franckfurt An. 1682 in das Deutſche überſetzet.

de Valois, ſiehe Margaretha Valeſia.

Vallonia,

Die Göttin, ſo denen Wällen und Stadt-Mauren vorgeſetzet war, von welchen ſie auch den Nahmen bekommen.

Vanda, ſiehe Venda.

Vannocia,

War Pabſts Alexandri VI Concubine, von welcher er eine Tochter, Lucretia genannt, erzeuget.

Varani,

Baptiſta, ein gelehrtes Frauenzimmer aus vornehmen Geſchlechte zu Camerino in Umbrien, ſtifftete An. 1482 in ihrer Geburts-Stadt ein Kloſter des Ordens S. Claræ, und ſchrieb: Recordationes ſive Inſtructiones ſpirituales IX, it. de doloribus

loribus octo animæ Chriſti, it. Lateiniſche und Italiäniſche Carmina und Epiſteln. Sie ſtarb An. 1524 den 31 Maji.

Vaſæa oder Vaſia.

Johanna, ſiehe de Vaez.

Vater,

Iſt insgemein derjenige, ſo ein Kind männ-oder weiblichen Geſchlechts erzeuget. Im Rechte wird derjenige für einen Vater mit Nachdruck genannt, der ſeine Kinder aus rechtmäßiger Ehe erzeuget, auſſer dem iſt er bloß ein natürlicher Vater derſelben, und mangelt der väterlichen Gewalt über ſie, gleichwie ſie hinwieder gegen ihn des Kinder-Rechts ſich nicht erfreuen dürffen.

von Vaumenus,

Johanna, ein gelehrtes Frauenzimmer in Paris, lebte ums Jahr 1584, und verfertigte unterſchiedene Schrifften in gebundener und ungebundener Rede.

Ubaldina,

Maria Iſabella, aus Italien, Octaviani Ubaldini Eheweib, ſo um die Helffte des vorigen Seculi gelebet, ein ſehr gelehrtes und daböey beherztes Weibes-Bild. Vid. Jan. Nic. Erythræum Pinacothec. III pag. 244 ſeq.

de Ubaldinis,

Contarina, ein gelehrtes Frauenzimmer aus Gräflichem Geſchlechte zu Gubio in Umbrien. Sie war unter des Pabſts Alexandri VI Regierung berühmt, und ſchrieb: Vita e miracoli del Serafico S. Franciſco di Aſſiſi e di S. Ubaldo Veſcovo di Gubbio &c.

Uberhüpffen,

Heiſſet dem Frauenzimmer im Nehen ſo viel, als etliche Fäden liegen laſſen, und ſelbige übergehen, z. E. in der Kreutz-Nath, in Spitzen und andern künſtlichen Stichen.

Uberhäuffte Gebährung,

Oder Superfœtatio, heiſſet, wenn die ſchwangern Weiber junge über junge gebähren, und zwar entweder in kurtzer Zeit oder öffters nach etlichen Tagen auch Wochen; wiewol die Medici ſelbige nicht ſtatuiren wollen, ſondern vorgeben, daß ſolcher Irrthum daher entſtehe, wenn nemlich eine Frau, ſo Zwillinge trägt, aus Irrthum der Natur oder andern Zufällen, eines darvon abortiret, das andere aber bis zur rechten Zeit der Geburt annoch behält.

Ubernächtig,

Heiſſet denen Weibes-Bildern in der Haußhaltung alles dasjenige, was über Nacht geſtanden hat, z. E. das in denen Kannen überbliebene Bier, woraus ſie hernach den andern Tag drauf Suppen zu machen pflegen.

Uberſchlag,

Iſt dem Regenſpurgiſchen Frauenzimmer eine gewiſſe Art von einem Kragen, den ſie oben um das Wamms herum zu tragen pflegen; es beſtehet ſelbiger aus einer guten Hand breiten weiſſen zuſammen gedreheten und in Falten gelegten Spitze, worüber eine ſchwartze ſchmälere gekräuſet und angeſtochen wird, an etlichen Orten werden ſie Hälsgen genennet. In Straßburg ſind die Frauenzimmer-Uberſchläge von einer ſehr zarten und klaren Leinwand mit Canten oder Spitzlein beſetzt, iedoch gantz platt und eben, und in Form eines groſſen und breiten Männer-Hälsgens.

Uberzug oder Uberzuziehen,

Iſt eine denen Weibs-Bildern bekannte und gebräuchliche Redens-Art, wodurch ſie einen gantzen Uberzug von weiſſem Geräthe über das Bette anzudeuten pflegen, und beſtehet ſelbiger in einem Bett-Tuch, zwey Haupt-Küſſen, und der Deck-Bett-Züge. Daher ſaget man, dieſe oder jene Mutter giebt ihrer Tochter bey der Ausſtattung ſo und ſo vielmal überzuziehen mit.

Velleda,

War eine weiſſagende Prieſterin und ſogenannte göttliche Frau bey denen alten heydniſchen Deutſchen, von Geburt wird ſie vom Tacito Hiſt. c. 61 l. IV & de Mor. Germ. c. 8 eine Bructera genennet, daraus ſich denn der Aberglaube entſponnen, als wenn die Hexen ihre Zuſammenkunfft jährlich auf dem Brocks-

Berge hätten, weil die Velleda ſich dazumal in derſelben Gegend, wo der mürbe, moraſtige und brockigte Ort, den die Deutſchen wegen der ſtets währenden Näſſe und Grundloſigkeit einen Brock zu nennen pflegten, am meiſten aufgehalten, und ihr Poſſen-Spiel allda getrieben.

Vellejaniſcher Raths-Schluß,

Iſt eine denen Weibern in Rechten zugeſtandene Wohlthat, welche verordnet, daß eine Frau, ſo ſich für einen andern verſchrieben oder gut geſaget, nicht bezahlen darff, es ſey dann, daß ſie eine Kauf- und Handels-Frau wäre, ſo ihre eigene Handlung oder ihres verſtorbenen Mannes in ihrem Nahmen fortführte, oder auch, wann ſie dieſem Beneficio, das man ihr zuvorher erkläret, renunciret und ſich deſſen freywillig begeben.

Velthem,

C. E. eine ſehr berühmte und virtuoſe Comœdiantin, ſo vor wenig Jahren verſtorben, von welcher die berühmte Velthemiſche Bande ihren Nahmen geführet. Sie war nicht nur in ihrer Kunſt vollkommen geſchickt, ſondern hat auch ihren guten Verſtand und Klugheit in einem Scripto, unter dem Titel: Zeugniß der Wahrheit vor die Schau-Spiele oder Comœdien wider Johann Joſeph Wincklers, Diac. in Magdeburg, mit der Uberſchrifft: Des Heil. Vaters Chryſoſtomi Zeugniß der Wahrheit wider die Schau-Spiele verdeutſchet und in etwas erläutert; herausgegebene Schrifft, aus vieler Theologorum Zeugniß, auch anderer Gelehrter Schrifften zuſammen getragen und aufgeſetzet von Fr. C. E. Velthemin, ſehen laſſen. Vid. M. Herm. Chriſtoph. Engelckens Diſſertat. von hoch- und wohlgelahrten Frauens-Perſonen Roſtoch. An. 1707 § 33.

Velthemin,

Urſula Hedwig, Achatz von Veltheims, Erb-Herrns auf Alderſtadt, Derenbrog, Groppendorf und Elbe gelehrte Tochter, war eine ſehr gelehrte Dame, ſo der Lateiniſchen, Engliſchen und Frantzöſiſchen Sprache wohl kundig war, auch eine treffliche Poetin abgab. Sie ſtarb Anno 1684. In der deutſch-geſinnten Genoſſenſchafft der ſämtlichen Näglein-Zunfft war ſie Ober-Zunfft-Meiſterin und Ober-Vorſitzerin, und hatte den Zunahmen die Kluge. Vid. Paull. in der Zeit-kürtzenden erbaulichen Luſt P. II pag. 1119, & Henning. Witte in Spicileg. poſt Meſſ. ad Tom. II Diar. Biogr. lit. h. 6.

Veltin,

Rebecca Salome, eine in Theologiſchen Wiſſenſchafften wohl erfahrne Weibes-Perſon, ſie ſoll eine vortreffliche Memorie und ſcharffes Judicium nach M. Uranii Bericht gehabt haben. Vid. Paullin. in der Zeit-kürtzenden Luſt P. II pag. 1119.

Venda oder Vanda, auch Wenda,

Des Polniſchen Fürſten, Craci, kluge und tapffere Tochter, ſo nach Lechi II Tode, und ſeines Bruders Verbannung aus dem Reiche, Anno 750 auf den Thron erhoben ward. Ohngeachtet nun die Polen als ihre Unterthanen ſcharff darauf drungen, daß dieſe ihre Fürſtin ſich vermählen ſolte, wolte ſie doch nichts davon hören, ſondern entſchloſſe ſich als Jungfer zu leben und zu ſterben. Der Ruhm aber ihrer Schönheit und recht männlichen Geiſtes blieb nicht in Polen eingeſchloſſen, ſondern drang auch bis in Deutſchland, wodurch ein gewiſſer Deutſcher Fürſt, Rüdiger genannt, alſo entflammet ward, daß er dieſer ſchönen Polniſchen Fürſtin ſein Verlangen durch eine anſehnliche Geſandſchafft zu hinterbringen ſich entſchloß, welche ſie aber mit einem weitläufftigen Korbe wieder zurücke ſchickte, wodurch dieſer Deutſche Printz dergeſtalt entbrannt wurde, daß er endlich den Entſchluß faßte, ſeine Liebe durch Gewalt der Waffen zu ſuchen, und das verlangte Jawort mit dem blancken Degen in der Fauſt zu holen. Daher zog er eine ſtarcke Macht zuſammen, und legte ſich mit ſelbiger an die Polniſchen Grentzen, woſelbſt er mitten unter denen feindlichen Actionen dennoch ſeine beſtändige Liebe gegen ſie blicken ließ. Venda begegnete ihrem verliebten Feinde mit gleicher Macht, und bezeigete hinwiederum alle Freundſchafft, woraus iedoch keine geſicherte Liebe zu ſchlieſſen war.

war. Die feindlichen Proceduren wurden durch Hin- und wiederſchicken bishero aufgehalten, worüber die Deutſchen ziemlich ungedultig wurden, ſo, daß ſie ingeheim mit der Venda Frieden ſchloſſen, und die Polniſchen Grentzen verlaſſen wolten. Anbey riethen ſie ihrem Fürſten, er ſolte ſich doch durch unzeitigen Liebes-Eifer nicht ſogleich in Gefahr ſetzen, ſondern vielmehr bedencken, daß er mit einem Weibes-Bilde zu thun hätte, von welcher er, er möchte nun ſiegen oder unten liegen, gleiche Ehre zu gewarten hätte. Fürſt Rüdiger hörte zwar ſolches mit an, war aber viel zu ſchwach ſich ſelbſt zu beſiegen. Seine Liebe war unveränderlich, hingegen ſahe er ſich von den Seinigen verlaſſen; dahero er Scham, Ungedult und Verzweiffelung ſo weit über ſich herrſchen ließ, daß er ſich ſelbſt einen Dolch in das Hertze drückte, und dadurch Liebe und Leben endigte, woran ſich dieſe tapffere Fürſtin gar nicht kehrete, ſondern einen triumphirenden Einzug in Cracau hielte, und denen Heydniſchen Göttern wegen ſolches Sieges unzehlige Opffer ſchlachtete. Als ſie aber nach der Zeit ihrer Unterthanen Mißvergnügen über ſolche Gelübde der Keuſchheit verſpürete, trat ſie einſt auf die Weixel-Brücke, und ſtürtzte ſich freywillig vor allem Volck mitten in den Strom, der ſie bald denen Todten gleich machte. Cromeri Lib. I, Dugloſſ. Neugeb. ꝛc. Der von Ziegler hat ihr nachſtehende Grabſchrifft in ſeinem hiſtoriſchen Labyrinth der Zeit aufgeſetzet:

Es war der Jungfern-Krantz mein fünfftes Element,
Und dieſer ſtarb mit mir im Waſſer unzertrennt.
Laßt Schweſtern! bitt ich, mir doch dieſen Ruhm alleine!
Ach ja! denn um den Krantz erſäufft gewiß ſich keine.

Vendramina,

Catharina, von Venedig, der gelehrten Helenæ Piſcopiæ gleichfalls gelehrte Schweſter. Antonius Lupis hat ihr das Leben Piſcopiæ, ſo zu Venedig 1689 gedruckt worden, dediciret. Der gelehrte P. Ficrello lobet ſie ſehr. Vid. Diar. Parmenſ. 1688 Diar. IX pag. 199 & ſeq. Ficrelli Lib. V de Detti e fatti Veneti pag. 283, Juncker. Centur. Fœm. illuſtr. pag. 79.

Venetianiſche Spitzen,

Sind faſt die koſtbarſten, weil ſie ſehr künſtlich genehet, deren ſind allerhand Sorten, als: Ponto tutto per filo, welches die feinſte Sorte iſt, weil ſie durchgehends erhoben, und mit aparten Zierathen auf das feineſte mit ſehr ſubtilen Zäcklein ausgenehet iſt; Ponto a filo grana con mezzo rillevo, dieſes iſt nur halb dergleichen Arbeit und Mittel-Gut; Ponto mezzano reticello, dieſe Art iſt unerhoben im Faden fein genehet mit Grund-Zäckgen; Ponto reticello tondo, dieſe Art iſt im Friſchen gearbeitet, etwas leichter und ſchlechter, auch nicht ſo fein und dichte als die vorige; Mezzo ponto, dieſe ſind gantz ſchlechte und gemeine von und in Bändgen genehet, in Holland werden ſie Point de lint, oder Point des Canailles genennet, ſind nur für gemeine Leute. Man nennet ſie auch ſonſten Frantzlint.

Venetianiſch Waſſer,

Iſt ein aus Citronen, Eyern, zerhackten Hammel-Füſſen, Zucker-Cand, Melonen, Citrullen und Borrax deſtillirtes und abgezogenes Waſſer, womit ſich das Frauenzimmer, um das Geſichte rein und ſchön zu erhalten, zu waſchen pfleget.

Venez y voir,

Sind kurtze runde Frauenzimmer-Kragen vom durchſichtigen Flohr, welche bedecken und auch nicht bedecken.

Venilia,

Eine Nymphe, des Fauni Weib, eine Schweſter der Amatæ, und Mutter des Turni.

Venus,

Soll denen alten Fabeln nach aus dem Meerſchaum und des Himmels Männlichkeit, ſo ihm Saturnus abgeſchnitten, in Cyprien gezeuget worden ſeyn. Sie iſt als eine Göttin der Liebe, Anmuth, Schönheit, des Vergnügens und der Wolluſt von denen Alten verehret worden. Cicero rechnet viererley Veneres: Die erſtere wäre von dem Himmel und dem

Tage gezeuget worden, die andere aus dem Meerſchaum; die dritte von dem Jupiter und der Ione oder Dione; und die vierte von dem Marte. Sie wird ſonſten genennet: Acidalie, Cyprie, Dione. Ihr Sohn, den ſie gezeuget, iſt Cupido, der kleine Liebes-Gott. Sie wird insgemein nackend auf einem erhabenen Wagen ſitzend von ſehr ſchöner Geſtalt und Anmuth abgemahlet; ihr Wagen, auf dem ſie ſitzet, wird entweder von zwey Schwänen oder Tauben (welche Thiere ihr gewiedmet waren) gezogen, ihre Bedienten ſind die kleinen Cupidines oder Amouretten, it. die Gratien, und Zephyr-Winde. In der Hand führte ſie einen Pfeil, wormit ſie die Hertzen der Liebenden verwunden ſoll, auf dem Kopffe aber einen Roſen-Krantz, weil die Roſen, worauf ihr Blut geſpritzet, davon allererſt die rothe Farbe bekommen. Ihre Neigung und Liebe hat ſie unterſchiedenen blicken laſſen, als nemlich dem Adonis, welcher von dem groſſen Schwein ermordet ward. Mit dem Anchiſes hat ſie den Æneam gezeuget, von dem Marte die Harmonien bekommen; dem Baccho hat ſie den Priapum zur Welt gebracht, dem Neptuno den Rhodum, der Sonnen oder dem Phœbo den Electryonem. Mit ihrem rechten Mann, dem Vulcanus, aber hat ſie kein einiges Kind erzeuget. Bey denen alten Deutſchen und Gothen hieſſe die Venus Freya, wovon auch das Wort freyen ſoll herſtammen. Beſold. in Theſaur. Pract. voc. freyen.

Venus-Blümlein,

Heiſſet bey dem Frauenzimmer ein im Geſichte aufgefahrnes Fimmlein, welches ſie mit der Mouſche bedecken.

Venturella,

Cherubina, eine gelehrte Nonne im Catharinen-Kloſter zu Amerino in Umbria, florirete Anno 1631. und ſchrieb: Repreſentation di S. Cecilia &c.

Verbeſſerte Leipziger Inventions-Küche,

Die ſogenannte Leipziger Inventions-Küche beſtehet aus einem eiſernen Kaſten, der mit verſchiedenen eiſernen oder Harniſch-blechernen Aufſätzen verſehen, darinnen etliche Bratpfannen und ein Backofen zum Brot-Torten- und Zuckerbackwerck angebracht worden. In dem Deckel des eiſernen Kaſtens ſind ſo viele Caſtrol-Löcher, von verſchiedener Gröſſe, eingelaſſen, als man verlanget, worein küpfferne verzinnte Caſtrole eingeſetzet werden können. Zur Seite des Kaſtens befindet ſich die Brat-Kammer, um bey offenem Feuer an einigen Spieſſen, die ein Bratenwender herumtreibet, zu braten. Der Feuer-Kaſten, auf deſſen Deckel die Caſtrole oder Kochtöpffe ſtehen, hat unten einen Roſt und Aſchenloch, auf welchen man das Holtz klein und eine halbe Elle lang geſpalten leget, und wenn es angezündet iſt, das Ofen- oder Heitzloch mit der Thüre verſchließt, hingegen macht man das Aſchenloch auf, um dem Feuer Lufft u. Zug zu geben. Sodenn breitet ſich die Flamme aus, und ſteiget die Hitze durch den gantzen Kaſten, theilet auch ſowol den Caſtrolen auf dem Koch-Herde, als den Braten ꝛc. in den Brat-Ofen die erforderliche Hitze mit, wie denn auch die mit angebrachte Waſſer-Blaſe zugleich erhitzet wird. Die äuſſere Structur dieſer Küchen kan auf verſchiedene Art und Form, auch groß und klein, von Eiſen und gebrannten auch gebackenen Ziegel-Steinen, koſtbar und menageux, nach eines ieden Nothdurfft und Gebrauch aufgebauet werden. Und ob ſie wol koſtbar ſind, wie denn obgedachte Leipziger Inventions-Küche 100 bis 150 Thaler zu ſtehen kommt, ſo ſind ſie doch nicht nur ſehr commode und nutzbar, und verintereßiren die aufgewandte Koſten reichlich wieder. Denn 1) braucht man kaum den dritten Theil des Holtzes, dabey man in kurtzer Zeit zugleich ſieden, kochen, braten und backen kan. 2) Nimmt dieſe gantze ſogenannte Küche nicht mehr Platz ein, als ein ordentlicher Kochherd. 3) Zu Winters-Zeit iſt ſie ſtat eines Stuben-Ofens zu brauchen, indem ſie das Zimmer, worinnen ſie ſtehet, gnugſam erheitzen kan, und dienet dem Zimmer mehr zum Putz. Man iſt 4) wegen Feuers-Gefahr geſichert, und darf 5) keine koſtbare Feuer-Eſſe bauen. So iſt man auch 6) von allem Rauch, Aſche und Rus befreyet. Wenn ein dergleichen Gerüſte mit

mit Waltzen oder Rollen verſehen iſt, kan es 7) von einem Ort zum andern, und aus einem Zimmer in das andere fortgeſchoben oder gebracht werden. Und endlich 8) können, wenn man z. E. nur alleine kochen will, die übrigen Behältniſſe in dem Kaſten verſchloſſen werden, daß die Hitze faſt gantz allein zu dem vorhabenden Gebrauch ſich verwenden läßt.

Vereinigungs-Kunſt, oder Combinations-Kunſt,

Ars combinatoria, Combinatio, iſt nichts anders, als eine Zuſammenſetzung zweyer, dreyer, vier, fünff, ſechs, oder mehrerer Dinge, wie viele man nur derer ſelben zuſammen zu ſetzen verlanget, alſo daß, ſobald man die Anzahl derer zuſammen zu ſetzenden Dinge weiß, man auch ſogleich wiſſen kan, wievielmal davon man zwey und zwey, drey und drey, vier und vier, und ſo mehr auf einmal zuſammen zu ſetzen vermöge. Wir wollen zu deſſen leichter Begreiffung der Sache anfangs nur ein Exempel von vier Koch-Dingen geben. Man nehme z. E. eine alte Henne, ein Marcks-Bein vom Rinde, ein Stück Kalbfleiſch, und ein Stück Schöpſenfleiſch: Setzet man dieſe vier Dinge ſechsmal zwiefach und dreymal vierfach alſo zuſammen: 1) Henne mit Rindfleiſch, 2) Henne mit Kalbfleiſch, 3) Henne mit Schöpſenfleiſch, 4) Marcks-Bein mit Kalbfleiſch, 5) Marcks-Bein mit Schöpſenfleiſch und 6) Kalbfleiſch mit Schöpſenfleiſch: So hat man die Anfangs-Gründe zur Combination und Vereinigungs-Kunſt inne, nemlich wie von vier Dingen zwey und zwey vereiniget werden können. Setzet man nun dazu, wie von vier Dingen drey und drey auf einmal folgender Geſtalt dreymal zuſammen gefüget werden könten: 1) Henne, Rindfleiſch oder Rinds-Knochen, und Kalbfleiſch, 2) Henne, Rindfleiſch und Schöpſenfleiſch, 3) Rindfleiſch, Kalbfleiſch und Schöpſenfleiſch, ſo weiß man, wie vielfältig auf dreymal aus dieſen vier Dingen Zuſammenſetzungen per Conternationem gemacht werden können. Fügte man hinzu, wie ſowol die ſechs Combinationes noch ſechs mal alſo umgekehret werden können: 1) Rindfleiſch mit Henne, 2) Rindfleiſch mit Kalbfleiſch, 3) Rindfleiſch mit Schöpſenfleiſch, 4) Kalbfleiſch mit Rindfleiſch, 5) Schöpſenfleiſch mit Marcks-Bein, 6) Schöpſenfleiſch mit Kalbfleiſch, als auch die dreymaligen Conternationes, oder drey und drey Dinge, von vieren zuſammen genommen, iedes noch ſechs mal, und alſo mit einander achtzehn mal zu verändern ſeyn, als: A) 1) Henne, Kalbfleiſch, Rindfleiſch, 2) Henne, Rindfleiſch, Kalbfleiſch, 3) Kalbfleiſch, Rindfleiſch, Henne, 4) Kalbfleiſch, Henne, Rindfleiſch, 5) Schöpſenfleiſch, Henne, Rindfleiſch, 6) Schöpſenfleiſch, Rindfleiſch, Henne. B) 1) Schöpſenfleiſch, Kalbfleiſch, Henne, 2) Schöpſenfleiſch, Henne, Kalbfleiſch, 3) Kalbfleiſch, Henne, Schöpſenfleiſch, 4) Kalbfleiſch, Schöpſenfleiſch, Henne, 5) Henne, Schöpſenfleiſch, Kalbfleiſch, 6) Henne, Kalbfleiſch, Schöpſenfleiſch. C) 1) Schöpſenfleiſch, Kalbfleiſch, Rindfleiſch, 2) Schöpſenfleiſch, Rindfleiſch, Kalbfleiſch, 3) Kalbfleiſch, Rindfleiſch, Schöpſenfleiſch, 4) Kalbfleiſch, Schöpſenfleiſch, Rindfleiſch, 5) Rindfleiſch, Schöpſenfleiſch, Kalbfleiſch, 6) Rindfleiſch, Kalbfleiſch, Schöpſenfleiſch: So hat man die Anfangs-Gründe von der Combinatione mixta cum permutatione, ut & ſeparatione, weg, und kan nun begreiffen, wie vier Dinge auf einmal zuſammen genommen, noch vier und zwantzig mal verändert werden könten. Es iſt aber iedesmal eine unterſchiedene Proportion unter denen vierfach, dreyfach, oder zweyfach zuſammen genommenen Dingen, dergeſtalt zu beobachten, daß man bey ieder Combination, conternation und conquaternation, wie man drey- und vierfach zuſammen genommene Dinge nennet, bald mehr Henne, bald mehr Marcks-Bein, bald mehr Kalbfleiſch, und bald mehr Schöpſenfleiſch, als die anderen Sorten, dazu nehme, ſo wird man im Augenblick erfahren, wie von denen 61 Krafft-Brühen, da bey denen vier einfachen Brühen dergleichen Combinirungs-Proportion nicht beobachtet werden kan, keine eintzige der andern gleich ſchmecke, ſondern immer eine der andern an Krafft und unterſchiedenem Geſchmacke vorgehe. Wenn man nun dieſe unterſchiedene Proportion in der Conternation mit zwey und zwey, oder auch allen dreyen; in der Conquaternation aber

gar mit zwey, drey und allen vier Dingen, zur Variation wahrnimmt, ſo bringt man zu den 61 Veränderungen noch weit mehr, als noch einmal ſo viel neue Variationen an Krafft-Brühen heraus. Wenn man zu dieſen vier Fleiſch-Sorten auch noch vier Sorten von Gewürtze, von mehrern mag ich anietzo noch nicht reden, dazu nähme, und damit nach gleicher Art in den Variationen, wie mit den vier Fleiſch-Sorten, in gleichen oder ſtets veränderten Proportionen verführe, was ſolten da vollends für Veränderungen von Krafft-Brühen heraus kommen? Nähme man aber noch mehr Neben-Ingredientien zu den vier Haupt-Fleiſch-Sorten, als bloß viererley Gewürtze, oder andere Dinge, dazu, als z. E. geriebene Semmel, Wein, Citronen, Butter, Zucker und ſo mehr, ſo dencke man, was man für ein gantz anderer Koch, als der man zeither ein bloſſer Nachahmer anderer Köche geweſen iſt, werde? Dieſe Combinations-Kunſt aber erſtrecket ſich nicht nur etwa auf bloſſe Zuſammenfügung von vier Sachen; ſondern da mag man gleich deren fünffe durch die Conquinquenation, oder ſechſe durch die Conſextenation, oder 7 durch die Conſeptenation, und ſo ohne Aufhören, zum Grunde ſeines Combinirens legen, ſo gehet einem dadurch ſein gantz neues Erfinden im Eſſen an. Eben dieſe Vereinigungs-Kunſt läſſet ſich auch in Keller-Sachen ſehr leicht anbringen. ſ. Verwechſelungs-Kunſt.

Verfälſchte Jungferſchafft,

Oder Sophiſticatio Virginum genannt, heiſſet, wenn die Jungfern dasjenige, was durch allzufrühe Abbrechung ihrer Blume verlohren gangen, durch allerhand Mittel und Wege wiederum zu ergäntzen ſuchen.

de la Vergne,

Gräfin de la Fayette, aus Franckreich, eine gelehrte, galante und vortreffliche Dame, ſo Griechiſch, Lateiniſch, Italiäniſch und Frantzöſiſch redet, auch eine nette Poetin abgiebet. Sie hat eine Liebes-Geſchichte unter dem Titel: La Princeſſe de Monpenſier heraus gegeben. Vid. Menag. in Lect. Italic. p. 62, Colomeſ. in Recueil des Particularitez p. 112, Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 79 & 80.

Verkehrte Paſtete, ſ. Griſette.

Verjus, ſiehe Agreſt.

Verlöbniß,

Iſt eine ſolenne Abhandlung, worinnen der Bräutigam von der Braut Eltern das Jawort wegen künfftiger Vollziehung der Heyrath, nach vorhergegangener Werbung durch ſich ſelbſt oder einen hierzu Gevollmächtigten deutlich erhält, und in Beyſeyn einiger darzu erbetenen Gezeugen den Mahl-Schatz oder Ring drauf mit der Braut wechſelt. Bey denen alten Ebräern wurden die Jungfern offt verlobet, ehe ſie noch mannbar waren, und hernach in dem väterlichen Hauſe ſo lange behalten, bis ſie mannbar wurden. Unterdeſſen aber hieſſen ſie ſchon Weiber; daher auch ſolche Jungfrauen offt Wittben genennet worden, wenn ihnen ihr Verlobter, ehe ſie in ſein Haus kamen, abſtarb. Maimonides de Conjug. C. XI §1. Bey groſſen Herren werden zuweilen die Kinder in der Wiege mit einander vermählet, wie Nero mit ſeiner Agrippa, Richardus II König in Engelland mit Caroli VI Königs in Franckreich Tochter. Froiſſard. Hiſtor. Lib. 4.

Verlohren Hun,

Siehe Schweine-Fleiſch, ſo geräuchert, mit Möhren, grünen Erbſen und Bohnen, auch gedörrten Birnen.

Verlutiren,

Heißt, wenn das Frauenzimmer oder der Koch ein Gefäſſe, ſo ſie mit einem Eſſen ans Feuer ſetzen wollen, damit es darinne in ſich ſelbſt koche und nicht ausdämpfe, oben mit einem wohlſchlieſſenden Deckel verwahren, und denſelben mit feinem klaren Leimen, darinne einige Ingredientien gemiſchet, ſo recht gut binden, und einem darüber ſtraff angezogenen leinenen Tuche, dergeſtalt verkleiben, daß auch nicht der allergeringſte Dampf davon heraus gehen könne.

Vermicelli,

Sind Italiäniſche Nudeln. ſ. Nudeln.

Vermiethen,

Heiſſet, wenn das Geſinde ſich zu einer neuen

neuen Frau in den Dienſt verſpricht, und den Mieth-Pfennig von ſelbiger vorher annimmt, zum Zeichen, daß ſie ſolchen Dienſt auf beſtimmte Zeit gewiß antreten wolle.

Verneigen, ſiehe Neigen.

Veronica die Heilige,

Der Nahme dieſer vermeinten heiligen Jungfer kömmt von denen unverſtändigen und einfältigen Mönchen mittlerer Zeiten her, denn weil die Alten das Bild unſers Heilandes Jeſu Veram Icona zu nennen pflegten, machten ſelbige durch Corrumpirung und unverſtändiger Zuſammenziehung dieſer beyden Worte eine heilige Jungfrau, Veronica, daraus, und erzehleten von derſelbigen erbärmliche Legenden. Vid. Leibnizii Præfat. in Chronograph. Saxon.

Veronica Gambara, ſiehe Gambara.

Veronica, oder Ehrenpreis,

Den erſten Nahmen ſoll dieſes Kraut von einem Frauenzimmer, ſo Veronica geheiſſen, und die Tugenden und Wirckungen deſſelben unterſuchet, bekommen haben. Es iſt ein treffliches Wund-Kraut, treibet den Schweiß, dienet der Bruſt, iſt gut vor die Schwindſucht, Krätze und andere Unreinigkeiten des Geblüts, Verſtopfung der Leber, Lungen-Beſchwerden u. a. Man braucht den Ehrenpreis ſeiner herrlichen Tugenden wegen an ſtat des Thee, und wird es auch von vielen der Europäiſche Thee genannt.

Verplämpern,

Heiſſet, wenn ein junges Frauenzimmer ſich ingeheim mit einem Mannsvolck verſpricht, und ein heimliches Bündniß, ſonder der Eltern oder ihrer Anverwandten Wiſſen und Einwilligung, mit ſelbigem aufrichtet; man nennet es auch Winckel-Ehen.

ſich Verſehen an etwas,

Heiſſet bey denen ſchwangern Weibern, wenn ſie ſich bey Anſchauung ein und anderen Dinges einen ſolchen ſtarcken Concept und Einbildung machen, daß hernach ſolche Phantaſie durch ihre Krafft und Impreſſion bey Bildung und Formirung der Geburt, von ſolchem vor Augen habenden Object der ſich formirenden Frucht etwas mit anklebet und zueignet, z. E. Haſen-Scharten, Feuer-Mähler u. d. g.

Verſorgungs-Schrifft der Wittben und Jungfern in Halle,

Heißt, wenn mit des Lehn-Herrn Einwilligung einer Frauen etwas vom Thal-Guthe auf ihre Lebens-Zeit zur Leib-Zucht verſchrieben iſt, der Mann aber mit Tod abgehet, ſein Geſchlechte gar ausſtirbet, und dem Lehn-Herrn das Thal-Guth heimfället, ſo wird die Leib-Zucht nach dem geiſtlichen Guthe in die Lehn-Tafel, auf Verſorgungs-Schrifft mit Hinzuſetzung der Wittben Nahmen, ſo lange geſchrieben, bis die Leib-Zucht ſich erlediget. Auſſer dieſen und folgenden Fall wird keine Weibes-Perſon in die Lehn-Tafel geſchrieben, wenn ſie auch ſchon eigenthümliche Erb-Pfannen hat, ſondern ſie muß darzu einen Lehn-Träger haben, und das Guth auf deſſelben Nahmen ſchreiben laſſen. Gleiche Bewandniß hat es auch, wenn ein Geſchlecht ausſtirbt, und von dem, welchem das Thal-Guth geweſen, unverheyrathete Töchter oder Schweſtern vorhanden, die aus dem Erbe ihre Ausſtattung nicht haben können; auf welchen Fall ihnen der Lehn-Herr von dem ihm heimgefallenen Thal-Guthe wenigſtens den dritten Theil überläſſet. Jedoch dürffen ſie es, vor ihrer Verheyrathung, nicht veräuſſern, ſondern ſie haben nur die Ausläuffte darvon zu genieſſen, und wird auf Verſorgungs-Schrifft, gleich wie bey denen Wittben gedacht, geſetzet. Wenn ſie aber heyrathen, mögen ſie ſolch Ausſtattungs-Guth von der Verſorgungs-Schrifft ab, und auf ihres Mannes Schrifft, wenn es ein habilitirter Hälliſcher Bürger iſt, bringen, oder an einen andern überlaſſen. Sterben ſie aber unverheyrathet, ſo fällt das Guth dem Lehn-Herrn anheim.

Verwalterin,

Iſt insgemein eine Wittbe oder Hausverſtändige Frau, ſo auf denen Land-Gütern und Vorwergen der Haushaltung überhaupt

überhaupt vorgeſetzet iſt, die Aufſicht über das Geſinde hat, und auf ihrer Herren und Frauen Nutzen zu ſehen pflichtig iſt. Ein mehrers von ihren Pflichten giebt das Oeconomiſche Lexicon.

Verwechſelungs-oder Verſetzungs-Kunſt,

Permutatio, ars permutandi, lehret, wie vielmal man eine Zahl, ſie mag ſo groß und klein ſeyn als ſie will, in ſich verwechſeln, verſetzen und umkehren könne. Alſo laſſen ſich 4 Stücke 24mal, und 5 Stücke 120mal verändern. Weil in dieſer Verwechſelungs-Kunſt zugleich der Grund der Vereinigungs-Kunſt lieget, ſo wollen wir hier in einem kurtzen Keller-Exempel einige Proportiones ſetzen, welche ſich aber auf vielfältige Art verwechſeln laſſen. Man vermiſche nemlich zuſammen folgende vier Weine: Rhein-Mosler-Francken- und Meißniſchen Wein in folgenden Proportionen:

Rhein-Wein	Mosler-Wein	Francken-Wein	Meißner-Wein
36 Kañen,	12 Kañen,	8 Kañen,	4 Kañen,
32	12	8	4
28	12	8	4
24	12	8	4
20	12	8	4
16	12	8	4

ſo wird zwar dieſe Mixtur bey ieder Verwechſelung einen beſondern und veränderten Geſchmack geben, dabey iedoch allemal der Rheinwein am meiſten im Geſchmack vordringet. Hier ſiehet nun ieder Leſer ſogleich, daß wenn er die hier beliebte Proportiones in ſeiner Vermiſchung beybehalten wolle, er ohne Kopfbrechen dem Mosler-Weine ſowol, als dem Francken- und Meißniſchen Weine den vordringenden Geſchmack beylegen, und auch in denen Proportionen nach ſeinem Belieben eine Aenderung treffen könne. ſ. Vereinigungs-Kunſt.

Verzapfen,

Heiſſet den Wein, Bier oder dergleichen Liquores vom Zapfen verkaufen und Kannen-oder Maß-Weiſe verſchencken.

Veſta,

Eine Tochter Saturni, ſo er mit der Ope erzeuget. (Denn die andre Veſta, ſo die Poeten mit dieſer insgemein zu confundiren pflegen, und welche als eine Göttin der Erde geſetzet wird, iſt des Saturni Mutter geweſen.) Das immerwährende heilige Feuer war ihr allein gewiedmet, daher ſie auch die Göttin des Feuers genennet wird. Cicero Lib. II de Legib. Numa Pompilius iſt der erſte geweſen, der ihr einen Tempel aufgerichtet, und ihr die Prieſterinnen oder ſo genannten Veſtaliſchen Jungfern zugegeben. Siehe Veſtaliſche Jungfrauen.

Veſtaliſche Jungfrauen,

Hieſſen bey denen alten Heydniſchen Römern diejenigen ſechs geheiligten Jungfrauen, ſo das ewige Feuer verwahreten, der Göttin Veſtæ als Prieſterinnen dieneten, 30 Jahr in ſolchem Stande blieben, und in groſſem Anſehen und Credit lebten. Sie lebten in ſo groſſem Anſehen, daß, wenn ihnen unverhofft ein zum Tode verurtheilter armer Sünder begegnete, ſelbiger durch ſie konte befreyet werden, muſten aber reine Jungfrauen bleiben, denn wenn ſie darwider handelten, muſten ſie ſich lebendig auf dem ſo genannten Campo Scelerato begraben laſſen.

Vetterin,

Anna, aus Katzenhochſtädt in Francken, war ein fanatiſches und ſchwärmeriſches Weib, ſo ſich eines prophetiſchen Geiſtes rühmete, und viel göttliche Viſiones vorſchützte; weil aber die Obrigkeit merckte, daß ſie wahnſinnig war, ward ſie in Ketten geſchloſſen, und muſte mit einem groſſen Kloß von Holtze in der Stadt herum gehen. Vid. D. Feuſtkings Gynæc. Hæret. Fanat. p. 649 ſeqq.

Vexier-Haube,

Iſt ein weitläufftig geſtricktes Netzgen von Zwirn oder Seide, mit bunten Flecken, kleinen Stücklein Rauchwerck, Windel-Kindergen und allerhand kleinem Kinder-Geräthe behangen und ausgezieret, wird der Braut an ſtat des geraubten Krantzes über das Neſt geworffen.

Vexier-Krantz,

Iſt ein von grünen Lorbeer-Blättern und mit Stecke-Nadeln reich ausgeſpickter Krantz, welchen der Braut-Diener den andern

andern Hochzeit-Tag der Braut über der Tafel zu rauben pfleget.

Vexier-Karten,

Sind allerhand geſchriebene oder in Kupffer geſtochene Blätter in Form einer Karte, worauf entweder etwas dem Frauenzimmer in der Compagnie, ſo dieſelbe Stückweiſe nach einander herum aufhebet, in dem Spiel zu verrichten auferleget wird, oder ſonſt allerhand luſtige und ſpitzfindige Reimlein darauf ſtehen, ſo des Frauenzimmers künfftiges Glück oder Unglück, Tugenden oder Fehler kund thut, und im Vor- und Ableſen Materie zum Lachen giebet.

Vexier-Spiegel,

Sind, welche ein Ding, ſo man in denſelben beſchauet, z. E. das Bildniß eines Menſchen lächerlich vorſtellen, weil ihre Fläche gantz irregulair, als halb cylindriſch, halb flach und ſo weiter iſt; daher ein Theil z. E. des Geſichts zu groß, der andre zu klein, zu lang oder zu breit ſcheinet.

Uhr,

Iſt ein aus vielerley Rädern (ſo durch eine Feder getrieben werden) künſtlich und ſubtil zuſammen geſetztes Gehäuſe, ſo die Stunden und Minuten, auch öffters die Tage und den monatlichen Lauff durch den Zeiger oder Weiſer von auſſen anzeiget; Das Frauenzimmer pfleget insgemein ihre Uhren anzuhängen, oder auch in den Buſen zu ſtecken. Man findet derſelben vielerley Gattungen, als bloſſe Zeig-Uhren, Schlag-Uhren, Repetir-Uhren. Die Engelländiſchen Taſchen-Uhren werden insgemein für die accurateſten und beſten gehalten. ſ. Oecon. Lexicon.

Victoria,

Eine edle und gottesfürchtige Matrone, ſo zur Zeit der Wendiſchen Verfolgung unter dem Arianiſchen König Hunnerich wegen des Chriſtlichen Glaubens grauſamer Marter und Folter unterworffen ward; Als ſie nun von dem Holtz, woran man ſie aufgehencket und mit Feuer geplaget, durch die Henckers-Buben herunter geworffen ward, und man ſelbige als nunmehro todt auf der Erden liegen ließ, iſt ſie in dem Hinweggehen der Hencker dennoch wieder zu ſich ſelbſt gekommen, und durch GOttes ſonderbare Krafft wiederum aufgeſtanden. Vid. Victor. Lib. III der Wendiſchen Verfolgung.

Victorina,

Kayſers Victorini tapffere und heroiſche Mutter, ſie ward wegen ihrer Kriegs-Erfahrenheit, die Mutter der Feld-Lager genennet, ihre Autorität galt bey denen Soldaten ſo viel, daß ſie ihren Sohn ſelbſt auf den Thron ſetzte, und nach ſelbigen den Tebrum. Vid. Treb. Pollion. de 30 Tyrann. it. Hoffmann. Lex. Univerſal.

Vieh-Magd,

Heiſſet auf denen Forwergen und Meyerhöfen diejenige Magd unter dem Geſinde, die über das Vieh geſetzet iſt, und ſelbiges zu beſchicken hat.

Vielweiberey, ſiehe Polygamia.

de la Vigne, oder Vigneria,

Eine galante Frantzöſin und Poetin, ihr nettes Carmen, das ſie auf die gelehrte Madam. de Scudery verfertiget, hat Pelliſſonius, in fine Opuſculor. ſuor. publiciret; wie auch eine ſchöne Ode, welche ſie zum Ruhm des Königs gemacht. Ihres Bruders Verſtand erſtreckte ſich nicht weit; daher ihr Vater im Schertz zu ſagen pflegte: Er habe an ſeines Sohnes ſtat eine Tochter, und an ſeiner Tochter ſtat einen Sohn gezeuget. Sie bekam vom Studiren den Stein, woran ſie in ihrer beſten Jugend ſtarb. Vid. Menagium in Lectionib. Ital. p. 62, Boilett. in Jud. Eruditor. Tom. 5 p. 450, Diverſitez curieuſes pour ſervir de recreation à l' Eſprit T. X p. 393, 394 & T. VIII p. 90.

Villamarina,

Iſabella, aus Italien, des Hertzogs von Salerno Gemahlin, eine ſehr gelehrte Fürſtin, ſie wird von dem Manutio ihrer Gelehrſamkeit wegen ſehr gerühmet, der ihr des Scipionis Capicii Poemata dediciret. Vid. Dedicat. Præfation. Epiſtol. Manut. præfix. Juncker, Cent. Fœm. illuſtr. p. 80.

Villana,

Maria, eine Nonne zu Neapolis, hat viel

viel Schrifften in Lateiniſcher und Italiäniſcher Sprache verfertiget, welche aber noch alle daſelbſt ungedruckt liegen.

von Villa Simplis,

Eine devote Dame in Spanien, ſo A. 1531 den Orden der Jungfrauen des Collegii zu Saragoſſa in Spanien geſtifftet, die Ordens-Jungfern dürffen keine Weihel tragen, ſie haben denn zuvor das 40 Jahr ihres Alters erreichet.

Ville Dieu, ſiehe des Jardins Marie Catharine.

Vincentin,

Anna, war eine Frantzöſiſche Vieh-Hirtin, ſo A. 1688 zu Saoul im Delphinat ſich als eine Prophetin aufwarff, öffters predigte, und lehrete, welche Lehren meiſtens auf die Erlöſung der Kirchen gerichtet waren. Sie ward aber auf des damaligen Frantzöſiſchen Gouverneurs Befehl von der Weide hinweg geholet, und gefänglich eingezogen, auch darinnen hart gehalten.

Violæa,

Alexia, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Virginenſis Dea,

War eine mit von denen Göttinnen, ſo über die Jüngferlichen Kranckheiten geſetzt und beſtellet war, und über ſelbige zu diſponiren hatte.

Virginia,

Des L. Virginii Tochter, welche, weil ſie von dem Appio, dem damaligen Decemviro, welche ſich ſehr viel heraus nahmen, mit Gewalt ſolte geſchändet werden, nach ihrem und ihres Vaters Willen ſich lieber mitten auf dem Marckte das Leben nehmen ließ.

Viſir,

Heiſſet dem Regenſpurger Frauenzimmer eine gewiſſe Art einer kleinen Mützen auf den Kopff, bey denen vornehmen Frauens-Bildern rund, bey denen gemeinen aber ſpitzig, iſt hinten von ſchwartzen Sammet gemacht, vorn aber von ſchwartzen Spitzen, doch ſonder Neſt, weil das Haar-Neſt hinten gantz bloß und unbekleidet heraus ſtehet.

Viſir-Cäppel,

Heiſſet denen Saltzburgiſchen Bäuerinnen ein von ſchwartzem Tuch verfertigter und mit zwey nieder und glatt liegenden Spitzen beſetzter Umſchlag über die halbe Scheitel, iſt über die Stirne ſpitzig, und bey den Ohren rund.

Ulderica,

Johanna, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Vliegen,

Eva, ein ſchwärmeriſches und ſectiriſches Weib, ſo durch viele vermeinte Wunderwercke viele bezaubert. Vid. Voet. T. II Diſſert. Select. p. 1033.

de Vlieſſen,

Agneta, eine in der Botanic ſehr erfahrne und gelehrte Holländerin, ſo ſich aus Liebe zu ſolcher Wiſſenſchafft einen ſchönen Garten in Amſterdam ſelbſt angeleget, und die unterſchiedenen Arten der Kräuter mit ſonderbarem Fleiß erzielet. Man findet in Holland eine Medaille, ſo auf einer Seite ihr Bruſt-Bild mit der Uberſchrifft: Flora Belgica, auf der andern Seite aber den Proſpect von ihrem Garten zeiget.

Ullfeldin,

Leonora Chriſtina, Chriſtiani IV Königs in Dänemarck Tochter, des berühmten Grafens Cornificii von Ullfeld, geweſenen Däniſchen Ambaſſadeurs an dem Moſcowitiſchen Hofe, Gemahlin, war eine ſehr gelehrte und weiſe Princeßin, ſo An. 1698 den 16 Martii im 77 Jahre ihres Alters in einem Kloſter auf der Inſel Laland ſtarb. Sie hat in Manuſcripto ein ſchönes Werck von tapffern und verſtändigen Weibes-Perſonen verlaſſen, ſo aber noch nicht gedruckt worden. Vid. Nova Literar. Maris Balthic. p. 81 ad A. 1698, Meelführer in Acceſſ. ad Almeloveen, Bibl. Promiſſ. & Lat. p. 149.

Ulrica Eleonora,

Princeßin aus Dänemarck, und Caroli XI Königs in Schweden gelehrte Gemahlin. Sie war der Lateiniſchen, Frantzöſiſchen, Italiäniſchen, Däniſchen, Schwediſchen und Deutſchen Sprache wohl kundig. D. Mayer hat ſie in einer unvergleichlichen

lichen Lob-Rede und der berühmte Rector zu Hamburg Hübner in einem netten Carmine nach ihrem den 26 Jul. 1693 erfolgten Tode ſehr betrauret. Vid. Paſch. Gynæc. Doct. p. 58 & 59.

de Vivonne,

Claudia Catharina Clermont, eine berühmte und gelehrte Hertzogin von Retz, in Franckreich, war in der Hiſtorie, Philoſophie, Mathematic und andern Wiſſenſchafften erfahren, redte Griechiſch und Lateiniſch, und verfertigte einige Sachen in gebundener und ungebundener Rede, worauf ſie zu Paris im Monat Februario in ihrem 60 Jahre verſtorben.

Umbinden,

Heiſſet dem Frauenzimmer das Neſt auffflechten, das Haar ausbürſten und durchkämmen, in die gehörigen Theile einſcheiteln und ſelbiges wieder einflechten und auspoudren.

Umbinde-Frau, oder Mägdlein,

Iſt eine gewiſſe Weibes-Perſon, ſo wöchentlich in vornehmen Häuſern herum zu gehen pfleget, daſelbſt dem Frauenzimmer die Haare ausflicht, aufkämmet, durchbürſtet, einpoudert, von neuen einflicht und ſelbiges gehöriger maſſen accommodiret, auch die Bräute durch den gehörigen Haar-Kopff und Auffſatz bedienet.

Umgebunden gehen,

Heiſſet, wenn eine Braut in ihrem Haar-Kopffe mit dem aufgeſetzten Krantze in die Kirche fährt oder gehet, welches in Leipzig ordentlich zu dreyenmalen geſchiehet.

Umgeſchläge, ſiehe Geflecht.

Undecimilla, ſiehe Urſula S.

Unfruchtbarkeit,

Iſt ein Mangel des gehofften Ehe-Segens. In den erſteren Zeiten ward es für eine ſonderbare Schmach gehalten unfruchtbar zu ſeyn, denn weil der Meßias ſolte aus denen Iſraeliten gebohren werden, wolte eine iedwede Frau fruchtbar ſeyn. Alſo beklagte Hanna ihre Unfruchtbarkeit 1 Sam. I, 10 & ſeqq und Rahel wolte lieber ſterben, als keine Kinder haben, Geneſ. XXX, 1. Auf dem Berg Erymanthus in Arcadien wachſen gewiſſe Weintrauben, ſo die verſchloſſenen Weiber alſobald fruchtbar und ſchwanger machen ſollen. Die warmen Bäder werden von etlichen Medicis denen unfruchtbaren Weibern gar ſehr recommendiret.

Ungarelli,

Roſa Signora, eine virtuoſe und berühmte Sängerin in Italien.

Ungariſcher Peltz,

Heiſſet dem Frauenzimmer ein langer, von allerhand ſeidenen oder andern Zeugen aus dem gantzen geſchnittener Ober-Habit durch und durch mit Rauch- und Peltz-Werck durchfüttert, hat faſt den Ermel auf Polniſche Art, auſſer daß er oben herum nicht ſo weit iſt, er wird insgemein an der Taille vorn herunter mit ſilbernen gegoſſenen oder geſponnenen Knöpffen und Schlingen zugemacht, und iſt noch länger als die Polniſchen Peltzgen.

Ungariſch Waſſer,

Iſt ein Waſſer, ſo aus Rosmarin in Italien nnd Franckreich häuffig gebrennt wird.

Unrichtig gehen, oder Abortiren, auch Misgebähren,

Heiſſet, wenn eine ſchwangere Frau, ſo über etwas hefftig erſchrocken, oder ſich durch Eyfer und Zanck allzuſehr entrüſtet, oder auch anderer Urſachen wegen, als allzugroſſer Bewegung, Aergerniß, Gram, überhäufften oder auch verdorbenen Nahrungs-Safft der Frucht, die annoch unzeitige Geburt ausſchlieſſet und verlieret.

Unter-Bette, ſiehe Indelt.

Unter-Bett-Zügen,

Sind groſſe, insgemein nur von weiſſer Leinwand verfertigte Uberzüge, wormit die Unter-Betten oder Indelte bekleidet und überzogen werden.

Unterirdiſches Frauenzimmer,

Iſt eine wundernswürdige Grotte bey Augſt, unweit Baſel in der Schweitz, in welcher eine verwünſchte Jungfrau ſich aufhalten ſoll. Sie ſoll von Leibe ſchön mit

mit gekröntem Haupte, zu Feld geſchlagenen Haaren, unter dem Nabel aber als eine abſcheuliche Schlange anzuſehen ſeyn; ihre Erlöſung ſoll ihrem Vorgeben nach durch einen dreyfachen Kuß eines reinen und unbefleckten Jünglings geſchehen. Iſt dahero zu bewundern, daß da ſo viel hundert tauſend reine und unbefleckte Junggeſellen hier und dar in der Welt zu finden, ſich noch kein Perſeus finden wollen, der ſich über dieſe arme Andromedam erbarmet.

Unterniſſtel, oder Urenckelin,

Heiſſet auf dem Stamm-Baum der Niſſtel oder Enckelin Tochter.

Unter-Priorin, ſiehe Sub-Priorin.

Unzeitige Geburt, oder Misgebährung, ſiehe Abortus.

Vögel,

Aves, Oiſeaux, werden abgetheilet in zweyerley Sorten, als in Erd-Vögel, welche wieder entweder Fleiſch- Korn- und Beeren, wie auch Ungeziefer freſſende ſind; und in Waſſer-Vögel, welche wieder plattfüßige und ſpaltfüßige. Unter die Erd-Vögel, welche Fleiſch freſſen, iſt zu zehlen der Habicht, Adler, Falcke, Rabe, Krähe, Dohle, Nacht-Eule, Strauß und Papagey. Unter denen, die Korn freſſen, die zahmen und wilden Hüner, Wachteln, Tauben, Spechte, Sperlinge, Lerchen. Unter denen, die ſich von Beeren nehren, der Krammets-Vogel, Staar und Amſel. Ungeziefer freſſen die Nachtigall, Schnepfen u. ſ. f. Die Waſſer-Vögel ſind entweder Fiſch- oder Krautfreßige: Jene ſind der Reiger, Fiſch-Aar u. ſ. f. dieſe der Schwan, die Gans, wilde und zahme Enten: Spaltfüßige Waſſer-Vögel ſind der Storch, Reiher ꝛc. Von dem Unterſcheide der Vögel, und ihrer Nahrung, Kappen, Mauſen, Aufenthalt, ihrem Nutzen in der Küche, und ſonſten, inſonderheit wie man von denſelben Vermuthungen der bevorſtehenden Witterung nehmen könne, iſt im Oeconomiſchen Lexico weitläufftig gehandelt worden, woſelbſt man auch den Vogel-Fang und Vogel-Herd und was dahin gehöret, beſchrieben findet.

Vögel-Neſter, Oſt-Indiſche,

Sind etwan ſo groß als ein halb Gänſe-Ey, darbey harte und an der Farbe bald wie ein weiſſer Tragant oder Hauſen-Blaſe. Es ſollen in Tunquin und Coromandel eine gewiſſe Art kleiner ſchwartzer Vögel dieſe Neſter an die See-Küſten ankleiben und darinne ihre Jungen ausbrüten, darzu ſie den Meer-Schaum, welchen ſie mit einer aus ihren Schnäbeln flieſſenden zähen Feuchtigkeit vermiſchen, nebſt etlichen zarten kleinen Reiſſern und Federn brauchen, die hernach die Oſt-Indien-Fahrer abreiſſen und groſſe Quantitäten davon nach Engel- und Holland bringen. Die Oſt-Indianer machen hieraus eine Delicateſſe, indem ſie ſolche auf eine ſondere Manier zuzurichten wiſſen; denen es andere lüſterne Nationes nicht nur abgelernet, ſondern ſie werden auch nunmehro in Teutſchen Küchen zubereitet, davon der Koch folgende Nachricht hat: 1) Vögel-Neſter zu bereiten; 2) Vögel-Neſter mit Butter und Muſcaten-Blüten; 3) Vögel-Neſter mit Krebs-Schwäntzen; 4) Vögel-Neſter fricaſſiret.

Vögel-Neſter Oſt-Indiſche zu bereiten,

Man nimmet dergleichen Neſter und weichet ſie in Fleiſch-Brühe, die nicht fett iſt, über Nacht ein, ſo werden ſie des andern Tags aufgeqvollen ſeyn, ſich darbey aber kleine Federgen zeigen, die man alsdenn heraus klauben muß. Wenn dieſes geſchehen, ſo können ſie, wie folget, tractiret werden.

Vögel-Neſter mit Butter und Muſcaten-Blüten,

Man nehme ſolche zubereitete Neſter, und wenn ſie groß ſind, ſo ſchneide man ſie etliche mal entzwey; thue ſie in einen Tiegel oder Caſſerole oder auch nur auf eine ſilberne Schüſſel, ſtreue geriebene Semmel und Muſcaten-Blüten darzu, lege ein ziemlich Stück ausgewaſchene Butter dran, gieſſe gute Bouillon drauf und laſſe es zugedeckt dämpffen. Beym Anrichten ſtreue man noch ein wenig Muſcaten-

Blüten

Blüten drüber und gebe, es auf die Tafel.

Vögel-Neſter mit Krebs-Schwäntzen,

Wenn dieſe zugeputzet ſind, ſo leget man ſie nebſt einem Stückgen Butter in einen Tiegel, ſchüttet ausgebrochene Krebs-Schwäntze darzu, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, weiſſen Jngber und Citronen-Schalen und paſſiret es ein wenig. Darnach gieſſet man eine gute Coulis drauf, thut Krebs-Butter hinein, und läſſet es auf dem Feuer gantz gemählich kochen, dann mag man es anrichten.

Vögel-Neſter fricaſſiret,

Ausgewaſchene Butter, Muſcaten-Blüten, Citronenſchalen nebſt einer gantzen Zwiebel thut man in einen Tiegel, leget die abgeputzten Vögel-Neſter drein und paſſiret ſie, hernach gieſſet man gute Bouillon hinein, wirfft ein wenig gehackte grüne Peterſilie dazu und läſſet es in etwas, nicht lange verkochen. Ferner klopffet man 3 bis 4 Eyerdotter mit etlichen Tropffen Wein oder Eßig ab, (denn keine Säure iſt an den Neſtern etwas nütze) an welche Eyerdotter man alsdenn die Brühe von denen Vogel-Neſtern ziehen und ſelbige klar abqvirln ſoll, endlich gieſſet man ſie wieder an die Neſter, richtet ſie an und ſtreuet ein wenig gehackte grüne Peterſilie drüber.

Vögel Spaniſche, ſiehe Spaniſche Vögel.

Vogel-Spieß, ſiehe Lerchen-Spieß.

Volante,

Jſt ein kleiner Ball von Gorck oder Pantoffel-Holtz geſchnitzt, mit Leder überzogen und mit allerhand bunten Federn beſtecket, welcher bey dem Volanten-Spiel in der Lufft herum getrieben wird.

Volanten-Spiel,

Jſt ein dem Frauenzimmer gewöhnliches Divertiſſement, worinnen eine der andern den Volanten mit dem Raquet zuſpielet, und jene ſelbigen im Auffangen wieder zurücke ſchicket.

Volumnia,

Des M. Coriolani Weib, durch deſſen und deren Mutter Flehen und Bitten er ſich von dem unter Händen habenden Einbruch in ſein Vaterland hat endlich abhalten laſſen.

Volupia,

War bey denen Alten die Göttin der Wolluſt.

Vorbitte für eine Chriſtliche Ehe-Sache,

Heiſſet, wenn zwey Perſonen, ſo öffentliche Verlöbniß machen wollen, früh Morgens von der Cantzel, doch ſonder Benennung ihrer Nahmen, der Gemeinde ſolches kund thun, und wegen glücklicher Vollziehung derſelben eine Vorbitte verlangen.

Vorbitten für die ſchwangern Weiber,

Heiſſet in denen Kirchen von den Cantzeln nach Verleſung der Patienten für diejenigen ſchwanger gehenden Weiber, ſo dergleichen Vorbitte begehren, eine öffentliche Vorbitte wegen bevorſtehender glücklichen und geſunden oder bereits ſchon angehobenen und hart anhaltenden Entbindung ihrer Leibes-Bürde thun und ableſen, worbey zu mercken, daß denen Weibern, ſo von Condition ſind, der Titel erbar beygeleget, die gemeinen aber nur ſchlechtweg benennet werden.

Vor-Eſſen,

Heiſſet in denen Küchen dasjenige Gerichte, ſo noch vor dem Fiſch und Braten auf die Tafel geſetzet wird, beſtehet insgemein aus Fleiſch, Hünern und dergleichen.

Vorhänge,

Sind lange von weiſſem Neſſeltuch, Coton, Schleyer, Schwebiſch, Zwillig, Damaſt, Stangen-oder anderer Leinwand verfertigte Vorzüge vor die Fenſter nach heutiger Façon mit Falbala beſetzet, ſo durch die daran herab hangenden Qvaſten auf- und zugezogen werden. Sie ſind entweder lang oder kurtz, weiß oder bunt, welche letztern von bunten Coton oder andern wollenen Zeugen verfertiget, auch öffters mit Schnüren oder Börtlein eingefaſſet, und umſetzet werden.

Vorlegen,

Heiſſet die trenchirten und zergliederten Speiſen über der Tafel nach der Reihe herum geben und præſentiren.

Vorlege-Löffel, ſiehe Potagen-Löffel,

Vormünderin,

Iſt, wenn die Groſſe-Mutter oder Mutter ihrer Pupillen und minderjährigen Kinder Güter adminiſtriret, für ihre Auferziehung und Erhaltung ſorget, und alle ihre Jura und Beſtes beobachtet. Dieſes iſt eine abſonderliche Vergönſtigung, ſo dieſen beyden Perſonen zugelaſſen wird, angeſehen es ſonſt ein männliches Officium und Amt heiſſet, und dem weiblichen Geſchlechte nicht zugeſtanden wird; doch müſſen dieſe beyde Perſonen, nemlich Mutter und Groſſe-Mutter, woferne ſie ſolches Amt auf ſich nehmen wollen, zuvorher ſich erſtlich der Wohlthat des Vellejaniſchen Rathſchluſſes und zum andern auch der Schreitung zur andern Ehe ausdrücklich begeben und dieſen beyden Beneficiis renunciren. Dergleichen Recht hat die Mutter und Groſſe-Mutter auch in dem Lehn-Rechte. Roſenthal. de Feud. c. 12 Concl. 10 n. 20.

Vor-Ober-Baſe,

Heiſſet des Vor-Ober-Elter-Vaters Schweſter.

Vor-Ober-Elter-Baſe,

Heiſſet des Vor-Ober-Elter-Vaters Vatern Schweſter.

Vor-Ober-Elter-Mutter, oder Urur-Anfrau,

Heiſſet der Ober-Elter-Mutter oder Ur-Anfrau ihre Mutter.

Vor-Ober-Elter-Vaters Mutter,

Heiſſet der Vor-Ober-Elter-Mutter oder Urur-Anfrau ihre Mutter; und die endlich nach dieſer in der aufſteigenden weiblichen Linie kömmt, heiſſet Vor-Ober-Elter-Vaters Groſſe-Mutter.

Vor-Ober-Muhme,

Heiſſet der Vor-Ober-Elter-Mutter ihre Schweſter; und die endlich nach ihr folget, heiſſet Vor-Ober-Elter-Vaters Mutter-Schweſter.

Vorſtecke-Latz, ſiehe Latz zur Schnür-Bruſt.

Vorſtecke-Roſe, ſiehe Bäumelgen.

Vorſtecke-Tuch,

Iſt ein von klarem weiſſen Caton, Neſteltuch, Cammertuch oder anderm klaren Gewebe geneheteѕ und mit Spitzen friſirtes groſſes Tuch, ſo das Weibes-Volck um das Wochen-Bette von unten her über das herab hangende Bett-Tuch zum Putz und Staat zu ſtecken pfleget.

Voſſia,

Cornelia, des gelehrten Gerhardi Johannis Voſſii älteſte Tochter, ſo im 18 Jahr ihres Alters über einer unglücklichen Schlittenfahrt ihren Geiſt aufgeben muſte. Sie war ein rechtes Muſter aller Jungfern, denn ſie verſtunde die Lateiniſche, Frantzöſiſche, Spaniſche und Italiäniſche Sprache, war eine vortreffliche Muſica, machte ein nettes Gemählde, ſchrieb ſehr zierlich, und verſtand die Oeconomie vortrefflich. Vid. Voſſii Epiſtol. 324, 325 & 319 Juncker. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 83.

Uranfrau, ſiehe Ober-Elter-Mutter.

Urania,

War eine alte Göttin, ſo die Carthaginenſer heilig zu verehren pflegten; Die Phœnicier nennten ſie Aſtroarchen. Sie ward dem Helæagabalo zum Weibe zugetheilet.

Urania,

Des Jupiters und der Mnemoſyne Tochter, eine von denen neun Muſen, ſoll die Sternſehe-Kunſt zu allererſt erfunden haben.

Urbica,

War des Ertz-Ketzers Priſcilliani Schülerin, von welchem ſie gleichfalls die gifftigen Lehren eingeſogen; ſo zuletzt, weil ſie von ihren Irrthümern nicht ablaſſen wolte, in einem Aufruhr zu Bourdeaux in

Franckreich zu Tode geſteiniget ward. Vid. Carol. Sigon. ad Sulpit. Sever. pag. 631.

Urenckelin, ſiehe Unter-Nifftel.

Urgulania,

Eine edle Römerin. Sie widerſetzte ſich dem L. Piſoni, der ſie vor Gerichte fodern ließ, wie auch dem gantzen Römiſchen Rathe, als ſie in einer gewiſſen Sache ihr Zeugniß ablegen ſolte.

Urin reiner und keuſcher Weiber, ſiehe Waſſer-Probe reiner und keuſcher Weiber.

Urslerin,

Barbara, Balthaſar Urslers zu Augſpurg Tochter, war ein rechtes Wunder der Natur, ſintemal ſie nicht nur über den gantzen Leib und das Geſichte gelblichte Haare hatte, welche ſo weich als Wolle waren, ſondern auch einen Bart aufwieſe, der ihr bis an den Gürtel reichte, aus den Ohren hingen gleichfalls lange Büſchel, ſo von ſolchen gelblichten Haaren waren.

Urſula von Becken,

Eine adeliche und Gottesfürchtige Jungfer aus Delden in Niederlanden, ſo wegen des Chriſtlichen Glaubens und ihrer Standhafftigkeit mit ihrer Schweſter Maria A. C. 1545 zu Delden öffentlich verbrannt ward, und dadurch die Märtyrer-Krone erhielt. Rabi Märtyrer-Hiſtoria P. III p. 180.

S. Urſula und Undecimilla,

Die heilige Urſul mit eilfftauſend heiligen Jungfrauen. Der Irrthum dieſer eilfftauſend vermeinter heiliger Jungfrauen und Märtyrinnen rühret von denen alten einfältigen und unverſtändigen Päbſtlern her; denn weil ſie in einem geſchriebenen Martyrologio oder Märtyrer-Buche dieſen Nahmen gefunden: S. Urſula & Undecimilla Virg. Martyr. haben ſelbige aus dem einigen Worte Undecimilla zwey gemacht, nemlich Undecimille Virgines Martyres, wie denn der Urſprung dieſer Fabel in den Valeſianis p. 48 zu finden.

Urur-Anfrau, ſiehe Vor-Ober-Elter-Mutter.

Uſſendorffin,

Scholaſtica, eine adeliche gelehrte Dame, ſo etliche Centurien wohlgeſetzter Lateiniſcher Epigrammatum nachgelaſſen, wovon der Profeſſor zu Hildesheim P. Sevenſtern groſſes Rühmen gemacht.

Utenhoffin,

Anna, aus einem Holländiſchen gelehrten Geſchlechte; ein gelehrtes und ſehr beleſenes Weib in Holland, ſie machte ein gelehrtes Carmen. Vid. Poſthium Part. II Poemat. pag. 339, Paſch. in Gynæc. Doct. pag. 59, & Thomaſ. in Diſſert. d. Fœm. Erudit. Theſ. 1 § 50.

W.

Wachen bey den Kindern,

Iſt ein Amt derjenigen Weibes-Bilder, ſo von der Sechswöchnerin abſonderlich hierzu beſtellet worden, daß ſie des Nachts bey den kleinen Kindern wachen, auf ſelbige Acht haben, und ſie pfleglich warten, damit die ſtillenden Ammen ihre Ruhe haben mögen.

Wacholder-Beere,

Baccæ juniperi, Graines de Genievre, ſind Früchte eines bekannten Baums, aus welchem ein Oel, Safft, Brantewein ꝛc. gemacht wird. Es wird dieſer Strauch in allen Wäldern, ſonderlich aber in den Nordländern häuffig gefunden. Die Beere ſind erſtlich grüne, dann braun und dann zuletzt dunckel-blau oder ſchwartz. Sie werden erſt im Herbſt des andern Jahres reiff, und der Strauch hat allezeit reiffe und unreiffe Früchte zugleich. Ein mehrers von dem Küchen- und mediciniſchen Nutzen der Wacholderbeeren liefert das Oeconomiſche Lexicon, woſelbſt auch der Wacholder-Safft zuzubereiten gewieſen wird. Was dieſe Beeren in der Küche nützen, und wie viel Eſſen hierdurch der Koch wohlſchmeckend und geſund zubereitet, ſolches wird hier und da bey denen Beſchreibungen abzunehmen ſeyn.

Wachs,

So werden genennet, die von Honig geledig-

geledigte Waben, oder das Behältniß, worinnen die Bienen den Honig zuſammen tragen. Es iſt natürlich gelb, wenn es von alten Bienen kommt, oder weiß von jungen Bienen, die zum erſtenmal Honig machen; dieſes wird Jungfern-Wachs genannt, welches viel koſtbarer und theurer denn jenes iſt. Im Oeconomiſchen Lexico findet man nebſt andern eine ausführliche Nachricht, wie das Wachs zu machen, von dem Wachs-Bleichen, der Wachs-Leinwand, von dem Wachs ziehen ꝛc.

Wachs-Band,

Iſt ein breites Leinwandnes Band mit zerlaſſenem Jungfer-Wachs beſtrichen, und poliret, wormit man die vorderſten Haare hintergewehnet, und ſelbige ſtraff hinterbindet: auch des Nachts aufgebunden, die Runtzeln der Stirne vertreibet.

Wächſen Zwirn,

Heiſſet denen Nähterinnen die Zwirnfäden, wormit ſie in Haus-Leinwand nehen wollen, mit weiſſem Jungfer-Wachs überziehen, damit er nicht ſo offt reiſſe, und ſie im nehen aufhalte.

Wachs-Lappen,

Iſt ein von altem wöllenen Tuch mit Wachs überſchmierter Fleck und Lappen, mit welchem das Geſinde die Schräncke, Threſor, Stühle und Tiſch-Geſtelle glatt und helle zu reiben pfleget.

Wachs-Pommade,

Man nimmt für 1 Gr. weiß Jungfer-Wachs, zerläſt ſolches auf einem zinnernen Teller über Kohlen, denn nimmt man für 2 Gr. Mandel-Oel, rührt es nach und nach darunter, und reibet es mit ein wenig Regen-Waſſer, bis es ſtarck genug wird.

Wachsſtock,

Iſt ein langer Tocht mit Wachs dünne überzogen, und weil er noch weich und geſchmeidig, entweder in einem Stück zuſammen, oder auf ein Wachsſtock-Scheere gewunden, davon er nach und nach abgewunden, und ſtat eines Lichtes verbrennt wird.

Wachsſtock-Scheere,

Iſt ein entweder von Silber oder Meſſing und Eiſen zubereitetes kleines Geſtelle mit zwey dicht in einander ſchneidenden Ober-Theilen verſehen, worauf das Weibes-Volck das zarte und geſchmeidige Wachs-Licht zu winden, und darmit in dem Hauſe zu gehen pfleget.

Wachtel,

Coturnix, Caille, iſt ein ſprencklichter Vogel ohne Schwantz, der ſich wie das Rebhun gerne zur Erde hält; Sie halten ſich gerne in fetten Korn-Feldern auf, verkriechen ſich unter das Geſträuche; das Hun brütet ohne Hülffe des Hans 7 bis 10 Junge aus. Das Oecon. Lex. giebet nebſt andern Bericht von ihrer Wartung und dem Wachtel-Fange ſowol mit dem Wachtel-Garne, als mit der Wachtel-Pfeiffe. Man ſagt: es wären dieſe Vögel der Unkeuſchheit ergeben, auch zum Verſpeiſen untüchtig, weil diejenigen, ſo davon eſſen, nach Avicennæ Bericht, den Krampff und einen krummen Hals bekommen ſollen, welches aber andere Leute nicht glauben wollen. Vielmehr hält unſer Koch ſolche, was den Geſchmack und Güte betrifft, denen Rebhünern gleich, will auch, daß man ſie eben wie dieſe tractire und zurichte.

Wächterin,

Heiſt insgemein diejenige Frau, ſo des Nachts über in denen Wochen-Stuben oder bey andern krancken Patienten zu wachen, und ſelbigen an die Hand zu gehen pfleget.

Wackerin von Wackenfelß,

Helena Maria, des Kayſerlichen Hofraths und Ritters, Joh. Malthæi Wackers à Wackenfelß unvergleichliche Tochter, von Prag aus Böhmen, eine gelehrte Jungfer von vielen Sprachen und Wiſſenſchafften, ſie ſtarb daſelbſt in der beſten Blüte, nemlich Anno 1607 den 30 May in dem 9 Jahr ihres Alters. Vid. Paſch. in Gynæc. Doct. pag. 59, Baldhoven in Catalog. Doct. Fœm. & Virg. in Fin. Sie hat auch eine ziemliche Inclination und Geſchicklichkeit zur Poeſie ſpüren laſſen, und war in der Vocal- und Inſtrumental-Muſic wohl erfahren; auch in der Rechen-Kunſt ſehr geübt. Es ſind dieſer gelehrten Jungfer viel ſchöne Epitaphia

taphia in Lateiniſcher, Frantzöſiſcher und Italiäniſcher Sprache aufgeſetzet und zuſammen gedruckt worden; Conrad Bachmannus Prof. in Gieſſen, hat zwey ſchöne Epigrammata auf ſie gemacht.

Waffel-Kuchen zu machen,

Man nimmt ein Pfund Mehl, ein Nöſſel Rahm, drey Viertel-Pfund abgeklärte Butter, drey Stück klein geſtoſſenen Zwieback, ſechs Eyer mit den Weiſſen und Gelben, zwey Löffel voll Geſt oder Hefen, welcher die Nacht im Waſſer geſtanden, Muſcaten-Nüſſe und Cardemom einen guten Löffel voll, Zucker und Roſen-Waſſer, rühret es wohl ab in einem ſteinernen Topf, ſetzet es dann an einen warmen Ort, läßt es drey Stunden ſtehen, daß es wohl ſtehet oder aufgeht in dem Topffe, es muß aber an einem Ort ſtehen, daß es nicht anbrenne, oder ſich anſetze in dem Topffe, es will ſonſt nicht aufgehen, backet es denn in dem Waffel-Eiſen auf einem Kohlfeuer.

Waffel-Kuchen anders,

Man nimmt eine Kanne Mehl, eine Kanne Milch, acht oder zehen Eyer, zwey Löffel voll Geſt, fünff Stücken Zwieback, ein Drittel-Pfund geſchmeltzter Butter, und ein wenig geſtoſſene Muſcaten-Blumen, daß alles wohl durch einander geſchlagen des Abends zuvor, wenn des Morgens ſoll gebacken werden.

Wagen,

Iſt ein Gerüſte, ſo ſchwere Laſten auf dem Lande fortzubringen dienet. Es beſtehet aus vier Rädern, deren zwey und zwey an einer Achſe ſo ſtecken, daß ſie darinn umlauffen können. Die Achſen werden mit einem oder zwey langen Bäumen zuſammen gehangen, und vorne gehet eine Deichſel hervor, daran die Pferde geleget, und zugleich der Wagen damit gelencket wird.

Wagenknechtin, ſ. Waltherin.

Wagen-Korb,

Iſt ein von ſchlancken Ruthen oval-rund geflochtenes Behältniß auf vier höltzernen Rädern oder Rollen ſtehend, worinnen die Muhmen und Ammen die kleinen Kinder auf und nieder zu fahren pflegen. Iſt mannichmal von oben her mit einem Spriegel bedecket.

Wagenſeilin,

Helena Sibylla, von Altorff, des berühmten Joh. Chriſtoph Wagenſeils einige Tochter, und Prof. Daniel Mollers gelehrtes Eheweib. Iſt in der Griechiſchen und Lateiniſchen Sprache dermaſſen erfahren, daß ſie auch den in Griechiſcher Sprache ſehr ſchweren Poeten, Homerum, perfect leſen und verſtehen kan. In der Ebräiſchen Sprache iſt ſie ſo weit gekommen, daß ſie ihrem Vater groſſe Dienſte darinnen gethan; wie ſie denn gäntzlich beſchloſſen, die deutſche Bibel des ſeligen Lutheri in Rabbiniſchen Schrifften heraus gehen zu laſſen. Die Frantzöſiſche und Italiäniſche Sprache verſtehet ſie gleichfalls, hält fleißige Correſpondenz mit des berühmten Caroli Patins gelehrten Töchtern, und iſt wegen ihren vortrefflichen Wiſſenſchafften in die berühmte Italiäniſche Academie Recuperatorum auf- und angenommen worden. Czvittinger in ſeiner An. 1711 herausgegebenen Specie Hungariæ Literatæ pag. 262 rühmet ſie ſehr. An. 1705 hat ſie auf ihres verſtorbenen Vaters Tod etliche ſchöne Lateiniſche Diſticha gemacht. Vid. Tenzel. Curieuſe Bibliotheqv. A. 1706 pag. 130 & pag. 126, Paull. in der Zeitkürtzenden Luſt P. II p. 1120, Junck. Centur. Fœm. Illuſtr. p. 84.

Wahrſagerinnen,

Sind zauberiſche und ruchloſe Weiber, ſo durch allerhand Teuffels-Künſte die Rathfragenden zu verblenden pflegen. Dergleichen gottloſe Weiber waren ſchon im alten Teſtamente, als das Wahrſager-Weib zu Endor, welches Saul ließ aufſuchen, 1 Sam. XXVIII, 7; die Magd, ſo einen Wahrſager-Geiſt hatte, Act. XVI, 16.

Walbrud die Heilige,

Des Fürſten Magoldus, Grafens von Hennegau, devote Gemahlin, war Stiffterin und Aebtißin des Ordens der Canoniſſen in Hennegau, welcher Orden ſich hernach durch gantz Niederland, Teutſchland und Lothringen ausgebreitet. Sie lebte A. C. 650.

Walcher-Holtz,

Iſt eine kleine herumgehende Waltze

oder Rolle von Holtz gedrehet, ſo zu den Paſteten oder anderm Teig in den Küchen gebrauchet wird, und vermittelſt deſſen man den vorher durchwirckten Teig auszudehnen und in dünne und zarte Blätter bey dem Backen zu bringen pfleget. Man nennet auch ſelbiges ein Treibe-Holtz.

Walchin,

D. J. von Weimar aus Thüringen, ein in der Chymie erfahrnes Weibes-Bild, man findet von ihr ein Tractätlein, ſo betitelt wird: Mineraliſche Gluten, doppelter Schlangen-Stab, Mercurius Philoſophorum, langer und kurtzer Weg zur Univerſal-Tinctur, Leipzig An. 1705.

Waldenburgiſch Gefäſſe,

Werden in der Altſtadt Waldenburg an der Mulde gelegen, von den da wohnenden Töpffern in groſſer Menge verfertiget. Dieſe Gefäſſe bereiten ſie aus einem ſchönen, zarten und ſehr weiſſen Thon, der in einem Dorffe, Nahmens Frohnsdorff, eine Meile von Altenburg gelegen, gegraben wird, brennen ſelbige durch Hülffe des gemeinen Saltzes ſo harte, daß man auch mit den Scherben auf einem Stahl Feuer ſchlagen kan, der Farbe nach ſind ſie entweder braun oder weißlich grau.

von Wallis Princeßin,

Heiſſet nicht nur in Engelland des Printzen von Wallis Gemahlin, ſondern auch die Erb-Princeßin von der Engelländiſchen Crone, ſo in Ermangelung der männlichen Erben das Scepter erhält.

Walpurgis,

Des H. Willibaldi und Wunibaldi Schweſter und gelehrt geweſene Aebtiſſin zu Heydenheim im Anſpachiſchen, ſo An. 786 geſtorben; ſie war ſonſten aus Engeland, und wird ihr Cörper zu Aichſtädt verwahret, aus welchem ein gar reines Oel Tropffenweiſe flieſſen ſoll. Es wird ihr das Hodœporicon S. Wilibaldi zugeeignet, worinnen ſie ihres Bruders gantze Reiſe beſchreibet. Sie ward vom Pabſt Hadriano II canoniſiret, und hat ihr Leben Philibertus Aichſtadianus beſchrieben, ſo bey dem Caniſio in Lection. Antiq. T. IV zu finden. Vid. Voſſ. d. Philolog. c. 2 pag. 12, Rader. Vol. 3 Bavar. Sanctor. pag. 48 & 54, Pruſchium de Monaſter. Germ. pag. 508 & 509, Pitſeum de Illuſtr. Britan. Script. pag. [illegible] Hondorff. Prompt. Exempl. P. II p. 345.

Waltherin,

Eva, gebohrne Wagenknechtin, Caſpar Anton Walthers, JCti, wie auch des Raths zu Breßlau Procuratoris Cameræ & Advocati ordinarii Eheliebſte, gebohren den 23 Febr. 1648, hatte eine ſchöne Wiſſenſchafft in der Theologie, gab Soliloquia heraus, und ſtarb den 5 Jan. 1713 zu Breßlau. Der Probſt Bröſtedt hat ihr Leben in einer Lateiniſchen Inſcription beſchrieben.

Wams oder Wämſtlein,

Iſt ein aus allerhand ſeidenen oder wollenen Zeugen auf vielerley Art verfertigter weiblicher Ober-Habit, mit Ermeln und Schöſſen verſehen. Die Augſpurgiſchen Wämslein ſind ſtarck mit Spitzen friſiret, die Saltzburgiſchen haben lange Schöſſe, und ſind insgemein von ſchwartzem Sammet oder feinem Tuch. Die Straßburgiſchen haben entſetzlich weite und kurtze Ermel, und werden Schopen genannt. Die Nürnbergiſchen werden Röcklein genennet, ſind über und über mit Spitzen bebrämet, haben auch einen Schurtz oder Fleck daran, an ſtat der Schöſſe, ſo gleichfalls ſtarck friſiret iſt. In Leipzig wird es gleichfalls ein Röckgen benennet, und wird wegen der veränderlichen Moden auf vielerley Art und Façon bald mit engen, bald mit weiten Ermeln, bald kurtzen bald langen Schöſſen gemacht.

Wamme, ſiehe Blume.

Wand-Leuchter,

Iſt eine von Silber, Meßing oder Blech getriebene Tille, mit einem Hinter-Schild gezieret, wird an die Wand befeſtiget.

Wand-Schrauben, oder Hacken,

Sind von Meßing gegoſſene oder von Eiſen zuſammen geſchweiſte und überzinnte Hacken, ſo in die Zimmer in die Wände geſchraubet oder angenagelt werden, damit man etwas daran hengen kan. In denen Putz-Zimmern bedienet man ſich

ſich ſtat der Wand-Schrauben der ſo genannten Spollir-Hacken.

von Wangenheim,

Anna, Aebtißin von St. Catharina am Stiege, eine gelehrte Matrone, ſie hat An. 1480 ſchöne geiſtreiche Meditationes über das Hohe Lied Salomonis geſchrieben. M. Michael Uranius, Rector des ehemaligen Gymnaſii zu Herſchfeld, gedencket ihrer gar rühmlich in einer Oration.

Wanne,

Iſt ein von höltzernen Dauben mit Reiffen zuſammen getriebenes länglicht-rundes Gefäſſe, worinnen die Wäſche gebrühet und ausgewaſchen wird, iſt groß oder klein, die kleinern werden auch in der Haushaltung zum Einſaltzen des Fleiſches gebrauchet, it. den Stockfiſch und andere Sache darinnen zu wäſſern.

Wanne zu à la dauben,

Iſt eine hierzu abſonderlich von Kupffer getriebene und verfertigte Wanne, mit einem darzu gehörigen Blech, welches durchlöchert iſt.

Warda,

Rebecca, eine Jrrländiſche Qvackerin, ſo ihre Qväckeriſchen und irrigen Lehren in Jrrland, abſonderlich zu Waterford, eifrig fortpflantzte, auch einen groſſen Schwarm und Anhang bekam.

Wärm-Flaſche,

Iſt ein von Zinn, oval-hol gegoſſenes Gefäſſe, mit einem Schraube- und noch gantz beſondern Deckel verſehen, wird mit ſiedendem Waſſer angefüllet, und in die Betten zu deren Erwärmung geſetzet.

Wärm-Pfanne,

Iſt ein von Kupffer oder Meßing rund gewölbtes Behältniß, mit einem langen Stiel und durchlöcherten Deckel verſehen, wird mit glüenden Kohlen zu Erwärmung der Betten angefüllt.

Wärmſtein,

Iſt ein viereckigt länglicher, flacher und eingebogener dünner Stein, aus Serpentin gearbeitet und geſchnitten, welchen das Frauenzimmer bey bedürffenden Fällen heiß legen, und ſich ſelbigen in ein Tüchlein gewickelt, auf den Leib ſchlagen läßt; bey den gemeinen Weibern muß eine warm gemachte Stürtze deſſen Stelle vertreten.

Wärm-Teller,

Iſt ein doppelter und holer von Zinn gegoſſener und gedreheter runder Teller, mit einer Schraube verſehen, welcher mit heiſſem Waſſer angefüllet wird, darmit man bey dem Eſſen die ordentlichen Teller drauf ſetzen, und die Speiſen warm genieſſen kan.

Warnea,

Margaretha, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Wärterin,

Iſt eine arme Frau, ſo um ein wöchentlich gewiſſes Warte-Geld Patienten in ihrer Kranckheit Tag und Nacht zu warten, und ihnen zur Hand zu gehen pfleget.

Wäſche,

Iſt das leinene Geräthe, ſo zur Bekleidung des Menſchen, Uberziehung der Betten, Deckung des Tiſches und andern Nothwendigkeiten in einer Haushaltung gebraucht wird. Weiſſe Wäſche nennet man diejenige, welche nachdem ſie gewaſchen und wieder zugerichtet, noch nicht gebraucht iſt; ſchwartze oder eingeſchwärtzte iſt diejenige, ſo durch den Gebrauch des Waſchens und der Reinigung bedarff. In Anſehung der Güte iſt ſie entweder Haus- oder Roll-Wäſche, oder Stärck-Platt- und Bögel-Wäſche. Es wird aber das Wort Wäſche auch für die Arbeit des Waſchens genommen. Was eine geſchickte Haus-Mutter dabey zu beobachten, und wie allerley Flecke aus der Wäſche zu bringen, davon belehret ſie das Oecon. Lexicon.

Wäſche gelbe wieder weiß zu machen,

Es iſt eines derer gröſten Fehler von der Wäſche, wenn ſie mit der Zeit gelbe wird. Dieſes wird verurſachet, entweder durch langes Liegen, ohne ſie zu gebrauchen, oder durch allzuheiſſes Brennen, welches letztere bey der baumwollenen

Leinwand am allererſten vermercket wird. Dergleichen Wäſch-Fehler nun zu vertreiben, nehme man Butter-Milch, die ſchon einige Tage geſtanden hat, und faſt verſauret iſt, thue ſie in ein irden oder kupffern wohlgeſaubertes Geſchirr, lege darein gelb-angelauffene Wäſche, laſſe ſie 8 bis 10 Tage darinnen liegen, hernach nehme man ſie heraus, waſche ſie mit Seiffe in laulichtem Waſſer ab, endlich aber ſpüle und ſchwencke man ſie in kaltem Waſſer recht aus, und trockne ſie, ſo wird man ſich verwundern, wie dieſe gelbe Wäſche ſchön weiß geworden ſey. Will man ſie aber doch noch weiſſer haben, ſo wiederhole man die hier vorgeſchriebene Weiſe noch ein bis höchſtens zweymal, ſo wird man es hernach höher damit nicht bringen können.

Waſchen,

Heiſſet das eingeſchwärtzte und verbrauchte weiſſe Zeug und Waſch-Geräthe, von neuen wieder einweichen, brühen, einſchmieren, ausreiben, ausſpülen und wieder reine machen. ſiehe Oeconomiſches Lexicon.

Waſcheblau,

Iſt ein von Holtz breit und ſtarck geſchnitzter Stock mit einem Stiel, womit das Weibesvolck an etlichen Orten die gebrühete, und naß auf einander gelegte Wäſche zu ſchlagen und zu blauen pfleget, damit ſelbige hernach im Auswaſchen nicht allzu ſehr darff gerieben werden.

Wäſche legen, ſiehe Legen Wäſche.

Wäſcherin,

Sind arme Tagelöhners-Weiber, ſo die Woche über auf die Wäſchen, um das Geld, in die Häuſer zu gehen pflegen, die ſchwartze Wäſche allda einweichen, brühen, ſchmieren, waſchen, ausſpülen, ausringen, aufſchlagen, treugen und rollen helffen.

Wäſcher-Lohn,

Heiſſet dasjenige veraccordirte Geld, ſo die Weiber denen Wäſcherinnen für ihre gehabte Mühe und Arbeit zu zählen pflegen.

Wäſcher-Mägdgen,

Sind junge ledige Dirnen, ſo die eingeſchwärtzte Wäſche wöchentlich von denen Studenten- und andern Stuben zuſammen zu tragen, ſelbige zu waſchen, und wieder zu überbringen pflegen.

Waſch-Gelte,

Iſt ein länglicht rund höltzernes Gefäß, mit zwey langen Handgriffen, worinnen die Wäſcherinnen bey dem Aufbrühen, das kochende Waſſer in die Waſch-Tefe tragen, und ſolches über die Wäſche gieſſen.

Wäſch- oder Geräthe-Köthe,

Iſt ein hohes und breites, von Holtz zuſammen geſetztes Behältniß mit Fachen unterſchieden, worinnen das Weibesvolck ihr Waſch-Geräthe zu verwahren und zu verſchlieſſen pfleget.

Waſchhaus,

Iſt dasjenige Behältniß in dem unterſten Theile des Hauſes, wo die Waſch-Keſſel eingemauert ſtehen, das Waſſer und Lauge geſotten, und die ſchwartze Wäſche gebrühet und gewaſchen wird.

Wäſch-Kaſten,

Iſt ein abſonderlich groſſer, von Holtz zuſammen geſetzter Kaſten, worein das Frauenzimmer ihre Wäſche, und weiſſes Geräthe zu legen, und ſelbiges allda zu verwahren pfleget.

Waſch-Keſſel,

Iſt ein groſſer, runder, kupfferner Keſſel, eingemauret oder frey, worinnen das Waſſer und die Lauge bey dem Waſchen gekocht und geſotten wird.

Waſch-Korb,

Iſt ein groſſer länglicht runder zuſammen geflochtener, und mit zwey Griffen verſehener Korb, ſo bey dem Waſchen zu allerhand kan gebrauchet werden.

Waſch-Leinen, ſiehe Leinen.

Waſch-Zettel,

Iſt ein richtiges Verzeichniß dererjenigen Wäſch-Geräthe-Stücken, ſo man in die Wäſche mit zu waſchen giebet, damit das Weibesvolck daraus erſehen kan, ob es

alles

alles wieder aus der Wäſche richtig bekömmt.

Waſenthau,

Magdalena Brigitta, Jodoci Waſenthaus Eheweib, war ein gelehrtes und verſtändiges Weibesbild. Vid. Paullini in ſeiner Zeitverkürtzenden Luſt P. II p. 1121.

Waſſer-Bley, ſiehe Bley-Stifft.

Waſſer-Hun, ſiehe Taucher.

Waſſer-Kanne,

Iſt ein von Holtz länglicht zuſammen geſetztes Gefäſſe, obenher mit einer löcherichten Handhabe verſehen, worinnen das Waſſer in die Küchen getragen wird, in groſſen Küchen werden ſie mit küpffernen und polirten Reiffen umleget.

Waſſermeſſen,

Iſt ein abergläubiſcher Gebrauch, wann das Weibesvolck in der Chriſt-Nacht zwiſchen 11 und 12 Uhr eine gewiſſe Qvantität Waſſer in ein Behältniß abmiſſet, und des Morgens frühe wieder darnach ſiehet, ob es weniger geworden, oder zugenommen, woraus ſie ſich vorher propheceyen, ob ſie das künfftige Jahr über reich oder arm ſeyn werden.

Wäſſern, ſiehe Einwäſſern.

Waſſer-Nixe,

Heiſſen diejenigen Geſpenſter, ſo ſich in Weibes-Geſtalt auf denen Flüſſen und Gewäſſern ſehen laſſen ſollen.

Waſſer-Nüſſe, ſiehe Stachel-Nüſſe.

Waſſer-Perlen,

Sind groſſe, runde, unächte Perlen, ſo das Frauenzimmer alltäglich um den Hals zu tragen pfleget.

Waſſer-Probe reiner und keuſcher Weiber,

Als dorten Pheron des Aegyptiſchen Königs Seſoſtris älteſter Sohn blind war, ward ihm von dem Oraculo angedeutet, daß er wieder ſehend ſolte werden, wenn er ſich in dem Waſſer oder Urin einer Frauen wüſche, die mit keinem andern, als mit ihrem eigenen Mann hätte zu thun gehabt. Worauf ſich Pheron mit ſeiner eigenen Gemahlin Waſſer zu waſchen anfieng, er blieb aber vor wie nach, blind. Hierauf ließ er anderer Weiber Waſſer in groſſer Menge auffangen, und dieſes ſo lange, bis er endlich eine fand, durch deren Waſſer er wieder ſehend ward. Als dieſes geſchehen, ſchickte er ſeine Gemahlin, ſamt allen denen Weibern, ſo ihren Männern nicht reine Farbe gehalten, in die Stadt Erytrobulum, ließ ſelbige mit Feuer anſtecken, und verbrannte ſie alle zuſammen. Diejenige aber, durch welche ihm geholfen ward, nahm er zu ſeiner Gemahlin an.

Waſſer-Probe, oder Waſſer-Urtheil,

War ehemals eine Art, ſeine Unſchuld zu beweiſen, und ſich von dem Verdachte, worein man gerathen war, zu reinigen, welche aber billig abgeſchafft worden. Sie war zweyerley und ward die Probe entweder mit heiſſem oder kaltem Waſſer gemacht. Im erſtern Fall muſte der Beſchuldigte den bloſſen Arm bis an den Ellbogen in einen Keſſel heiſſen oder siedenden Waſſers ſtecken und eine gewiſſe Zeit darinnen halten: zog er nun den Arm unverſehrt heraus, ward er für unſchuldig gehalten, wenn aber der Arm verletzt geweſen, für ſchuldig erkannt, und alſo entweder losgezehlet oder verdammet. Im andern Falle ward der Beſchuldigte in kaltes Waſſer geworffen: Schwamme er nun oben, ſo ward er für ſchuldig, gieng er aber unter, ſo ward er für unſchuldig gehalten. Dieſes hat man hernach auch die Hexen-Probe genennet.

Waſſer-Ständer,

Iſt ein von Kupffer oder Holtz zuſammen geſetztes groſſes Gefäß, mit einem Deckel verſehen, worinnen das Waſſer zum Kochen rein erhalten wird, in groſſen Küchen pfleget er öffters mit einem weiſſen Schurtz umhänget zu werden. Heiſſet an etlichen Orten auch Waſſer-Zuber.

Waſſer-Trog, oder Röhr-Kaſten, Röhr-Trog,

Iſt ein ſehr groſſer ausgezimmerter und ausgepichter tieffer holer Kaſten, worein das

das Röhr-Waſſer geleitet wird, iſt offtermals mit einem Unterſchied verſchlagen, und obenher zugedecket, worein die Köchin ihre Speiſe-Fiſche zu ſetzen pfleget.

Waſſer-Zuber, ſiehe Waſſer-Ständer.

Waſſer zum abwiſchen,

Iſt ein aus weiſſen Bohnen, Semmel-Broſam, Kürbis, Weiß-Wurtzwurtzel, Ziegen-Milch, Pinien, und Fleiſch von Tauben-Brüſten, deſtillirtes und abgezogenes Schminck-Waſſer, deſſen ſich das Frauenzimmer, um weiſſe und ſchöne Haut dadurch zu überkommen, zu bedienen pfleget.

Watherhada,

Maria, eine Engelländiſche Qvackerin, ſo ihre qvackeriſchen Lehren zu Boſton in Neu-Engelland ausſtreuen wolte, es wurde ihr aber von der Obrigkeit ſolches ſcharff verboten, ihre Zuſammenkünffte zerſtöret, und ihr alle Inſtrumenta, deren ſie ſich zum ſchreiben bedienen konte, mit Gewalt weggenommen, damit ſie nichts von ihren närriſchen Lehren aufzeichnen, und andere mit ſolchem Gifft anſtecken möchte. Crœſ. Hiſtor. Quacker. p. 106, 495 & 96.

Watte ſeidne,

Iſt die Flocken-Seide, darein die Seiden-Eyer auswendig eingewickelt ſind, wenn ſie abgenommen, wird ſie gekocht, und ein zartes Weſen daraus gemacht, welches zum Unterlegen in die Schlaff-Röcke, Camiſöler u. ſ. f. ſtat der Baumwolle dienet.

Waugin,

Dorothea, eine Qvackerin aus Alt-Engelland, ſo ſich nach Boſton in Neu-Engelland machte, um ihre qvackeriſchen Lehren daſelbſt auszuſäen; allein ſie ward von der Obrigkeit daſelbſt gefangen genommen, in das Gefängniß geworffen, wegen ihrer Hartnäckigkeit ſonder Eſſen und Trincken darinnen beybehalten, auch weil ſie ſich dennoch nicht geben wolte, als eine Ertz-Verführerin dermaſſen mit Schlägen tractiret, daß ſie darüber ihr verführeriſches Weſen vergeſſen muſte. Crœſ. in Hiſtor. Quacker. p. 506.

Wechſel-Bälge,

Heiſſen diejenigen Kinder, ſo die Hexen mit dem Teufel ſollen gezeuget, und hernach an anderer von ihnen geſtohlner junger Kinder Stelle den unglücklichen Eltern eingeſchoben haben. Sie ſollen insgemein erſchrecklich gefreßig, faul und ungeſtalt ſeyn, auch, wenn man ſie übel hält, von denen Hexen bey Nachtzeit wieder abgeholet, und die vorigen rechten Kinder an deren Stelle zurück gebracht werden.

Weggerin,

Anna, war ein in der Medicin und Artzney-Kunſt wohlerfahrnes Weib. Vid. Olaum Borrich. de Ort. & Progreſſ. Chem. p. 51.

Wegſetzen Kinder,

Iſt ein gottloſes und ſündliches Verbrechen derer Huren, und anderer liederlichen Vetteln, ſo ihre neugebohrnen Kindlein heimlich wegſetzen. Wann das Kind noch lebendig und unbeſchadet gefunden wird, und man aus denen Umſtänden der Mutter Vorſatz, das Kind nicht zu tödten oder augenſcheinlich verderben zu laſſen, erſehen kan, wird ſie nach denen Churfl. Sächſiſchen Rechten mit Gefängniß oder Landes-Verweiſung abgeſtraffet; iſt das Kind aber Zeit währender ſolcher heimlichen Wegſetzung geſtorben, wird die Mutter gleich einer andern Kinder-Mörderin am Leben geſtraffet.

Wegewarten, ſiehe Cicori.

Wehe-Frau, ſiehe Kinder-Mutter.

Wehe-Mutter, ſiehe Kinder-Mutter.

Wehethun der kleinen Kinder,

Iſt eine Extenſion und Ausdehnung einiger Muſculn und Flechſen, ſo von einer hefftigen Bewegung und Verruckung herrühret, weßwegen die Mütter ſelbige bey ſolchen Fällen zu ziehen pflegen. ſiehe Ziehen kleine Kinder.

Weib, ſiehe Frau.

Weiber-Garniſon,

In der Haupt-Stadt und Kayſerlichen Reſidentz

Reſidentz Monomotapa in Aethiopien, iſt die Stadt-Garniſon von eitel Weibern beſtellet worden.

Weiber-Lehn, Kunckel-Lehn, oder Schlair-Lehn,

Heiſſet ein ſolches Lehn, wormit die weiblichen Perſonen auch belehnet werden, und in ſelbiges ſuccediren können. Vid. Myler. de Princip. & Stat. Imp. c. 24.

Weiber-Regiment,

Iſt eine von denen herrſchſüchtigen und hochmüthigen Weibern wider die göttlichen Rechte Geneſ. III, 16, 1 Cor. XI, 3. und den Wohlſtand angemaßte Herrſchafft über ihre Männer. Dergleichen herrſchſüchtiges und ungehorſames Weib war dort des Königs Ahasveri Gemahlin die Vaſti, um deren willen er auch nach ihrer Verſtoſſung ein Königlich Gebot im gantzen Reich ausſchreiben ließ, daß alle Weiber ihre Männer in Ehren halten, und ein jeglicher Mann der Oberherr in ſeinem Hauſe ſeyn ſolte. Eſther I, 19 & 22. Bey denen alten Völckern hatten die Männer gar die Gewalt über ihrer Weiber Leib und Leben. Jul. Cæſ. l. 6, Tacit. Annal. Lib. II, Tiraquell. ad LL. Connub. gl. 1 part. 1, 31, 37. Dergleichen herrſchſüchtige Weiber, ſo dem Mann die Hoſen nehmen, haben es vielleicht von der Xantippe erlernet, als welche ihrem Mann dem Socrates öffters ſeine Kleider nahm, ſelbige anzog, und darinnen öffentlich ausgieng, damit indeſſen ihr armer Mann genöthiget ward, bey ſeinem Ausgang nur eine alte Haut um ſich zu ſchlagen. Von dem ſchimpfflichen Weiber-Regiment. vid. Rodenburg. in Tr. de Jur. Conjug. p. 193.

Weiblein,

Heiſſen nach dem Grund-Texte diejenigen irrigen, leichten, verführiſchen und leichtſinnigen Weiber, ſo ſich durch ſüſſe und glatte Worte der irrigen Lehrer leichte gefangen nehmen laſſen, und einem ieden Geiſte gleich glauben, Paulus gedencket deren 2 Timoth. III, 6. Vid. Grotium ad h. l.

Weiffe,

Iſt ein von Holtz verfertigtes, und oben und unten mit einem contrairen Quer-Holtz verſehenes Hand-Inſtrument, worüber das geſponnene, und von der Spule lauffende Garn geſpannet, und nach der Zahl in Gebind und Strehne geſchlagen wird. Dergleichen Dienſte thut auch die ſo genannte Schnapp-Weiffe.

Weiffen, oder Abweiffen,

Heiſſet das geſponnene Garn, von der Spule auf die darzu verfertigte Weiffe ziehen, und ſelbiges in Gebind und Strehne, vermöge eines darzwiſchen geſchlagenen Zwirnfadens bringen.

Weiglerin, ſiehe Wincklerin.

Wein,

Vinum, Vin, iſt das edle Gewächs, das durch GOttes Segen aus der Erde kömmt, des Menſchen Hertz zu erfreuen. Es wird aber von einem guten Wein erfodert COS, das iſt: er ſoll haben Colorem, eine ſchöne helle Farbe, Odorem, einen guten Geruch, und Saporem, einen annehmlichen Geſchmack. Andere wollen ihn nach allen fünf Sinnen probiren und ſagen: ein guter Wein müſſe erkannt werden COSTA, nemlich: Colore, Odore, Sapore, Tactu & Auditu. Das iſt: Ein guter Wein müſſe von ſchöner Farbe, gutem Geruch, und annehmlichem Geſchmack ſeyn, auch beym Einſchencken friſch daher rauſchen. Sonſt giebt es der Weine ſehr vielerley Arten. Plinius hat ſchon zu ſeiner Zeit deren 195 Geſchlechter gezehlet, und würde man ihrer heut zu Tage weit mehr zuſammen bringen, wenn man ſolche nach denen Landſchafften, Art der Trauben, dem Geſchmack, Erfindern, Wirckungen ꝛc. betrachten wolte, ſo ich aber ietzo billich übergehe, und curieuſe Leute ohnedem in weitläufftigen Wein- und Reiſe-Beſchreibungen hiervon ſattſam Nachricht finden werden. Nur melde ich dieſes, daß diejenigen Eſſen, welche der Koch mit Wein bereitet, deſto annehmlicher ſeyn, und kömmt ſelbiger nicht nur an gute Brühen, ſondern es brauchet auch der Koch öffters die unreiffen Weinbeeren, welches beym Hecht und andern Orten wird zu ſehen ſeyn. So viel iſt hierbey anzumercken, daß die gemachten und angeſchmierten Weine an die Eſſen nicht dienen, weil ſie bey dem Küchenfeuer die Pro-

be nicht aushalten. Der Wein iſt auch unterſchieden nach Beſchaffenheit der Stärcke, Farbe, Geſchmacks und Geruchs. Die Trauben, wenn ſie reiff worden, werden abgeſchnitten, in Zober geſchüttet, darinnen geſtampfft oder getreten, nachmals auf die Preſſe gebracht, und der übrige Safft ausgepreßt, mit einander in Fäſſer, die man nicht gantz füllen muß, gefaſſet, bis er vergohren oder verbrauſt, alsdenn erſt die Fäſſer voll gemacht, der Spund zugeſchlagen, und der Wein eingekellert. In dem Oeconomiſchen Lexico werden die vornehmſten Gattungen erzehlet, und deren Tugenden und Wirckungen beſchrieben, von den angemachten Weinen, von dem Abziehen, daß er in Fäſſern nicht verrieche, vom Auffüllen und andern Hülffs-Mitteln, den Wein gut zu erhalten und den verdorbenen wieder zu rechte zu bringen, ingleichen von dem Wein-Bau ꝛc. Nachricht ertheilet. Der unvergohrne Wein heiſſet Moſt.

Wein abziehen,

Heiſſet den auf groſſen Fäſſern liegenden Wein auf kleine Tonnen oder Bouteillen füllen und abziehen.

Weindroſſel, ſiehe Krammets-Vogel.

Wein Einſchlag geben,

Heiſſet ein mit Schwefel, Fenchel und Korn-Blumen angenetztes Tüchlein, brennend in das Wein-Faß hängen, welches zu Zapffen gehet, oder nicht voll gefüllet iſt, wodurch es von dem Kaan, Moder und Anlauffen verwahret wird.

Wein-Eßig,

Iſt ein verdorbener ſauerer oder ſeiner Geiſtigkeit beraubter Wein, welcher in der Haushaltung, in der Küche und in der Artzney guten Nutzen hat. Wie man denſelben bereiten könne, wird im Oeconomiſchen Lexico gewieſen.

Wein füllen,

Heiſſet dem haushältigen Weibesvolck, den in denen Fäſſern ſich verzehrenden Wein mit andern wieder auffüllen, damit die Fäſſer ſtets voll bleiben.

Wein-Kremp zu machen,

Man nimmet eine Kanne guten Wein, kochet ſolchen in einem reinen Topf, thut dazu ein halb Pfund feinen Zucker, vor neun Pfennige Zimmet, 6 bis 8 gantze Nelcken, etwas Muſcaten-Blüten gröblich geſtoſſen, läßt es zuſammen wohl kochen. Dann nimmt man einen andern etwas gröſſern Topf, in ſolchen ſchlägt man zehn Eyer und zwar nimmt man von ſechs Eyern nur die Dotter, die übrigen vier Eyer aber thut man ſamt dem Eyweiß hinein, unter ſelbige miſchet man ein Löffelgen Weitzen-Mehl, ſolches wohl geqvirlet, ſodann den ſiedenden Wein darauf gegoſſen, und ſo lange ohne Unterlaß auf den Kohlen geqvirlet, bis es dicke wird, doch muß es gleich angerichtet werden, daß der Giſch fein darauf ſtehen bleibet.

Wein-Mus, ſiehe Suppe, Wein-Mus genannt mit Semmel.

Wein warten,

Heiſſet fleißige Aufſicht auf den im Keller liegenden Wein haben, als: nach der Farbe ſehen, die mürben und alten Reiffen beſichtigen, die Fäſſer fleißig wiſchen und reinigen, Einſchlag geben und dergleichen.

Weinsbergiſchen Weiber, ſiehe Wünsburgiſchen Weiber.

von Weißbach,

Eliſabeth, war An. 1500 Aebtißin in dem im XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Weiß-Bier, ſiehe Breyhan.

Weiſſe Haube,

Iſt ein aus klarer weiſſer Leinwand geſchnittenes, und hinten unter dem Neſt zuſammen gezogenes Häublein, mit ſchmalen weiſſen Spitzlein oder Canten um und um beſetzet, deren ſich das gemeine Weibesvolck zur Sommers-Zeit im Hauſe zu bedienen pfleget, der Schnitt von ſelbigen iſt entweder rund über die Stirne, oder mit einem ſpitzigen Schnepplein verſehen, welches die Weiber Schneppen-Hauben nennen. Der Hallorum-Weiber ihre weiſſen Häublein, ſo ſie unter ihren ſchwar-

tzen Sammet-Schleyern tragen, ſind von weiſſem Neſſeltuch.

Weißfiſch,

Alburnus, Poiſſon blanc (Blanchaille) iſt ein Fiſch, der zu des Boſſueti Zeiten mit Eßig und etwas Garten-Eppich zubereitet aufgeſetzet wurde. Heut zu Tage kommen dieſe Fiſche nicht leicht auf Herren-Tafeln, ſondern ſie ſind eine Speiſe gemeiner Leute, dahero etliche ſie mit unter die Schneider-Fiſche verächtlich rechnen. Dem ſey ihm aber wie ihm wolle, ſo werden doch dieſe Fiſche, wenn ſie abſonderlich etwas groß, durch des Kochs Zubereitung annehmlich gemachet; denn da richtet ſie derſelbe alſo zu: 1) Weißfiſche mit einer Butter-Soſſe; 2) Weißfiſche mit zerlaſſener Butter; 3) Weißfiſche mit einer piquanten Soſſe; 4) Weißfiſche mit weiſſer Semmelbrühe, geröſteter Semmel und Speck; 5) Weißfiſche mit einer Citronen-Soſſe; 6) Weißfiſche gebacken; 7) Weißfiſche gebraten; 8) Weißfiſche gebraten mit einer weiſſen Caper-Soſſe; 9) Weißfiſche gebacken mit einer Baumöl-Soſſe; 10) Weißfiſche mit Sardellen; 11) Weißfiſche gebraten kalt, mit Aepffeln, Eßig und Baumöl.

Weißfiſche mit einer Butter-Soſſe,

Man nehme dergleichen Fiſche, ſchupe und reiſſe ſelbige wie andere Fiſche, und wenn ſie groß ſind, mögen auch wol Stückgen daraus geſchnitten werden, waſche ſie aus, und gieſſe ein wenig Eßig drüber. Hierauf ſetze man in einem Fiſch-Keſſel Waſſer mit einer Hand voll Saltz vermiſchet aufs Feuer, und wenn es kochet, ſo thue man die Weißfiſche drein, und laſſe ſie ausſieden. Nach dieſem richte man ſie auf eine Schüſſel an, die man aber vorhero mit Butter beſchmieren ſoll, ſtreue geriebene Semmel und Muſcatenblüten dran, lege ein groſſes Stück Butter darzu, und gieſſe etwas von der Brühe dran, die aber nicht gar zu ſehr darff geſaltzen ſeyn. Dieſe Fiſche ſetze man hernach auf ein Kohlfeuer, und decke ſie hernach mit einer andern Schüſſel zu, man mag auch wol ein Paar gantze Zwiebeln mit beylegen, und alſo mag man ſie kochen laſſen, bis die Brühe ein wenig dicke wird; alsdenn können ſie zu Tiſche getragen werden.

Weißfiſche mit zerlaſſener Butter,

Wenn dieſe Fiſche, wie vorige geſchupet, geriſſen und abgeſotten worden, ſo läſſet man in einer Caſſerole Butter auf dem Kohlfeuer nur zergehen, richtet alsdenn die Fiſche auf eine Schüſſel an, und läſſet die Butter drüber lauffen, ſtreuet gehackte grüne Peterſilie und Muſcatenblüten drüber, ſetzet es ein wenig aufs Kohlfeuer, damit ſich die Butter in die Fiſche ziehe, decket es aber zu, ſo können ſie darnach hingegeben werden.

Weißfiſche mit einer piquanten Soſſe,

Dieſe Fiſche ſiedet man wie vorige ab. Darnach muß man Butter in einer Caſſerole oder Tiegel auf dem Kohlfeuer braun machen, eine Hand voll geriebene Semmel drein rühren, die man aber Caſtanienbraun röſten ſoll. Ferner gieſſet man Brühe, Wein und Eßig dran, wirffet Nelcken, Jngber, Citronenſchalen, Zucker, und eine Hand voll kleine Roſinen drein, und läſſet es alſo durch einander kochen. Endlich leget man die Fiſche darzu, die eine Weile liegen müſſen, damit ſich die Brühe ein wenig hinein ziehe. Wenn man ſie anrichtet, ſo thut man die Stückgen mit einem Eyer-Schäufflein fein gantz auf eine andere Schüſſel, gieſſet die Brühe drüber, und garniret es nach Gefallen.

Weißfiſche mit einer weiſſen Semmelbrühe, geröſteter Semmel und Speck,

Hat man die Weißfiſche geſchupet, geriſſen und abgeſotten, ſo ſchläget man 4 bis 5 Eyerdotter in ein Töpffgen, Tiegel oder Caſſerole, thut eine Meſſerſpitze rohes Mehl dran, gieſſet einen Eß-Löffel Wein-Eßig darzu, und rühret es unter einander. Ferner leget man ein Stück ausgewaſchene Butter, eine gantze Zwiebel nebſt Jngber und Pfeffer hinein, gieſſet noch ein Paar Löffel Eßig, und das übrige Waſſer darzu, daß man vermeinet Brühe genug zu haben, ſetzet es aufs Kohlfeuer, und rühret es ab, es muß aber beſtändig

ſtändig gerühret werden, ſonſt läufft es zuſammen. Inzwiſchen thut man würfflicht geſchnittenen Speck in eine Caſſerole, und läſſet ſolchen auf dem Feuer braun werden, ſchüttet ein Paar Hände voll würfflicht geſchnittene Semmel hinein, röſtet ſie goldgelb ab, und ſetzet ſie bey Seite. Wenn nun die Brühe fertig iſt, ſo nimmet man ſie vom Feuer, damit ſie nicht koche, richtet die Weißfiſche an, und die Brühe drüber, beſtreuet ſie mit der geröſteten Semmel und Speck, und giebet ſie hin.

Weißfiſche mit einer Citronen-Soſſe,

Sind die Weißfiſche beſchriebener maſſen abgeſotten und zugerichtet, ſo beſchmieret man eine ſilberne oder zinnerne Schüſſel dick mit Butter, ſtreuet klar geriebene Semmel, Citronenſchalen und Muſcatenblüten drauf, leget die abgeſottenen Fiſche ordentlich hinein, und ſtreuet oben wieder geriebene Semmel, Citronenſchalen und Muſcaten-Blüten drüber, gieſſet ein Paar Löffel voll Wein und das übrige Waſſer darzu, ſetzet die Schüſſel auf das Kohlfeuer, decket ſie mit einer andern zu, und läſſet ſie ſo lange dämpffen, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Beym Anrichten ſchneidet man von einer gantzen Citrone die Schalen, thut die Schalen nebſt allem weiſſen herunter, ingleichen auch die Kerne heraus, leget ſie an die Fiſche, und läſſet ſie eine Weile mit kochen, hernach mag man dieſes Gerichte hingeben.

Weißfiſche gebacken,

Man ſchupet ſelbige, und thut ihnen das Eingeweide heraus, machet ihnen auf den gantzen Leib die Qvere Kerbgen, oder ſind ſie groß, ſo zerſtücket man ſie, ſonſt aber läſſet man ſie nur gantz, und ſaltzet ſie hernach ein. Im übrigen verfähret man mit ihnen, als wie mit den Karauſchen, davon unter dieſem Wort Nachricht zu finden iſt.

Weißfiſche gebraten,

Man ſchupet und machet dieſe wie vorhergehende zu rechte, nur daß man ſie gantz, und eine Weile im Saltze liegen läſſet. Hernach ſtreiffet man ſie trocken ab, beſtreichet ſie mit zerlaſſener Butter, leget ſie auf einen Roſt, darauf ſie gantz gemächlich braten müſſen. Wenn ſie nun auf einer Seiten braun worden, ſo leget man oben eine Schüſſel oder ein Blech drüber, und verkehret den Roſt, löſet ſie fein mit einem Meſſer ab, und leget ſie wiederum auf den Roſt, woſelbſt man ſie vollends gar braten ſoll. Beym Anrichten brennet man braune Butter drüber, und beſtreuet ſie mit geriebener Semmel.

Weißfiſche gebraten mit einer weiſſen Caper-Soſſe,

Wenn die Fiſche nach vorher beſchriebener Art abgebraten ſind, ſo thut man 4 bis 5 Eyerdotter, nebſt einer Meſſerſpitze rohen Mehls in eine Caſſerole, und rühret es ab, gieſſet ein Paar Löffel Eßig, Wein, und das übrige Waſſer dran, leget ein Stück Butter mit Ingber, Muſcatenblüten, Citronenſchalen, und eine Hand voll Capern dazu, ſetzet es aufs Kohlfeuer, und rühret es ſo lange, bis die Brühe dickigt wird. Endlich richtet man die Fiſche an, gieſſet die Brühe drüber, und läſſet ſie zu Tiſche tragen, und ſo es einem gefället, mag man auch zerlaſſene Butter drüber ſprengen.

Weißfiſche gebacken mit einer Baumöl-Soſſe,

Suche man unter den Karpffen mit einer Baumöl-Soſſe, auf welche Art die Weißfiſche auch zuzurichten ſind.

Weißfiſche mit Sardellen,

Man ſuche oben Hecht mit Sardellen, und bereite die Weißfiſche auch alſo.

Weißfiſche gebraten kalt mit Eßig, Aepffeln, und Baumöl,

Die Weißfiſche bratet man ab, wie ſchon vorher beſchrieben worden, und leget ſie auf eine Schüſſel, daß ſie kalt werden. Hernach ſtreuet man würfflicht geſchnittene Aepffel drüber, reibet Zucker drauf, thut kleine Roſinen, Ingber und Pfeffer hinzu, gieſſet Eßig und Baumöl über die Fiſche, und läſſet ſie alſo zu Tiſche tragen.

Weiß Melonen-Waſſer,

Iſt ein aus Melonen-Marck, Alaune, getödtetem Qveckſilber, gebrannter Alaune,

ne, jungen Schweine-Rüſſeln, Terpentin, Eyern mit ſamt der Schalen geſtoſſen, Citronen-Safft, Zucker, Ziegen-Milch und weiſſem Wein vermiſchtes, und bey gelinder Wärme deſtillirtes Waſſer, deſſen ſich das Frauenzimmer, um ihre Haut ſauber, weiß und zart zu erhalten, im Waſchen zu bedienen pfleget.

Welcke Rüben, ſiehe Rüben.

von Wellerſe,

Judith, ein gelehrtes und künſtliches Frauenzimmer in Goßlar, maſſen ſie nicht nur gut Latein ſchreiben und reden konte, ſondern auch in der Arithmetica, Aſtronomie und Inſtrumental-Muſic, wie auch Mahler-Kunſt ſehr erfahren war.

Welſche Nuß, ſiehe Nuß.

Weltzer-Abend, ſiehe Rammel-Abend.

Wenda, ſiehe Venda.

Wendelin,

Heiſſet dem Augſpurgiſchen Frauenzimmer ſo viel als ein Fecher oder Sonnen-Fecher.

Wendelmuth,

Eine fromme und gottsfürchtige Wittbe, von Münchendamm, ſo wegen ihres Glaubens als eine ſtandhaffte Märtyrin An. 1527 den 15 Decemb. im Haag öffentlich verbrannt ward. Vid. Rabbi Märtyrer-Buch P. III p. 121.

Wendelmuthin,

Margaretha, eines Mahlers Tochter zu Pegau in Meiſſen, war eine zu ihrer Zeit vortreffliche Mahlerin in Conterfaiten. Vid. Riſten in der Aprils-Unterredung p. 263.

Werber,

Iſt eine vertraute und höffliche Manns-Perſon von einem Freyer an dasjenige Frauenzimmer abgeſchicket, zu dem er eine Neigung und Trieb bey ſich fühlet, mit gegebener Vollmacht, um ſelbige bey ihr und ihren Eltern ſeinetwegen zu werben und anzuhalten.

Werck,

Heißt das Gewirre oder der Abgang, ſo bey dem Hecheln von dem Flachs übrig bleibt. An einigen Orten nennet man es Heede.

Wermut-Extract,

Man nehme Wermut zwey Hände voll, Tauſend-Gülden-Kraut, Cardobenedict-Kraut, iedes eine Hand voll, Pomerantzen-Schalen, Alant-Wurtzel, iedes ein Loth, Cardemomen, Zimmetrinden, Muſcaten-Nuß, iedes ein Qventlein, guten Brantewein ein halbe Kanne, laſſe ſolches zuſammen in einem halbmäßigen Glas mit einer Platten wohl verwahret, an einem warmen Orte ſtehen, 8 oder 14 Tage hernach drucke man es aus, und thue es wieder in das Glas.

Weſter-Hemde,

Iſt ein von zartem Caton, Neſtel-oder Cammer-Tuch zuſammen geſetztes kleines Kinder-Hemdlein, mit allerhand Creutzen von zarten und ſaubern Spitzlein beſetzet, und mit einem Uberſchlag über das Köpfgen zugleich verſehen, worinnen die neugebohrnen Kindlein getauffet werden. Bey denen Römiſch-Catholiſchen werden denen getaufften Glocken auch Weſter-Hemden gemacht und umgeſchlagen.

Weſpen-Neſt gebackens, ſiehe Gebacken Weſpen-Neſt.

Weſthonia,

Eliſabeth Johanna, aus Engelland, lebte zu den Zeiten Kayſers Rudolphi II, um die Abwechſelung des XVI und XVII Seculi, und war Johannis Leonis, Kayſerlichen Agentens zu Prag, Ehe-Liebſte. Eine gelehrte Dame und vortreffliche Poetin, ſo einen ſchönen Lateiniſchen Vers und Brief ſchrieb; ſie verſtand Lateiniſch, Engliſch, Deutſch, Böhmiſch und Italiäniſch, und hatte mit denen gelehrteſten Männern, Joſ. Scaligero, Oswaldo Crollio, Jano Douſa à Nortwick, Stephano Leſieur, Joh. Gernando, L. Feighio, G. Martino à Baldhoven, Henrico Watero, Balthaſaro Cremero, Georgio Carlſperga und Balthaſar Exnero, ja was noch mehr zu verwundern, mit dem damaligen gelehrten König in Engelland Jacobo I, eine gelehrte Correſpondenz, wie ſolches ihre netten Poemata, worinnen die Elegien gar nicht zu verbeſſern, und ihre herrlichen

Epiſteln ausweiſen, welche der gelehrte Schleſiſche Edelmann G. Martinus von Baldhoven unter dem Titel: Parthenicon Eliſabethæ Joannæ Westoniæ in drey Theilen zu Prag in 8 heraus gegeben. Der berühmte Paulus Meliſſus Schedius hat ihr den Poetiſchen Lorbeer-Crantz aufgeſetzet, und ſie bey Uberſendung deſſen mit zwey artigen Poematibus beehret, dergleichen auch Lotichius und Janus Douſa à Nortwick & Cattendyk gethan. Vid. Lotichium de Nobilitat. Sex. Fœm. pag. 126 § 36, & Part. II Bibl. Poetic. pag. 97, Hallervord. Bibliothec. Curioſ. p. 66, Paſch. in Gynæc. Doct. p. 59 & 60. L. Feighius hat ihr ein gewiſſes Gebeth-Buch in etlichen Lateiniſchen Diſtichis dediciret.

Weyhel,

Iſt ein entweder von weiſſem Schleyer oder ſchwartzem Flohr umſäumtes langes Tuch, ſo ſich die Nonnen oder Kloſter-Jungfrauen über das Haupt um das Geſichte herum an ſtat einer Haube zu ſtecken pflegen.

Widebramin,

Eliſabeth, ein in unterſchiedenen Sprachen erfahrnes und berühmtes Weibesbild, ſo zugleich auch eine gute Poetin war. Vid. Baldhoven in Catalog. Doct. Fœm. & Virg. in Fine.

Wiebeln, ſiehe Wübeln.

Wiege,

Iſt ein aus Holtz auf vielerley Art zuſammen-geſetztes kleines Kinder-Bette, auf zwey hohen und ausgeſchweifften Waltzen ſtehend und auf beyden Seiten mit höltzernen Knöpffen verſehen, worinnen die kleinen Kinder ſchlaffen und ruhen, auch durch hin und wieder erregte Bewegung derſelben in Schlaf gewieget werden. In vornehmen Wochen-Stuben findet man ſelbige ſehr ſauber mit allerhand gutem und koſtbarem Holtze als: Eben-Cypreſſen-Nußbaum-Buchsbaum-Zucker-Tannen-und andern Holtze, auf unterſchiedene Art und Figuren ausgeleget und durcharbeitet. Unter die Wiege gehöret eines von höltzernen Bretern zuſammen geſetztes breites Creutz, worauf die Wiege geſetzet wird, damit ſie wegen Ungleichheit der Dielen in den Stuben, bey dem Hin- und Hergehen nicht knarre, und die Kinder dabey im Schlaffe beunruhige; über das Haupt wird ein Spriegel geſtellet, und ein Wiegen-Tuch darüber gebreitet, die Wiege zu bedecken.

Ledige Wiege nicht boyen,

Iſt ein alter närriſcher Aberglaube einiger Weiber, ſo in denen wunderlichen Gedancken ſtehen, es könte das kleine Kind nicht ruhen, wenn es in eine Wiege geleget würde, die man vorher ledig geboyet hätte.

Uber die Wiege nichts langen,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da ſie vermeinen, es wäre dem Kinde nicht gut zum Schlaffe, wenn man etwas über die Wiege dem andern zulangete.

Wiegen ihrer zwey an einem Kinde,

Iſt ein alter Weiber Aberglaube, da etliche Weiber nicht zulaſſen wollen, daß ihrer zwey zugleich an die Wiege ſtoſſen, weil das Kind deßwegen nicht ruhen könte.

Wiegen-Band,

Iſt ein langer von allerhand bunten Garn gewirckter ſchmaler Streiff, ſo über die Wiege Creutzweiſe gezogen wird, damit die kleinen Kinder nicht heraus fallen können; man pfleget auch dasjenige das Wiegen-Band zu nennen, welches an das eine Ende der Wiege angeknüpffet wird, und wormit die Muhmen oder Ammen die Wiege hin und wieder ziehen, welches bey gemeinen Leuten insgemein die Schrot-Bänder oder Saal-Leiſten von denen Tüchern verrichten müſſen.

Wiegen-Bret,

Iſt ein von höltzernen Bretern zuſammen geſetztes breites Creutze, worauf die Wiege geſetzet wird, damit ſie wegen Ungleichheit der Dielen in denen Stuben, bey dem Hinundwiedergehen nicht knarre, und die kleinen Kinder dadurch im Schlaff beunruhigen möge.

Wiegen-Lied,

Sind allerhand denen Ammen und Muhmen bekannte Geſetzlein und Melodien

dien, ſo denen Kindern, in der Wiege, wenn ſie einſchlaffen ſollen, vorgeſungen werden, damit ſie darüber einſchlummern. Man hat geiſtliche und weltliche Wiegen-Lieder.

Wiegen-Tuch,

Sind diejenigen Tücher, weiß oder bunt, ſo über den Spriegel der Wiege gedecket werden, damit die kleinen Kinder im Schatten deſto geruhiger und ungehinderter ſchlafen können.

Wiepe,

Iſt die Frucht des wilden Roſenſtockes, welche den Stein und Gries kräfftiglich treibet; ſie wird, wenn ſie reif iſt, von den Saam - Körnlein geſäubert, getrocknet oder in Zucker eingemacht, und dienet, Suppen daraus zu kochen, oder ein Gemüſe daraus zuzubereiten, ſo man zum Gebratens auffſetzt.

Wiere,

(Nach Hamburgiſcher Redens - Art, denn nach hieſiger heißt es ein Kappen-Drat) iſt ein hoher rundgebogener Drat, welcher mit Seide bewunden iſt, und von dem Frauenzimmer auf die Fontangen geſtecket wird, damit ſelbige von denen übergehengten Taffet-oder Flohr - Kappen, auch Regen - Tüchern nicht zerdrückt werden.

Wilde Wehen,

Oder Dolores ſpurii, heiſſen bey denen gebährenden Weibern, die nach dem Rücken zu tretenden Schmertzen, ſo meiſtens von denen geſchwächten Kräfften des Kindes und der Mutter, wenn ſelbige allzu früh zur Arbeit angeſtrenget wird, ihren Urſprung haben.

Wildpret,

Ferina, Venaiſon, nennet man das Fleiſch von wilden Thieren. Es wird in roth und ſchwartz Wildpret eingetheilet. Zum rothen gehören Hirſche, Thiere, Schmal-Thiere, Rehe, Haſen ꝛc. Zum ſchwartzen, Schweine, Käuler, Bachen, Friſchlinge und ſo weiter. Es gehöret auch hieher das Feder-Wildpret, darunter man zehlet: Trappen, Auer-und Birck-Häne, Haſel-Hüner, wilde Gänſe, wilde Enten und Tauben, Krammets - Vögel und Rebhüner, Wachteln, Lerchen und andere kleine Vögel mehr. Das Wildpret wird zwar nicht für ſo nahrhafft, als das Fleiſch des zahmen Viehes, iedoch aber für verdaulicher und geſunder gehalten.

Wildprets-Frau,

Heiſſen diejenigen Weiber, ſo das Wildpret in die Häuſer hauſiren herum tragen, oder ſonſt verkauffen.

Wilgefortis, ſiehe Liberata S.

Wilhelmina Hedwig,

Princeßin des Landgrafens von Heſſen-Philipsthal, Philippi, ward An. 1681 den 9 Octobr. gebohren, und war eine treffliche gelehrte Princeßin. Sie ſtarb An. 1699. Vid. Hiſtoriſche Remarquen der neueſten Sachen in Europa A. 1699 Menſe Sept. 25 pag. 197 & 98.

Winckel - Ehen, ſiehe Verplämpern.

Wincklerin,

Eliſabeth, aus Schleſien von Breßlau, des im XVI Seculo 53jährig geweſenen Rectoris zu S. Eliſabeth in Breßlau, Andreä Wincklers Tochter, und M. Caſpar Weiglers, Archidiaconi und Profeſſoris daſelbſt ſehr gelehrtes Weib, ſie ſtarb An. 1635 zu Prag, und hat Prof. Martin Hancke ſie in einem öffentlichen Panegyrico Anno 1668 unter die berühmten Schleſiſchen Philoſophos und Philologos nach Würden und Verdienſt geſetzet. Sie hat ſchon in ihrem 10ten Jahre eine ſchöne Lateiniſche Oration gehalten, ſo An. 1533 zu Wittenberg heraus kommen; gedachte Rede iſt auch mit ihrem artigen Carmine de puero Jeſu in Ambroſii Moibani Catechiſmo mit gedruckt worden. In der Poeſie war ſie gleichfals nicht ungeſchickt, wie Caſpar Conrad in ſeiner Proſopographia Melica Mill. 1 pag. 202 bezeuget. Vid. Frid. Lucæ Schleſiſche Denckwürdigkeiten pag. 2199, Paſch. in Gynæceo Doct. p. 60.

Windeln,

Sind viereckigte oder auch länglichte von weicher Leinwand geſchnittene und umſäumte weiſſe Tücher, worein die kleinen Kinder von unten her geſchlagen, oder, wenn man ſelbige in dem Käpplein

zu tragen anfänget, um ihre Füßlein genommen werden.

Windeln das Kind, oder beſchicken,

Heiſſet, wenn die Kinder-Mutter, Beyfrauen oder Ammen oder Mutter, das kleine Kind täglich aus denen alten Windeln ſchlagen, ſelbiges wieder in weiß Geräthe legen, friſche Windeln unterſtreuen, die Nabel-Schnure auf-und zubinden, reine legen, einkloppffen, feſte wieder einbinden, und alles dasjenige, was zu des Kindes Wartung und Verpflegung gehöret, in Acht nehmen.

Windel-Lappen,

Iſt ein aus rothem oder ander färbichten dichten und guten Tuche viereckigt geſchnittener und umſtochener oder mit Band eingefaßter Lappen, worein die kleinen Kinder geſchlagen und eingewindelt werden.

Windel-Schnure,

Iſt ein lang ſchmaler, entweder von Garn gewirckter oder aus ſeidenem Zeuge zubereiteter, auch offt geneheter, geſtickter und mit Gold oder Silber eingefaßter Streiff, wormit die Kinder eingewindelt und befeſtiget werden. In Augſpurg heiſſet ſie ein Gurt.

Windsbeckin,

Des zu Friderici Barbaroſſæ Zeiten berühmten Ritters und Miniſters gelehrte Gemahlin, eine zu ihrer Zeit vortreffliche Poetin und Moraliſtin, ſo an ihre Tochter gar herrliche Vermahnungen in Deutſchen Verſen geſchrieben, man findet ſelbige bey dem Goldaſto Paræneticor. Veter. P. I pag. 219 & 321. Sie wurde wegen ihrer Klugheit und Tugend an dem Hofe des Kayſers Friderici Barbaroſſæ zur Kayſerlichen Hofmeiſterin erkläret, und hatte die Ehre, daß ſie bey denen angeſtellten Spielen, worinnen man um den Preis der Poeſie ſtritte, denen Siegern die Kräntze austheilete. Vid. Morhof. im Unterricht von der Deutſchen Sprache und Poeſie P. 2 c. 7 p. 320.

de Windſor,

Madame, Ludovica de Frotté, von Genev, war eine gelehrte Dame, ſo Spaniſch, Frantzöſiſch, Engliſch und Italiäniſch vollkommen verſtande; man findet von ihr eine nette Epiſtel, ſo ſie an Gregorium Leti geſchrieben. Vid. Gregor. Leti in Ital. Regn. P. IV L. 1 p. 64 & 68.

Wipperin,

Barbara, eine gute Poetin, ſo ſonderlich in den Sonnetten glücklich geweſen, deren ſie ein gantzes Buch voll auf allerhand Begebenheiten zuſammen geſchrieben.

Wircken, Wirckſtul, ſ. Würcken, Würckſtul.

Wirthin,

Heiſſet die Haus-Frau in denen Gaſt-Höfen oder Schencken auf denen Dörffern, ſo die ankommenden Gäſte zu bewirthen und ſelbige auf alle Art und Weiſe zu accommodiren ſuchet.

Wisna,

Eine Wendiſche Jungfer, von ſonderlich tapffern und heroiſchen Geiſte. Denn als Haraldus König in Dännemarck ſeine Völcker hier und dar zuſammen zog, und wider Ringonem König in Schweden zu Felde gieng, brachte dieſe Wisna etliche Trouppen Jungfern zuſammen, und ſtieß ſelbige zu des Haraldi Volck, hielte ſich mit ſelbigen ſo wohl, daß ihr der König ein Fähnlein anvertrauete, ſo ſie auch allezeit unverletzt wieder darvon brachte; bis endlich zuletzt ein Schwediſcher und tapfferer Officier, Starcater genannt, ſie Heldenmäßig anfiel, und weil er ihr das Fähnlein nicht aus der Hand drehen konte, ſelbiger die gantze Hand mit dem Fähnlein abhieb. Vid. Krantz. Hiſt. Wandal. l. I p. 11 n. 20.

Wittbe,

Iſt eine Frau, welcher ihr Mann abgeſtorben, und die vor dem völligen Verfluß des Trauer-Jahres nach ihres verſtorbenen Mannes Tode nicht heyrathen darff, maſſen ſelbige für inhonnet gehalten, auch mit einer Straffe beleget wird, Carpzov. Pract. Crim. P. 2 qu. 66 n. 77, Brückner. Deciſ. Matrim. c. 15 n. 36 ſeqq. In Spanien wird ſolches nicht ſehr in Acht genommen, weil die Weiber allda nach ihrer Männer Tode gar balde wieder

zu heyrathen pflegen, angeſehen von denen Wittben daſelbſt ein allzu ſtrenges Leben erfodert wird; denen Königinnen aber in Spanien iſt es nach des Landes Gewohnheit und Satzungen nicht wieder zu heyrathen vergönnet. Das Kind, ſo eine Wittbe nach ihres Mannes Tode im 9, 10, auch noch zum Anfang des 11 Monats zur Welt bringet, wird für ehrlich und richtig gehalten, wenn es aber ſpäter kömmt, wird es für unächtig erkannt. Carpz. Def. 15 & Reſponſ. 111 n. 11. Doch werden völlige 30 Tage in einem ieden Monat gerechnet. Die Wittben in Indien, ſo ſich mit ihren verſtorbenen Männern nicht zugleich wolten verbrennen laſſen, hieſſen ein Schandfleck ihres Geſchlechtes, ein Spott des Pöbels, und die allerunwürdigſten Seelen.

Wittben-Kaſten,

Iſt ein an etlichen Orten gebräuchliches und abſonderlich aufgerichtetes Ærarium publicum oder öffentliche Caſſa, woraus denen bedürfftigen Wittben etwas zu ihrem Unterhalt von der Obrigkeit pfleget gereicht zu werden.

Wittben-Kleid, ſiehe Trauer-Kleid.

von der Witte,

Alheit, war eine Adeliche Jungfer und gute Hiſtorica, ſo die Gräfflichen Geſchlechter von Wintzenburg, Woldenberg, Schladen und Eberſtein artig und wohl beſchrieben haben ſoll.

Witthum, Witthum-Sitz, ſiehe Leib-Gedinge.

von Witzendorffen,

Wilhelmina, gebohrne von Böſchen, ein in der Inſtrumental- und Vocal-Muſic erfahrnes Fräulein, geſtalt ſie nicht nur ein nettes Clavier ſpielet, ſondern auch im Singen wenig ihres gleichen haben wird.

Wlaſte, ſiehe Valiſca.

Wochen-Bette,

Iſt ein auf vielerley Façon ausſtaffirtes und prächtig geziertes erhabenes Bette, worinnen die Sechswöchnerin zu liegen oder zu ſitzen pfleget. Man findet insgemein daran Vorhänge, von Damaſt, Atlas, Taffet oder Neſſeltuch und Caton, falbaliret oder mit andern Zierathen beſetzt, einen Krantz um ſelbiges, einen Bett-Zopff von innen, ſaubere Küſſen und Uberzüge darüber, mit ſchönen Strichen und Spitzen durchnehet, Decke über das Wochen-Bette, Vorſtecke-Tuch u. d. g. m.

vor die Wochen gehen,

Heiſſet nach hieſiger Landes-Art, wenn die Gevatterinnen oder andere gute Freundinnen die Kind-Betterin in ihren Sechs-Wochen beſuchen, und ihr die gewöhnlichen Viſiten geben; es geſchiehet aber ſolcher Wochen-Beſuch insgemein zu zweyen malen.

Wochen-Hemdlein,

Sind kleine abſonderliche Hemdlein für die Wochen-Kinder, ſo vornher gantz offen ſind, und keine Achſel-Flecke haben.

Wochen-Kanne,

Iſt eine groſſe ſilberne Zier-vergoldte und mit getriebner Arbeit gezierte Kanne und Trinck-Geſchirr, worinnen bey Kind-Tauffen der Wein mit Zucker und Zitronen angemacht, denen Gevättern in der Wochen-Stube vorgeſetzet und præſentiret wird.

Wochen-Stube,

Iſt ein reinlich und wohl-meublirtes Zimmer im Hauſe, worinnen die Kind-Betterin ihre Sechs-Wochen hält, und den Wochen-Beſuch anzunehmen pfleget. Man findet darinnen hauptſächlich das Wochen-Bette, Wochen- und andere Stüle, Wiege, koſtbare Spiegel und Teppichte über die Tiſche, und andere Zierathen mehr.

Wochen-Stüle,

Sind zwey groſſe, von Sammet, Damaſt, Tapeten, Gold- oder anderm Leder überzogene und mit ſaubern gelben Zwecken beſchlagene Seſſel, mit einer Hinter- und zwo Seiten-Lehnen befeſtiget, welche vor das Bette der Sechs-Wöchnerin zur Zierath geſtellet und geſetzet werden.

Wocken,

Iſt das oberſte Theil am Spinne-Rad oder

oder Rocken, um welches der Flachs, Werck oder die Wolle geſchlagen wird.

Wocken auflegen,

Heiſſet den aus einander gebreiteten und klar ausgezogenen Flachs oder Werck um den Spinnewocken locker legen und aufwinden.

Wocken-Band,

Iſt ein insgemein von Zwirn gewebtes ſchmales Band, wormit der Flachs oder das Werck, ſo um den Wocken geſchlagen, befeſtiget wird.

Wocken-Papier,

Iſt ein Bogen Maculatur oder ander Papier, welches um den aufgelegten Wocken geſchlagen wird, um ſelbigen dadurch zu befeſtigen.

Wohlriechende Küſtlein,

Sind kleine von allerhand Eſtoff, Damaſt, Taffet oder Zindel zuſammen genehete und mit allerhand wohlriechenden Specereyen und Kräutern angefüllte und durchſtochene Küßlein, ſo das Frauenzimmer unter ihren Putz und Wäſche mit zu legen pfleget, um ſelbigen dadurch einen ſchönen Geruch zu geben und ſie zu parfumiren.

Wolckwitzin,

Catharina, war An. 1481 Aebtißin in dem im XIII Seculo geſtiffteten Nonnen-Kloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

den Wolff in denen zwölff Nächten nicht nennen,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, die denen Schäfern verbieten, den Wolff ja nicht in denen zwölff Chriſt-Nächten zu nennen, damit ſelbiger nicht die Schafe zerreiſſe.

Wolffs-Zahn,

Iſt ein in Silber eingefaßter und mit dergleichen kleinen Schellen beſetzter Zahn vom Wolffe, ſo insgemein an dem Kinder-Paternoſter henget, welchen man denen Kindern, ſo Zähne hecken, in das Mäulgen giebet, in der Meinung, als brächen ſelbige durch deſſen verborgene Wirckung und Krafft deſto eher hervor. Stat des Wolffs-Zahns pfleget man auch öfftermals Cryſtall oder einen andern länglicht rund geſchliffnen Stein oder Fluß einfaſſen zu laſſen.

Wolgern, ſiehe Nudeln zum ſtopffen.

Wolley,

Anna, eine geſchickte und ſehr verſtändige Engelländerin, ſie hat ihre Wiſſenſchafft und Klugheit durch zwey Bücher, nemlich: des Frauenzimmers Zeitvertreib oder Præſervativ und Conditur-Kunſt, und dann durch ihren vollkommenen Koch, ſo zu Hamburg 1674 gedruckt worden, an den Tag geleget. Vid. Lipen. in Bibliotheca Medica p. 115.

Woll-Geſtelle, ſiehe Woll-Rad.

Woll-Rad oder Woll-Geſtelle,

Heiſſet dasjenige höltzerne Geſtelle, worauf das Weibesvolck die Wolle zu ſpinnen oder zu drehen pfleget, iſt ſonſt faſt wie ein Spinne-Rad mit einer Spule, Flügel, Stroh-Filtz und Spindel verſehen, iedoch ſonder Wocken.

Wollen-Spinnerin,

Heiſſen diejenigen Weiber, ſo die Wolle um das Lohn wöchentlich zu ſpinnen, und ſelbige in die Manufacturen zu liefern pflegen.

Wolters,

Sara, Cornelii von Haſe, eines Franckfurtiſchen Reformirten Theologi, gelehrtes Weib, ſo in der Ebräiſchen Sprachen und Theologiſchen Wiſſenſchafften ſehr erfahren war.

Wot-Wartzcke,

Siehe Rind-Fleiſch, Wot-Wartzcke auf Böhmiſch.

Wouterin,

Helena, war eine Holländiſche Zauberin, ſo durch des Teuffels Liſt und Betrug, mit welchem ſie ein Bündniß gemacht hatte, viel grauſame und erſchreckliche Dinge vorgenommen. Er brachte ihr Geld und Gut zu, was ſie nur verlangete; und gab dieſe Zauberin auch vor, daß

daß ſie von dieſem unſaubern Geiſt ſchwanger worden, und ein Kind zur Welt gebracht hätte. Hiernechſt ſuchte ſie auch die Leute anzufriſchen, alle Religionen fahren zu laſſen, und ſich bloß nach dem Pabſte umzuſehen. Sie ward zwar von der Obrigkeit ins Gefängniß geworfen, aber kurtz vor der Zeit, da ſie ihre Straffe leiden ſolte, fielen die Mauren des Gefängniſſes, vielleicht durch Hülffe des Teuffels, ein, woraus alſo dieſes gottloſe Weib glücklich entwiſchte. Doch hat der Rath zu Middelburg in Seeland wider dieſes böſe Weib eine Sentenz promulgiret, ſo in Niederländiſcher Sprache beym Antonio van Dale de Oraculis p. 151 ſeq. zu leſen iſt.

Wübeln, oder ſtopffen,

Heiſſet dem Weibes-Volck die in Leinwand, Caton, Neſtel-oder ander zartes Tuch geriſſenen Löcher durch die darzu verfertigte Stopffe-Nadel dichte und ſauber mit klarem Zwirn wieder zufüllen und überſtechen.

Wunder-Geburt, oder Monſtrum,

Iſt eine ungewöhnliche Geburt der ſchwangern Weiber, ſo daher zu entſtehen pfleget, wenn die Seele der Mutter ohngefehr durch einen Irrthum in ihren feſt ſich imprimirten Ideen verwirret, oder ſonſt auf eine Art verhindert und afficiret wird, daher ſie auch hernach dergleichen turbirte Ideen, gleich als müſte es ſo von Natur ſeyn, fort operiret; oder es geſchiehet auch, wenn die Seele im Zerrinnen vor einem Theile des Kindes einen Abſcheu bekömmt, und deſſelben Nahrung aus Nachläßigkeit vergiſſet, da er dann hernach wieder zu nichts oder ſonſt unförmlich wird.

Wünsburgiſchen Weiber,

Hieſſen diejenigen merckwürdigen und gegen ihre Männer recht getreu beſtändigen Weiber, welche als ſie An. 1140 vom Kayſer Conrado III belagert worden, ſich von demſelbigen ausbaten, daß ſie bey dem Abzug aus der Stadt ſo viel mit ſich nehmen dürfften, als ſie auf dem Rücken tragen könten, und als ihnen ſolches erlaubet ward, eine iegliche von ihnen ihren Mann auf dem Rücken mit ſich nahm, und ſelbigen heraus trug. Camerar. Hor. Succiſ. Cent. I. c. 50, Zwinger. Theatr. Vit. Hum. Vol. 6 l. 2.

Würcken,

Iſt eine Kunſt und Wiſſenſchafft mit allerhand farbichter Seide oder Garn vielerley Blumen, Figuren, Bilder und Früchte nach dem Leben und Natur zart in einander zu weben, und ſelbige künſtlich heraus zu bringen.

Würck-Stul,

Iſt dasjenige von Holtz zuſammen geſetzte Geſtelle, worüber das Frauenzimmer allerhand Zierathen und Putz-Geräthe, als Stüle, Teppichte, Kammfutter und andere Sachen aus bunter Seide oder Garn zu würcken pfleget.

Würffel-Buch, oder Glücks-Rädlein,

Iſt ein luſtiges und kurtzweiliges Büchlein mit allerhand Figuren, Zahlen und Nahmen bezeichnet, auch mit vielerley böſen und guten Propheceyungen angefüllet, in welchem das Frauenzimmer zu würffeln und ſich bey dem Wurff auf eine und andere Frage die Antwort ſagen läſt.

Würgen Hüner, Gänſe, Tauben, Enten ꝛc. ſiehe Abſchneiden.

Wurm-Frau,

Heiſſen diejenigen alten Artzt-Weiber, ſo auf den Jahr- und Wochen-Märckten ihre Wurm-Küchlein wider die in dem menſchlichen Leibe wachſenden Würmer durch allerhand Rodomontaden und Zuruffungen dem umſtehenden Pöbel Paquetweiſe um ein liederliches Geld verkauffen.

Wurſt,

Farcimen, Bouclin, iſt ein mit gehacktem Fleiſch und untermengten Gewürtz oder anderm Gefülltes ausgeſtopffter Darm, deren man unterſchiedliche Arten findet. Es giebet Cervelat-Würſte, davon oben unter dem C Nachricht zu leſen; ingleichen Leber-Schweiß-Brat- und Knack-Würſte, welche letztern insgemein aus Schweinefleiſch, Saltz, Pfeffer, Kümmel und andern Dingen gemacht werden, deren

Beſchreibung unter dem B anzutreffen. So ſind auch in Nieder-Sachſen und andern Orten bekannt die Rinds-Würſte, die Grütz-Würſte, welche ſie aus Gerſt-Grütze, und entweder aus Rinds-oder Schweine-Fett zubereiten und hernach als eine gemeine Haus-Koſt bey dem Geſinde anzuwenden pflegen. In wohlbeſtallten Küchen verfertigen die Köche auch gewiſſe Arten der Würſte, die ſie entweder zum garniren gebrauchen oder als ein delicates Eſſen mit auftragen laſſen. Unter ſelbigen ſind ſonderlich berühmt die Fricandelles oder Netz-Würſte, davon unter dem F nachzuſchlagen; Sauciſſes oder kleine Würſtgen, welche im S beſchrieben anzutreffen. Sie machen auch Würſte von allerhand Fleiſch, Speck, Krebſen, Reiß und andern Sachen mehr, die ſie hernach mit guten Soſſen aufſetzen und verſpeiſen. Von dergleichen Würſten ſind folgende Beſchreibungen: 1) Würſte von gehacktem Kalbfleiſch; 2) Dito ohne Darm; 3) Würſte von Kalbfleiſch in Kälber-Netzen noch anders; 4) Würſte von Kalbs-Lebern; 5) Würſte von friſchem Speck und Eyern; 6) Würſte von friſchem Speck anders; 7) Würſte von Kalbs-Gekröſe; 8) Würſte von Spinat; 9) Dito ohne Därmer; 10) Würſte von Krebſen; 11) Würſte von friſchen Morcheln; 12) Würſte von Reiß; 13) Würſte von Capaunen; 14) Würſte von Spanferckel: 15) Würſte von Gehirn; 16) Würſte von Gäns-Hals-Leder.

Würſte von gehacktem Kalbfleiſch,

Man nehme drey Pfund derbes Kalbfleiſch von denen Keulen, thue das Geäder heraus, und ſchneide es gantz klein. Darnach nehme man friſchen Speck drey Viertel-Pfund und ſchneide ihn erſt mit einem Schneide-Meſſer, ſtoſſe ſolchen hierauf mit einem Paar hart geſottnen Eyer-Dottern in einem Mörſel, und ſchütte ihn zum gehackten Kalbfleiſch, würtze beydes ab mit Saltz, Muſcaten-Blüten, Ingber, Cardemomen und Citronenſchalen, miſche ein wenig gantz klein geſchnittne Zwiebeln drunter, ſchlage ein rohes Ey dran, gieſſe ein Paar Löffel dicken Rahm hinein; ſchütte auch ein Viertel-Pfund Speck, der gantz klein würfflicht geſchnitten worden, darzu und reibe es zuſammen ab. Wenn dieſes geſchehen, ſo nehme man Därmer von einem Schafe, ſchleime dieſe ſauber, ſtreiche ſie mit einem Meſſer-Rücken oder darzu gemachten Holtze gantz dünne aus, daß ſie werden als eine Blaſe. Hernach ziehe man von den ausgeputzten Därmen an den Schlauch einer Wurſt-Spritze ein Stück von 1, 2 bis 3 Ellen, oder ſo lang man will; alsdenn fülle man von dem abgeriebenen Gehäcke in die Spritze, ziehe vorne über dem Schlauch an der Spitze den Darm etwa eines Quer-Fingers lang herunter, nehme hierauf den zur Spritze gehörigen Stempel und fange an zu ſtoſſen, ſo wird ſich der Darm nach und nach ſelbſt herunter ziehen und zur Wurſt machen, womit man continuiren ſoll, bis das Fleiſch alle, und man der Würſte genug hat; endlich ſtreiche man ſie fein glatt zu, ſo ſind ſie fertig und man muß ſie hernach ſieden oder braten. Sollen ſie gebraten werden, ſo verfähret man damit alſo: Man ſetzet Milch in einer Caſſerole aufs Feuer, und wenn ſolche kochet, ſo leget man die Würſte drein, und läſſet ſie nur einen Aufwall thun, nimmet ſie hernach wieder heraus, beſchmieret einen Bogen Papier mit Butter, leget dieſen in eine Tarten-Pfanne und die Würſte drauf, ſetzet ſie alsdenn in einen geheitzten Backofen, auf daß ſie darinne braten mögen. Iſt dieſes geſchehen, ſo richtet man ſie auf eine Schüſſel an, gieſſet das Fett aus der Pfanne, darinne ſie gebraten haben, drüber her, beſtreuet ſie mit geriebener Semmel und giebet ſie hin. Mit dergleichen Würſten garniret man nicht nur die Potagen, ſondern man thut auch ſolche, wenn ſie beſchriebener maſſen in der Milch abgeſotten ſind, in den Potagen-Keſſel, oder in die Caſſerole, worinne Potagen eingerichtet ſtehen, hinein, läſſet ſie nur ſo mit kochen, und werden ſie alsdenn auch zum garniren gebrauchet. Ingleichen dienen ſie auch als eine Beylage und Garniture zum Braunkohl, grünem Kraut, welcken Rüben, durchgeſtrichenen Erbſen, gehackten Sauerkraut, Kumps-Kraut und dergleichen, wenn ſie nemlich nach obiger Art gebraten werden.

Würſte von Kalbfleiſch ohne Darm,

Man ſchneidet ohngefehr anderthalb Pfund

Pfund ausgebrochenen Nierenſtollen gantz klein, ſchläget zwey Eyer dran, ſchüttet ein Paar Hände voll geriebene Semmel darzu und thuts zuſammen in einen Mörſel. Ferner leget man ein Stückgen ausgewaſchene Butter als ein Ey groß drein, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, Jngber, Citronen-Schalen und ſtöſſet es klar ab, thut es nach dieſem wieder heraus auf eine Schüſſel und machet kleine Würſtgen draus etwa eines Fingers lang. Nach dieſem muß man in einer Pfanne oder Casserole Schmaltz auf dem Feuer laſſen heiß werden, und darinne die gemachten Würſtgen, wenn man ſie erſt ein wenig mit Mehl beſtreuet hat, fein goldgelb heraus backen, die man hernach entweder gleich eſſen oder nur zu Potagen brauchen mag.

Würſte von Kalbfleiſch in Kälber-Netzen noch anders,

Man ſuche unter dem F die Fricandelles, nach welcher Art man dieſe Würſte machen muß.

Würſte von Kalbs-Lebern,

Kalbs-Lebern müſſen erſt ein wenig ablanchiret, ausgeädert und abgehäutelt, hernach aber gantz klein geſchnitten und mit drey Viertel-Pfund gantz klein würfflicht geſchnittenen Speck vermiſchet werden. Nach dieſen weichet man Semmel in Milch ein, drücket dieſe wieder trocken aus und thut ſie nebſt Jngber, Pfeffer und geſchnittenem Majoran auch darzu, ſaltzet es zur Gnüge, ſchläget ein Paar Eyer dran, wirfft noch ein Paar Hände voll geriebene Semmel hinein, und menget alles wohl durch einander. Dieſe Fülle füllet man darnach in Bratwurſt-Därmer, vermachet an denenſelben die Enden, damit nichts heraus läufft, blanchiret ſie in Milch, bratet ſie ab wie die erſten vom Kalbfleiſch, und bedienet ſich derſelben zur Beylage und Garniture.

Würſte von friſchem Speck und Eyern,

Man nimmet anderthalb Pfund guten friſchen Speck, löſet alle Haut davon ab, ſchneidet ihn hernach klein, wirfft ihn nebſt 3 hart geſottenen Eyerdottern in einen Mörſel, und ſtöſſet beydes klar ab,

Hierauf ſchütte man es in einen Aſch oder irdene Schüſſel, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, Cardemomen, Jngber und Citronen-Schalen, wirfft in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel dazu, ſchläget 4 gantze Eyer und ſechs Dotter drein, thut Saltz und geſchnittene Piſtacien drunter und rühret es wohl unter einander. Jſt etwan das Abgerührte nicht gar zu dünne, ſo gieſſet man ein halb Nöſſel guten dicken ſüſſen Rahm drein, füllet das Abgerührte in Schweins-Därmer, die aber nicht gar die kleineſten ſeyn ſollen, bindet ſie oben und unten zu, ſo ſind ſie fertig. Dieſe Würſte kan man hernach brauchen, zu was man will, doch werden ſie meiſtentheils gebraten in einer Pfanne, es mag eine eiſerne oder irdene ſeyn, die muß man mit Butter beſchmieren, die Würſte drein legen und in eine Röhre oder Backofen ſchieben.

Würſte von friſchem Speck anders,

Man nehme ein oder zwey Pfund Speck, nachdem man viel Würſte machen will, und hacke ſelben gantz klein, ſchütte ihn in einen Reibaſch und thue in Milch eingeweichte Semmel, 4 bis 5 Eyer, geſchnittenen Schnittlauch, Muſcatenblüten, Jngber, Pfeffer und Saltz darzu, rühre dieſes zuſammen ab, fülle es in Därmer und bereite ſie auf vorher beſchriebene Art.

Würſte von Kalbs-Gekröſe,

Man nimmet 1 oder 2 Stück Kalbsgekröſe, und kochet dieſe ſauber ab, kühlet und drüſet ſie hernach aus, ſchneidet ſie mit einem Schneidemeſſer klein, wirfft ein halb Pfund würfflicht geſchnittenen friſchen Speck, nebſt Muſcatenblüten, Jngber, Saffran, eingeweichter Semmel, gehackter grüner Peterſilie, kleinen Roſinen und ein wenig Saltz dazu, ſchläget 5 bis 6 Eyer dran, thut dieſes alles zuſammen in einen Tiegel, oder Casserole, und rühret es mit einander ab. Hieraus bereitet man dieſe Würſte, wie die Würſte vom gehackten Kalbfleiſch und verbrauchet ſie nach Gefallen.

Würſte von Spinat,

Man läſt in einem Keſſel-Waſſer auf dem

dem Feuer kochen, und wirfft alsdenn geleſenen Spinat nebſt ein wenig Saltz darein, auf daß er fein grün bleibe. Wenn er nun genug geſotten, ſo ſeiget man ihn ab, und drucket ihn aus, ſchneidet ihn alsdenn gantz klein, und thut ihn nebſt Semmel, ſo in Milch eingeweichet und wieder ausgedrucket worden, ingleichen Muſcatenblüten, Pfeffer, wie auch kleinen Roſinen in einen Reibaſch, rühret ſechs Eyer, dergleichen Bereitung man unter denen Eyern gerühret, finden wird, und ſchüttet dieſe nebſt ein wenig Saltz gleichfalls darzu, welches man alles unter einander klar reiben muß. Ferner nimmet man ein halb Pfund Speck, ſchneidet ſolchen gantz klein würfflicht, und rühret ihn mit drunter, füllet alsdenn von dieſem Gehäck in die Därmer und bereitet ſie, blanchiret ſie im Waſſer oder Milch ab, bratet ſie, wenn es einem gefället, auf Papier, und kan man ſie hernach entweder zu Potagen oder abſonderlich zu Kräuter-Suppen gebrauchen.

Würſte von Spinat ohne Därmer,

Dieſe verfertiget man gleich wie vorherbeſchriebene, nur daß man die geriebene Semmel in Schmaltz röſten muß, damit die Farce ein wenig dicke werde. Darnach machet man lange Strietzelgen draus, als wie bey den Kälberwürſten ohne Därmer iſt gelehret worden, beſtreuet ſie ein wenig mit Mehl, und backet ſie aus heiſſem Schmaltz fein rösch heraus, ſo kan man ſie entweder trocken zur Garniture brauchen, oder aber zur Potage legen und mit kochen laſſen.

Würſte von Krebſen,

Man machet eine Krebs-Farce, deren Bereitung man bey den Krebſen finden wird, unter ſelbige menget man noch gantz klein geſchnittenen würfflichten Speck, und treibet es durch die Wurſt-Spritze in die Därmer. Darnach blanchiret man die Würſte in Milch, nimmet ſie wieder heraus und paſſiret ſie in Krebs-Butter, deren Zubereitung im K zu finden iſt. Solche Würſte kan man brauchen zur Garniture der Potagen, oder auch zu verſpeiſen auftragen laſſen, und unter die Farce klein geſchnittene Piſtacien mengen, davon ſie noch angenehmer werden. Wer curieux iſt, machet wol zwey bis dreyerley Würſte an einem Darm, und zwar erſtlich von den Kälber-Würſten weiß, darnach von Krebſen roth, und von Spinat grün, und kan man ſolche als ein beſonders Eſſen auftragen, oder nach Belieben auf eine Potage legen.

Würſte von friſchen Morcheln,

Friſche Morcheln muß man leſen, ſauber putzen, etlichemal auswaſchen, gantz klein ſchneiden und ſie in Butter paſſiren, daß ſie weich werden. Darnach nimmet man ſie wieder aus der Butter heraus und ſchneidet ſie noch kleiner; ſetzet auch ein Pfund guten Nieren-Talg zum Feuer, und wenn er gekochet, ſo ſchneidet man ihn ebenfalls klein, und ſchüttet beydes nebſt in Milch eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel, Muſcaten-Blüten, Jngber, Pfeffer und geſchnittener grüner Peterſilie zuſammen, ſchläget 4 bis 5 Eyer dran, ſetzet und rühret alles wohl durch einander; ſchneidet letztlich ein halb Viertel-Pfund Speck gantz klein würfflicht und rühret ſolchen auch drunter. Jſt es ſatt gerühret worden, ſo bringet man es durch eine Wurſt-Spritze in die Därmer, blanchiret die Würſte in Waſſer, bratet ſie und läſſet ſie warm zu Tiſche tragen.

Würſte von Reiß,

Man nehme ein halb Pfund Reiß und leſe dieſen rein, koche ihn hernach nur halb gar in Milch, daß er recht dicke wird, thue ſolchen wieder heraus in einen Mörſel, und wenn man ihn gantz klein geſtoſſen hat, ſo ſchütte man ihn in einen Reibaſch, werffe ein Pfund gantz klein geſchnittenen friſchen Speck, Muſcaten-Blüten, Zimmet und Saffran darzu, ſchlage zehen Eyer, aber nur von 4 das Weiſſe dran, und reibe es wohl unter einander. Jſt dieſes geſchehen, ſo menge man nicht gar zu klein geſchnittene Piſtacien drunter, thue es in die Wurſt-Spritze und ſtoſſe es in die Därmer auf die Art, wie ſchon gelehret worden. Endlich muß man dieſe Würſte in Milch blanchi-

blanchiren, ſelbe auf Papier braten und nach Gefallen brauchen.

Würſte von Capaunen,

Brüſte von Capaunen, oder auch von alten Hünern muß man nebſt einem halben Pfund friſchen Speck gantz klein ſchneiden und beydes in einen Mörſel mit einem Ey recht klar abſtoſſen. Darnach thue man es heraus in einen Reibaſch, würtze es mit Muſcaten-Blüten, Cardemomen und geriebenen Citronenſchalen, werffe in Rahm geweichte und wieder ausgedruckte Semmel darzu, und ſaltze es ein wenig. Ferner ſchlage man von ſechs Eyern die Dotter drein, rühre es recht klar ab, und daſern es von den ſechs Eyerdottern nicht dünne genug werden ſolte, ſo laſſe man ein Paar Löffel voll Mehl dran lauffen. Wenn es nun ſatt abgerühret worden, ſo fülle man es durch die Wurſt-Spritze in die Därme.

Würſte von einem Spanferckel,

Einem abgebratenen Spanferckel ziehe man die harte Haut herunter, löſe ſelbigem alles Fleiſch ab, hacke ſolches klein und thue es zu drey Viertel-Pfunden gantz klein würfflicht geſchnittenen friſchen Speck, würtze es mit Ingber, Pfeffer, Cardemomen und Saltz, ſchlage ein Paar Eyerdotter dran, gieſſe ein wenig Rahm hinein, reibe von einer Citronen die Schalen drein, und rühre es wohl unter einander, das Abgerührte bringe man in die Därmer und verfahre damit, wie No. I bey den Würſten von Kalbfleiſch-Gehäck iſt gelehret worden. Hierbey iſt zu mercken, daß man das Fleiſch von einem Spanferckel nur rohe nehmen kan, welches alsdenn muß gehacket, mit Speck und denen vorherbeſchriebenen Sorten abgemachet werden; nur darf man keinen Rahm drunter gieſſen, ſondern ſtat deſſen ein Paar Löffel voll guten Wein und ein wenig Thymian dazu ſchütten und es letztlich alſo in die Därmer bringen.

Würſte von Gehirne,

Man nehme von dem Schwein-Gehirne die Adern heraus, hacke ſolches klein, würtze es mit Saltz, Muſcaten-Blüten, Ingber, Pfeffer und Saffran, rühre Corinthen, ausgekörnte und in Stücklein zerſchnittene Cibeben, länglicht geſchnittene Mandeln, ein Paar Eyer, und ein wenig Milch darunter, fülle es in das gereinigte Schweins-Gedärme, und binde es auf beyden Seiten zu. Dieſe Würſte werden in Waſſer etwas gebrühet, hernach auf einem Roſte ſchön abgebräunet, mit Butter beſtrichen, und ſodenn warm zu Tiſche gebracht.

Würſte von Gäns-Hals-Leder,

Man ſehe Potage von einer Gans, worunter ihre Zubereitung zu finden.

Wurſt-Biegel,

Iſt ein aus Meßing, Horn oder Holtz verfertigter Ring mit einem kleinen Griff, vermöge deſſen die Wurſt-Fülle in die Schweine-Därmer gedrücket und gefüllet wird.

Wurſt oder Wulſt über die Haube,

War eine insgemein von Taffet überzogene und mit Baumwolle oder Werck und Flachs ausgeſtopffte runde Wulſt, ſo über das Neſt der Haube gezogen, und mit dem Flohr-Teller bedecket ward; bey dem Circaßiſchen Frauenzimmer in Moſcau werden noch bis itzo zwey ſchwartze Wülſte auf dem Kopffe getragen, etliche tragen gar groſſe aufgeblaſene Rinds-Blaſen, ſo mit allerhand-färbichten Coton umwunden ſind.

Würtel,

Iſt ein von Thon rund gebrannter kleiner Ring, ſo an die Spindel geſtecket wird, damit ſelbige im ausdrehen deſto beſſer herum lauffe, bey den Gold-Spindeln iſt er insgemein von Bley.

Würtze,

Heiſſet das jung gebrauete Bier, ſo noch warm auf dem Bottig ſteht.

Würtze, ſiehe Gewürtz.

Würtz-Büchſe, oder Würtz-Lade,

Iſt ein viereckigtes mit vielen Fachen unterſchiedenes und einem Schiebe-Deckel verſehenes Käſtlein, worinnen allerhand geſtoſſene Würtze verwahret wird.

Würtz-Mühle,

Iſt ein von Holtz verfertigtes viereckigtes Inſtrument, von oben mit einer Leyer und der darzu gehörigen Schraube, von unten aber mit einem Schube-Käſtlein, worein das klein zermalmte Gewürtze fällt, verſehen, worinnen das Frauenzimmer ihr Gewürtze klein zu mahlen pfleget.

Würtz-Topff,

Iſt ein insgemein von Porcellain zubereitetes und mit zwey Henckeln geziertes Gefäß, worein das Frauenzimmer allerhand wohlriechende Blumen zu ſetzen und ſelbige vor das Fenſter zu ſtellen pfleget.

Wüten der Mutter, auch Mann-Tollheit, und Kutten-Tollheit,

Genennet, denen Medicis aber Furor uterinus, iſt ein weiblicher Zufall, es werden vielmals auch die Jungfrauen mit dieſem Ubel geplaget, und kömmet insgemein aus Geilheit, phantaſtiſcher Einbildung eines ſchönen männlichen Subjecti und unterſagtem Beyſchlaff her; daher ſie denn erſtlich traurig, unruhig, melancholiſch werden, und endlich gar in Raſerey gerathen. Man nennet dergleichen Patientinnen auch Schotenthöricht.

X.

Xalvetia,

Jaquelina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Xanthippe,

Des weiſen Socratis boshafftiges Weib, ein Muſter aller böſen zanckſüchtigen Weiber, deren hartnäckigtes Gemüthe und mürriſches Weſen die alten Scribenten, als: Ælianus, Schefferus, M. Antoninus, Laertius, Seneca, Athenæus, Plutarchus, Aul. Gellius, Syneſius, Antonius Meliſſa, Xenophon und andere mehr, nicht ſatt genug beſchreiben können. Geſtalt ſie nicht nur Tag und Nacht durch ihr Keiffen und immerwährendes Gemurmle den guten Socratem hefftig gekräncket, ſondern auch darbey recht unverſchämt und unvernünfftig hieß. Sie hat öffters, um ihn zu kräncken, ſeine Kleider angezogen, und iſt darinnen öffentlich ausgegangen, da unterdeſſen ihr geplagter Socrates eine alte Haut bey dem Ausgehen um ſich zu nehmen gezwungen ward; (welches vielleicht denen herrſchſüchtigen Weibern noch heute zu Tage Anlaß und vermeintes Recht giebet, nach ihrer Männer Hoſen zu greiffen) wann ſie ihrem Mann allen Donner und Blitz auf den Hals gewünſchet, hat ſie ſelbigen hernachmals gar mit dem Cammer-Becken begoſſen, daher auch Laertius öffters zu ſagen gewohnet war, daß allezeit auf der Xanthippe Donner-Wetter ein ſtarcker Guß und Regen kommen wär. Der Autor der Actorum Philoſophorum bemühet ſich in dem erſtern Stücke ſub No. IV dieſer lieben Frau die Brücke gar ſehr zu treten, und durch allerhand Gründe und Beweisthümer die Tugenden dieſes unſchuldigen und ſo arg beſchrienen Weibes tapfer zu verfechten, welche Defenſion gar artig u. gelehrt abgefaſſet worden; ob aber ſelbige eine Sententiam abſolutoriam auswircken, und die ſchon längſt verfaulte Xanthippe bey der heutigen Welt nunmehro von dem ihr ſo lange Zeit ſchuld gegebenen Delicto völlig losbinden wird, ſtehet zu erwarten. Nach Lini Bericht findet man noch eine Xanthippe, welches aber ein heiliges und Chriſtliches frommes Weib geweſen. Vid. Fabric. Cod. Apocr. N. T. p. 779. Dergleichen Xanthippiſche Töchter und böſe Sieben hatten dorten der gelehrte Lipſius, Rohaultus, Joh. Miltonus, Leonides Eleus, Suſarius Megarenſis, Tripodiſcius, Georgius Leontius, Ludovicus Podius Putius, Triſponius, Gregorius Haimburgius, Bartholinus Paprocius, Johannes Oporinus, Caſpar Urſinus Velius, Johannes Aventinus, Dominicus Baudius, Proſper Podianus Peruſinus, Franciſcus Voſſius, Salmaſius, Geneſius Proidas, Pittacus Mitylenæus, Pallados, Petrus Lambecius, Saraſinus, Paſquierius, Bernhardinus Camuſius, u. a. m. welche alle insgeſamt des weiſen und gelehrten Socratis widerwärtigen Fata auch in ihrem Eheſtande erfahren müſſen. Vid. M. Bœttner. Diſſert. de Malis Eruditor. Uxor. per tot. In dem Türckiſchen Königreich Candia ſoll es ſolch eiterbeißigtes Frauenzimmer geben, deren

Zähne

Zähne, wenn ſie einen damit verletzen, ſo ſchädlich, als der tollen Hunde Biß ſind.

Xantho,

War eine Nymphe, ſo der Oceanus mit der Thetis gezeuget. Virgil. l. 4 Georg.

Xellea,

Quirina, war ein berühmtes zauberiſches Weib und Hexe.

Xenoclea,

War eine alte Griechiſche Poetin. Vid. Pauſan. in Phocic. p. 830.

Ximene,

Alphonſi II Königs in Leon unglückliche Schweſter, denn als ſich ſelbige ohne ihres Bruders Vorwiſſen mit dem Grafen von Sardagne, Xanche genannt, vermählet hatte, riß dieſer Alphonſus nicht nur Ximenen aus ihres geliebten Grafens Armen, ſondern ſperrte ſie in ein einſames Kloſter ein, ließ ihrem Grafen die Augen unbarmhertzig ausſtechen, und warff ihn ſodann ins Gefängniß. Zieglers Hiſtoriſches Labyrinth der Zeit p. 807.

Xynoris,

Iſt ein vermeinter Weiber-Nahme einer heiligen Perſon, deren die Päbſtler in ihren Schrifften gar rühmlich gedacht, es rühret aber der Irrthum von dem Baronio her, denn dieſer gelehrte Cardinal hatte in dem Chryſoſtomo und Hieronymo das Wort Xynoris gefunden, welches ſo viel als ein Pärgen bedeutet, und weil er auf die Bedeutung dieſes Worts ſo wenig als auf die Connexion des Texts geſehen, als welcher von der Mutter und Groſſe-Mutter der Heil. Demetriadis redete, hat dieſer Baronius aus dem Nomine Appellativo ein Proprium und aus dem Paar eine heilige Jungfrau mit Nahmen Xynoris gemacht, und ihre Fatalitäten in ſeinen Annal. Eccleſiaſtic. mit erzehlet. Und dieſer Irrthum, den ihm Monſ. Le Feuvre, Ludovici XIII Hoffmeiſter, im Vertrauen entdecket, iſt die Urſache, daß ſich die erſtere Edition von ſeinen Annalibus Eccleſiaſticis ziemlich unſichtbar gemacht, indem ſich dieſer Cardinal bemühet, ſelbige überall aufzutreiben, ſo, daß man itzo unter Hunderten kaum ein einiges Exemplar antreffen wird, worinnen dieſer Fehler zu finden. Vid. Marville Melanges d'Hiſtoire & Literatur. Tom. II p. 217.

Y.

von der Yſel,

Anna Martha, war ein gelehrtes Weibes-Bild. Paullini in ſeinem hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer weiſet ihre Grabſchrifft in zwey Lateiniſchen Diſtichis, worinnen ihre Qualitäten berühret worden, pag. 146 auf.

Yſolana,

Roſina, ein verſtändiges und in den Hiſtoriſchen Wiſſenſchafften erfahrnes Weibes-Bild, hat ein Buch von der alten Grafſchafft Catelnburg, welche nach Abſterbung des letzten Stammhalters, Dietrichs An. 1110 zum Nonnen-Kloſter ward, geſchrieben. Vid. Paullin. hoch- und wohlgelahrtes Frauenzimmer p. 146.

Yſop, ſiehe Iſop.

Yzarts,

Anguel, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Z.

Zabata,

Angela, von Valentia aus Spanien, ein überaus verſtändiges, gelehrtes und tugendhafftes Weibesbild, war von vortrefflich reiffen und hurtigem Judicio, und verſtande neben ihrer Mutter-Sprache noch die Lateiniſche und Griechiſche sehr wohl. In dem II Tom. Bibliothec. Hiſpan. p. 340 wird ihr der Ruhm beygeleget, daß ſie einen recht Engliſchen Verſtand gehabt. Vid. Ludovic. Vives L. I de Fœm. Chriſt. c. 4 p. 195, Voſſ. de Philolog. c. 2 p. 14.

Zabella,

Dominica, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Zäckeiſen,

Iſt ein von Eiſen eingezäcktes Inſtrument, wormit das Frauenzimmer Flohr, Tuch oder Taffet am Rande auszuzäcken pfleget.

Zäcklein, Zäckgen,

Sind kleine ſaubere weiſſe Canten und zugeſpitzte Ränder, wormit das Frauenzimmer Halstücher, Schürtzen, Ermel, Manchetten und andere Sachen rings herum an den Enden zu beſetzen pfleget.

Zahl, oder Gebinde,

Heiſſet bey dem Abweiffen zwantzig um die Weiffe herumgezogene Faden Garn, ſo durch einen Zwirnfaden umſchlungen und unterſchieden werden, viertzig Gebinde machen zuſammen einen Strehn.

Zahl-Perlen,

Sind die runden groſſen Perlen, die an einen Faden gereihet, ein-oder mehr-fach um den Hals geſchlungen werden.

Zahl-Pfennige,

Sind runde von Meßing geprägte Medaillen klein und groſſer Sorten, ſo das Frauenzimmer bey dem Planeten-Poch- und andern Spielen gebrauchet. Die Zahl-Pfennig-Schläger, weil ſie mit eben ſolchem Müntz-Zeug, als zur Scheide-Müntze gehörig, verſehen ſind, werden eidlich verbunden, keine Müntze zu machen, noch andern darzu einen Vorſchub zu thun. Das Gepräge zeiget gemeiniglich auf der erſten Seite das Bildniß eines groſſen Herrn, auf der andern aber eine hiſtoriſche Figur, Wappen oder beſonders Sinnbild. Heutiges Tages werden die meiſten Rechen-Pfennige zu Nürnberg gemachet, und hat die Laufferiſche Fabrique vor andern darinnen den Vorzug, welche ſie in groſſer Menge auf die Franckfurter und Leipziger Meſſe bringet.

Zahn-Pulver,

Iſt ein aus allerhand klein pulveriſirten Specereyen und Ingredientien zubereitetes wohlriechendes Pulver, wormit ſich das Frauenzimmer die Zähne zu ſaubern und ſelbige dadurch rein zu halten pfleget. Sie werden auf mancherley Weiſe von Ziegel-Mehl, Bimſenſtein, Fiſchbein, mit Viol-Wurtzel u. ſ. f. zugerichtet. Die ſanffteſten ſind aus einer gebrannten Rinde von grobem Brot. Die Weiber in Chialis einer Stadt in Aſien brauchen ſolches Pulver nicht, indem ſie ihre Zähne über und über vergülden laſſen.

Zahnſtocher,

Iſt ein entweder von Silber oder einer Federkiele zugeſpitztes und mit allerhand Drat und Zierath umwundenes Inſtrument, wormit ſich das Frauenzimmer, wann ihnen bey dem Eſſen etwas zwiſchen die Zähne kommen, wieder frey machet. Pfleget insgemein in einem ſilbernen, ſtählernen oder mit gold-und ſilbernen Drat umflochtenen Futteral zu ſtecken.

de Zajas & Sottomajor,

Maria, von Madrit, war ein Frauenzimmer von unvergleichlichem Verſtande, und ſchrieb Novelas amoroſas y exemplares.

Zanetti de Ceccharellis,

Domitilla, eine gelehrte Römerin, florirte 1645, und ſchrieb der Jungfrau Marien zu Ehren ein Werckgen unter dem Titel la Dama celeſte.

Zapffen-Fäßlein,

Iſt ein kleines flaches Faß, welches unter dem Wein-und Bierhahn in dem Keller geſetzet wird, und die herab träuffelnden Tropffen auffängt.

Zaſtaſta,

War eine mit von den Böhmiſchen Amazonen, ſo unter der tapffern Anführung ihrer heroiſchen Valaska An. 735 den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Zäumen, oder Spannen, Hüner, Capaunen ꝛc.

Heiſſet in denen Küchen denen abgebrüheten, ausgenommenen und reingewaſchnen Hünern, ehe ſie an den Bratſpieß geſtecket, oder auch gekochet werden, die eine zuſammen gebogne Keule durch den Durchſchnitt, durch welchen das Eingeweide heraus genommen wird, ſtecken, die andere aber dem über den Rücken hinunter gebogenen Kopff und Schnabel einverleiben.

Zäunemannin,

Sidonia Hedwig, von Erfurt gebürtig, welche ſich durch ihre Gelehrſamkeit und Poeſie bekannt gemacht, und deren Gedichte unter dem Titel: Roſen in Knoſpen, 8 Erffurt 1738, zuſammen heraus gekommen. Zu Anfange dieſes Jahres ward

ward ſie von der Georg-Auguſtus-Univerſität zu Göttingen mit dem Poetiſchen Lorber-Krantz beehret, welchen ſie den 11 Jan. aus den Händen Herrn Heinrich des XI Reuß, des H. R. Reichs Grafen und Herrn zu Plauen, erhielt. Das Diploma iſt den 3 Jan. ſelbigen Jahres datiret, und ihren Gedichten mit beygedruckt. Unter ſolcher Sammlung ſind ſonderlich ihr Bergwerck- und Wald-Gedichte zu mercken, weil ſich vor ihr noch kein Poet an dieſe beyde Materien gewagt.

Zehmin,

Eine geſchickte Leipzigerin, ſo nicht nur etliche netten Cantaten mit ihrer Poetiſchen Feder aufgeſetzet, ſondern auch darbey eine virtuoſe Sängerin und Muſicverſtändiges Frauenzimmer iſt.

Zehr-Würmer, ſiehe Mit-Eſſer.

Zeichnen,

Heiſſet dem Frauenvolck Buchſtaben aus dem A, B, C, oder die Jahr-Zahl mit Seide in weiſſe Wäſche oder Bett-Geräthe nach dem Modell-Tuch durch eitel an einander hangende und nach denen Fäden abgezehlte Creutze nehen.

Zeidlerin,

Suſanna Eliſabeth, Gottfried Zeidlers, Pfarrers zu Finnſtadt in der Grafſchafft Mannsfeld gelehrte Tochter. Ein geſchicktes und qualificirtes Frauenzimmer, ſo zugleich eine gute Poetin iſt. Sie præſentirte ihrer Churfürſtl. Durchl. zu Branbenburg, als ſie An. 1681 den Huldigungs-Eid zu Halle übernahmen, ein nettes Gratulations-Carmen. Uberdiß iſt von ihr An. 1686 ihr Jungferlicher Zeitvertreib, aus allerhand vermiſchten Gedichten beſtehend, in 8 zu Leipzig heraus gekommen. Der Frantzöſiſchen Sprache iſt ſie vollkommen mächtig, maſſen man hin und wieder Brieffe von ihr, ſo ſie aus dem Frantzöſiſchen überſetzet, findet, welchen Uberſetzungen der Weltberühmte Thomaſius in ſeinem Raiſonnement, ſo in der Vorrede ihres Bruders, Joh. Gottfried Zeidlers, Pantomyſterii § 19 zu finden, eine groſſe Approbation giebet. Vid. Erdmann. Neumeiſter. in Diſſert. de Poet. Germ. p. 117, Paſch. in Gynæc Doct. p. 60 & 61.

Zeilnerin,

Helena, von Augſpurg, eine gebohrne Stecklerin, ein in Heil. Schrifft wohlerfahrnes und beleſenes Weibesbild, ſie hat ſolches durch ein Buch dargethan, ſo ſie der Seelen Luſt-Gärtlein betitelt, es iſt ſolches in ſieben Theilen erſtlich in Augſpurg, hernachmals aber zu Lauingen An. 1601 durch M. Jacob Wintern heraus gekommen. Vid. Paul. Bolduan. in Bibliothec. Theolog. fol. 263.

Zelle,

Iſt dasjenige abſonderliche und abgetheilte kleine Behältniß in denen Klöſtern, worinnen die Nonnen des Tages über, wenn ſie keine Horas haben, ihren Auffenthalt und Verrichtung haben.

Zeller-Nüſſe,

Iſt eine Gattung Haſel-Nüſſe, ſo um Zell bey Würtzburg wachſen, den Lamperts-Nüſſen in allen gleich, ohne daß ſie an ſtat der rothen Schale eine weißgelbe haben.

Zeneti,

Eine Spaniſche gelehrte Jungfer, ſo nicht nur viel Sprachen verſtande, ſondern auch anderer ſchönen Wiſſenſchafften kundig war. Vid. Hiſpan. Illuſtrat. Tom. II p. 175.

Zenobia,

Königs in Aegypten Ptolemæi tapffere Tochter, der Palmyrener Königin, welche ſo keuſch war, daß ſie auch mit ihrem eignen Mann dem Odenato nicht eher der Liebe gepflogen, als wenn ſie zu concipiren gedachte. Sie wurde von denen ihrigen nach Perſiſcher Art wegen ihrer ſonderbaren Tapfferkeit und klugen Verſtands im regieren faſt angebetet. In dem Tempel gienge ſie allezeit mit einem Helm und Bruſt-Stück angethan, anbey war ſie ſo gelehrt, daß ſie die Griechiſche, Perſianiſche, Egyptiſche und Lateiniſche Sprache völlig verſtande, die Orientaliſche und Alexandriniſche Hiſtorie hatte ſie vollkommen inne, ihre Söhne Herennianum und Timolaum hat ſie ſelbſt gelehret. Man findet von ihr des Alexandri M. Geſchichte ſehr artig beſchrieben, ſie iſt auch eine vortreffliche Rednerin geweſen, und daher von denen Römern bewundert worden, Cœlius S. C. Præfat. in Oper. Olymp.

Morat. Volater. l. 20 p. 472, Fulgoſ. l. 8 c. 3, maſſen ſie ihr Kriegs-Volck offtermals mit ſtatlichen und beweglichen Orationibus tapffer zu fechten ermahnete. Voſſius in ſeiner Philologia C. 2 p. 4 will ſie zu einer Jüdin machen, die Hiſtorien aber geben hin und wieder, daß ſie die Chriſtliche Religion ſorgfältig unterſuchet, darneben aber doch in die tollen Lehrſätze des ketzeriſchen Pauli Samoſatheni unglücklich verfallen. Vid. Paſch. in Gynæc. Doct. p. 23, it. Hoffmann. Lex. Univerſal. T. 1 p. 529. Von ihren Helden-Thaten, wie ſie nemlich wider die Römer und den Fürſten Aurelium tapffer geſtritten, und den Probum in Aegypten geſchlagen, ſiehe Lipſ. Mon. Pol. l. 1 p. 111 ſeq.

Zenobia,

War des Armenianiſchen Königs Rhadamiſti Gemahlin, ſo vielen Unglücks-Fällen unterworffen geweſen. Vid. Corn. Tacit. l. 12.

Zenonis,

Kayſers Baſiliſci Gemahlin, ein ketzeriſches und Eutychianiſches Weib, ſo ihren Gemahl nicht nur zu einem Schwarmgenoſſen dieſer irrigen Secte machte, wider die Rechtgläubigen anhetzte, und ihnen allerhand Drangſal erregte, ſondern auch nicht eher nachließ, als bis das Chalcedoniſche Concilium, worauf Eutyches von 630 Biſchöffen verdammet war, aufgehoben, und dieſer groſſe Ketzer, als ein rechtgläubicher Lehrer erkläret ward. Weswegen auch die Unterthanen dem Baſiliſco mit Spott und Hohn vorwarffen, daß nicht er, ſondern ſeine Zenonis in Staats- und Kirchen-Sachen regierete, welches er ſich alſo zu Gemüthe zog, daß er zu Buſama in eine Kranckheit verfiel, und darinnen verſtarb.

Zephyritis, ſiehe Flora.

Zerfahrenes, ſiehe Suppe zerfahren genannt.

Ziege,

Iſt ein zahmes und wegen ſeiner Milch, Fleiſches und Felles nützliches, darneben aber dem jungen Gehöltz und Sträuchern ſchädliches Thier mit ihrem Abnagen; weßwegen auch dieſes Vieh zu halten an ſolchen Orten, wo nicht rauhe unnütze Gebürge, oder von den Förſten und Holtzungen weit entlegene Trifften vorhanden, entweder gar verboten, oder allein im Stalle erlaubet wird. Sie tragen fünff Monat, werden im Wein- und Winter-Monat zugelaſſen, und werffen gegen Oſtern. Ihr Alter wird an den Hörnern und Zähnen erkannt. Die Ziegen-Milch giebt treffliche Käſe, unter welchen ſonderlich berühmt ſind die Aberthamer-Käſe, welche von Aberdam oder Abertham, einem Städtgen zwiſchen Johann-Georgen-Stadt und Joachimsthal in Böhmen, in andere Länder verſchickt, und unter die Delicateſſen gerechnet werden. Das Ziegen-Fleiſch iſt unterſchiedlich, die geſchnittenen Böcke haben ein zartes Fleiſch, aber geringe Haut; die Zicklein werden den Lämmern gleich geachtet und auf gleiche Weiſe zugerichtet, wiewol ſie magerer ſind, und etwas geiles an ſich haben. In dem Oeconomiſchen Lexico iſt nebſt andern auch von dem häuslichen und mediciniſchen Gebrauche der Ziegen, Haare, Felle, Horn und Bocks-Blut gehandelt.

Ziegen- oder Bock-Fleiſch,

Caro hœdina, Chair de Chevre, will zwar nicht einem jeden ſchmecken, aber die Ziegen-Käſe und Milch ſtehen denen meiſten beſſer an. Von dem vielen Waſſertrincken bekommen ſonſt die Ziegen gemeiniglich die Waſſerſucht, daran ſie leicht können curiret werden; daß ſie aber das immerwährende Fieber haben ſollen, wie Varro Lib. II c. 3 ſchreibet, kan man um vieler Urſachen willen nicht glauben. Die alten Medici haben vielmehr das Ziegen-Fleiſch ſehr geſund und als eine gute Artzeney in vielen Kranckheiten geprieſen, und berichtet Colerus aus dem Plinio: man könne wol tauſend Artzeneyen von denen Ziegen bereiten, welches ich an ſeinen Ort geſtellet ſeyn laſſe. Wenn die Ziegen jung ſeyn, ſo iſt ihr Fleiſch recht zarte, dahero werden ſie gebraten, und von denen Liebhabern mit Luſt verzehret, hingegen das Fleiſch von alten Ziegen iſt nicht ſo angenehm, und pflegen es nur gemeine

Leute zu eſſen, denen zu Gefallen hat doch auch der Koch etliche Zubereitungen beygefüget: 1) Ziegen- oder Bock-Fleiſch mit Zwiebeln; 2) dito mit Rüben; 3) dito mit Kraut.

Ziegen- oder Bock-Fleiſch mit Zwiebeln,

Man hacket dergleichen Fleiſch zu Kochſtücken, wäſchet ſolches ſauber aus, ſetzet es in einem Topff mit Waſſer zum Feuer, und läſſet es bald gar kochen, hernach kühlet man es aus, und thut es wieder in einen Topff, Caſſerole oder Tiegel; ſchälet einen ziemlichen Theil Zwiebeln ab, ſchneidet ſie klein, und ſchüttet ſie auch an das Fleiſch, gieſſet alsdenn von der Brühe, darinnen das Fleiſch gekochet hat, dran, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, röſtet ein wenig Mehl in Butter, und brennet ſolches hinein, ſetzet es aufs Feuer, läſſet es kochen, bis die Zwiebeln gar und die Brühe dicklicht worden, und richtet es hernach an.

Ziegen- oder Bock-Fleiſch mit Rüben,

Dieſes machet man ab wie das Schöpſen-Fleiſch mit weiſſen Rüben.

Ziegen- oder Bock-Fleiſch mit Kraut,

Dieſes bereitet man wie das Schöpſen-Fleiſch mit Kraut. Wer Ziegen- oder Bock-Fleiſch auf andere Art zurichten will, kan ſich nur nach dem Schöpſen-Fleiſch richten; bey gemeinen Leuten wird es nur mit Kümmel abgekochet, und in brauner Butter geprägelt aufgetragen.

von Ziegler,

Chriſtiana Mariana, des Königl. Pohlniſchen und Chur-Sächſiſchen geheimen Raths und Bürgermeiſters in Leipzig, Franciſci Conradi Romanus, Tochter. Nachdem ſie erſtlich mit einem von Könitz, ſodenn mit einem von Ziegler verheyrathet geweſen, fieng ſie an, ſich in der Dichtkunſt zu üben, und gab 1728 und 1729 zwey Theile ihres Verſuchs in gebundener Schreibart in groß Octav heraus; zuvor aber hatte ſie ſchon einige Stücke unter verſtelltem Nahmen denen Vernünfftigen Tadlerinnen einrücken laſſen. Im Jahr 1731 ſtellete ſie ihre moraliſche und vermiſchete Sendſchreiben ans Licht; 1735 folgten der Mad. Scudery ſcharffſinnige Unterredungen von Dingen, die zu einer wohlanſtändigen Aufführung gehören, aus dem Frantzöſiſchen von ihr überſetzt. Ihre Schrifften ſind mit faſt allgemeinen Beyfall angenommen worden. Itzo iſt von ihrer Feder ein Band vermiſchter Schrifften in gebundener und ungebundener Rede zu Göttingen unter der Preſſe, und die Eſſais de Litterature & Morale des Abbé Trublet werden eheſtens ins Deutſche überſetzt folgen. Von der Deutſchen Geſellſchafft ward ſie 1730 als ein Mitglied aufgenommen, und hat in derſelben auch zweymal den Preis in der Poeſie davon getragen. Im Jahr 1734 ertheilte die Philoſophiſche Facultät zu Wittenberg derſelben aus eigner Bewegung den Poetiſchen Lorbeer-Krantz, welchen ihr der damalige Decanus derſelben, Herr Prof. Johann Gottlieb Krauſe, ſelbſt nach Leipzig überbrachte. Auf welche Solennität zu Nürnberg eine beſondere Medaille verfertiget worden.

Ziehen kleine Kinder,

Iſt eine denen Kinder-Müttern, Bey-Frauen, Ammen und Muhmen bekannte und gewöhnliche Operation bey kleinen Kindern, die ſich nach ihrer Art zu reden weh gethan, da ſie nemlich bey ſolchen Fällen die kleinen Kinder auf ein Küſſen legen, den einen Arm und Fuß Creutzweiſe über den Rücken dichte zuſammen fügen, oder dergleichen Operation von vornher mit Aufziehung eines Glas-Kopffs, vermöge eines angebrannten Lichtleins auf dem Bauch vornehmen.

Zieh-Häubgen,

Werden von gemeinen Leuten des Nachts im Bette getragen.

Ziehm,

Heiſſet dem Weibes-Volck bey dem Fleiſch-Einkauff dasjenige Stück Fleiſch am Rinde, ſo auswendig oben aus dem Hinter-Viertel gehacket wird.

Ziemer,

Turdus viſcivorus, Grive, iſt ein Geſchlecht der Krammets-Vögel, welche gerne Wacholder-Beeren eſſen, davon ihr Fleiſch einen guten Geſchmack bekömmet. Es ſind dieſe Vögel auf groſſer Herren Tafel ein beliebt Eſſen, welche meiſt gebraten aufgetragen werden, deren Zubereitung alſo geſchicht: 1) Ziemer gebraten; 2) dito anders; 3) Ziemer geſpickt zu braten.

Ziemer zu braten,

Ziemer, ſo viel man derer von nöthen hat, muß man rupffen, ſauber zuputzen, ſelbe darnach an einen höltzernen oder darzu gemachten eiſernen Spieß ſtecken und ſie ein wenig verſengen. Will man ſie nun gar braten, ſo bindet man ſie an einen Brat-Spieß, und leget ſie zum Feuer; begieſſet ſelbige bald mit zerlaſſener Butter, beſprenget ſie ein wenig mit Saltz, und läſſet ſie alſo in vollem Giſcht braten. Hierbey ſoll man ſie öffters begieſſen; die Butter aber darff niemals braun werden; vor dem Anrichten begieſſet man ſie, ſtreuet klar geriebene Semmel drüber, richtet ſie ſauber an, und kan bey dem Auftragen ein wenig braune Butter darunter gethan werden.

Ziemer zu braten anders,

Wenn dieſelben vorher zugeputzet ſind, ſo ſtecket man ſie an einen Spieß, und zwiſchen iedem Ziemer iedesmal ein Stück Speck; hernach kan man ſie, als vorherſtehende, braten.

Ziemer geſpickt zu braten,

Dieſe richtet man zu wie die Wachteln, ſpicket ſie fein klein und ſauber, und bratet ſie hernach wie die Wachteln.

Zigeunerin,

Iſt eine alte heßliche Landſtreicherin, ſo den Vorbeygehenden am Wege gute Waare ſagen, und um ein Trinck-Geld zukünfftige Dinge vorher ſagen will. Sie geben ſich für Egyptier aus, reden eine rothwelſche unbekandte Sprache mit einander, befleißigen ſich der Wahrſagerey, ſind aber zuſammen gelauffenes loſes Geſindel, ſo durch Diebſtahl, Räubereyen und Spitzbüberey ſich forthilfft, und daher im gantzen Röm. Reiche kein ſicher Geleite genieſſen ſoll; wie man denn um deßwillen in vielen Provintzen Zigeuner-Galgen aufgerichtet findet. In dem Zeitungs- und Converſations Lexico wird unter andern von ihnen angeführt, daß ſie von den Juden herſtammen.

Zimmel,

Iſt das Hintertheil auf dem Rücken des Hirſches, von welchem die Keulen abgelöſet worden; Er gehet, ſo weit die Eiß-Beine reichen, und wo ſich die Rückgrats-Knochen anfangen. Von der Zubereitung iſt oben unter Hirſch-Zimmel hinlänglicher Bericht ertheilet worden.

Zimmet,

Der Ceyloniſche iſt unter dem Zimmet der beſte. Die Rinde iſt doppelt, wird aber zugleich abgezogen, und die inwendige als die beſte, und die man zu uns bringet, alſofort von der groben auswendig geſaubert, in vierkantige Stücken geſchnitten, und an die Sonne gelegt, allwo ſie in Röhren zuſammen lauffen. Der Zimmet wird geſtoſſen in den Küchen ſonderlich zu den Speiſen gebraucht, ſo aus Wein oder Milch beſtehen. Man muß denſelben nicht geſtoſſen, ſondern gantz aufheben, weil er ſonſt leicht verdirbt. Je mehr er beiſſet, ie beſſer iſt er. Wenn die Rinde dünn und zart, von gutem Geruch, ſcharffen doch lieblichem Geſchmack, und hoch von Farben, ſo iſt er gut. Nach ſeiner Krafft wärmet, trocknet, zertheilet er, und erqvicket die Geiſter, ſtärcket auch die Lebens-Geiſter, ſonderlich das Hertz, dienet für Ohnmachten und kalte Flüſſe des Haupts, Magens und der Mutter; ferner benimmt er den Eckel, zertheilet die Blähungen, widerſtehet dem Gifft und macht einen lieblichen Athem. Es wird aus demſelben bereitet: Der Zimmet-Confect, das Zimmet-Waſſer, eine Tinctur, ein Oel, und ein Balſam.

Zindel-Taffet,

Iſt die allerſchlechteſte, leichteſte und dünnſte Art von Taffet, ſo auch von etlichen, wegen ſeiner Leichte und Durchſichtigkeit Schetter-Taffet benennet wird.

Zinnſtäuber, ſiehe Federſtäuber.

von Zinnſendorff,

Gräfin, ſo ſich vorietzo beſtändig in Hamburg aufhält, und nicht nur einen vortrefflichen Gout von der Poeſie, ſondern auch ſelbſt etliche ſchöne Gedancken darinnen entworffen haben ſoll.

Zipff, ſiehe Pips reiſſen.

Zipffel-Mütze,

Iſt eine insgemein von ſchwartzem Sammet, Pliſch oder Tripp-Sammet mit ſchwartzen Spitzen bebrämte und mit zwey lang und breiten über die Schultern herunter hangenden Zipffeln verſehene Mütze, an dem Umfang und Rande mit ſchmalen und kurtzen Rauchwerck vorgeſtoſſen, deren ſich die erbaren Matronen und alten Weiber an etlichen Orten zu bedienen pflegen.

Zippen,

Sind eine Art der Droſſeln, und werden auch auf ſelbige Art zugerichtet, dahero man nur die Droſſeln im D aufſchlagen kan.

Zipperlein,

Podagra oder Arthritis genannt, iſt ein aus der Schärffe des Geblüts herrührendes Reiſſen in den Gliedern, von welchem öffters die Weiber ſo ſtarck, als das Mannesvolck, beunruhiget und geplaget werden: Wenn ſolcher Schmertz in denen Füſſen iſt, heiſſet es eigentlich das Podagra; iſt er im Knie, nennet man es Gonagra; ſitzt er aber in Händen, ſo heiſſet es Chiragra.

Zippora,

War des Moſis Weib, ſo ihren Sohn mit einem ſteinernen Meſſer ſelbſt beſchnitte. Exod. IV, 25.

Zirbel-Nüſſe, ſiehe Pinien.

Ziſerlein, ſiehe Cornel-Kirſchen.

Ziſerleins-Baum, ſiehe Cornel-Baum.

Zitrone, ſiehe Citrone.

Zitter-oder Flimmer-Nadeln,

Sind groſſe diamante und andere in Gold und Silber gefaſte Edelgeſteine, ſo auf einen rund und hol geſponnenen zarten Drat vernietet, und von den Dames hohen Standes in die aufgezogenen Haar-Püffe vornher eintzeln geſtecket werden, damit ſie bey des Kopffes Bewegung um ſich herum blitzen.

Zitterin,

Martha Eliſabetha, war erſtlich der Reformirten Religion zugethan, und eine Nonne in dem Frantzöſiſchen oder Weiß-Frauen-Kloſter in Erffurt, bekennte ſich aber zur Lutheriſchen, und gab zugleich eine gewiſſe Schrifft heraus, ſo unter dem Titel: gründliche Urſachen, warum ſie das Weiß-Frauen-Kloſter in Erfurt verlaſſen, und ſich zur Evangeliſchen wahren Religion bekennet; an ihre Mutter geſtellet war, welches Scriptum ſo beliebet ward, daß es zu Jena fünff mal hinter einander wieder aufgeleget worden. Sie verfiel aber wieder hernach auf ihren alten Irrthum, und kroch in das St. Urſul-Kloſter zu Kitzingen am Mayn, gab auch zugleich vermeinte Urſachen ihres wieder hervorgeſuchten Abfalls heraus; welches letztere Scriptum L. Hieronymus Bruckner zu Gotha An. 1679 gelehrt refutiret. Vid. Paſch. Gynæc. Doct. p. 61.

Zobel,

Iſt ein von Zobel-Fell ausgeſchnittener und mit Taffet verfertigter Palatin, ſo das Frauenzimmer im Winter um den Hals ſchlinget. Dergleichen Fell kömmt aus Siberien, allwo dergleichen Thiere zu finden, und welche mit höltzernen Poltzen geſchoſſen werden, damit das Fell unbeſchädiget bleibet. Sie ſind eine Art von Feld-Mäuſen. Er iſt entweder gefärbt oder ungefärbt. Der Zobel-Fang iſt ein Regale des Rußiſchen Monarchens, und müſſen die nach Siberien verwieſene Gefangene wöchentlich eine Anzahl ſolcher Felle ihren Auffſehern bringen, welche ſolche hernach nach Hofe ſenden. Die Felle derſelben ſind nebſt dem Hermelin eines der vornehmſten Peltzwercke. Sie ſind gemeiniglich Caſtanien-braun in

ſchwartz ſich ziehend, und wenn ſie extra-fein, müſſen ſie ſchön von Glantz, ſchwartz, groß, breit und lang von Haaren ſeyn, davon unter den letztern einige einzelne von Silber-Farbe gefunden werden; die allerrareſten ſind die gantz weiſſen.

Zobel-Muff,

Iſt ein von dergleichen Fell oder Schwantz-Spitzen rund zuſammen geſetzter Uberzug, in welchen das Frauenzimmer die Hände zu erwärmen pfleget.

Zober oder Zuber,

Heißt ein höltzernes Gefäß mit zweyen Handhaben, um etwas Flüßiges darinnen zu faſſen. In der Küchen braucht man ein ſolches Gefäß, wenn zu einer Arbeit vieles Waſſer von entfernten Orten zuſammen getragen werden muß, weil ihrer zwey mehr, als in den Waſſer-Kannen ihrer drey, darinnen fortbringen können. Bey dem Brauen, wo man das Waſſer nicht bey der Hand hat, pflegt man ſolches ins Brau-Haus damit zu tragen, auch das Bier, wenn das Brau-Haus von dem Wohn-Hauſe entfernet iſt, ſolches mit den Zobern dahin zu ſchaffen.

Zoccoli, ſiehe Schuhe.

Zoë,

Conſtantini Kayſers in Orient Tochter, erſtlich Kayſers Romani, hernachmals Kayſers Michaelis Gemahlin, welche ihre Männer ſie aber alle beyde mit Gifft hingerichtet.

Zolp oder Zulp, auch Zulper,

Iſt ein weiſſes, weiches und von zarter Leinwand zuſammen gezogenes Tüchlein, worein Krafft- oder Zucker-Brot in gebrannte Waſſer oder andere ſtärckende Sachen getauchet, geſchlagen, und denen kleinen Kindern in den Mund gegeben wird, damit ſie den Safft heraus ſaugen und ziehen; wird an denjenigen Orten gebrauchet, wo es nicht Mode iſt, die kleinen Kinder zu ſäugen oder zu ſtillen; dergleichen man in Augſpurg und andern Orten erſiehet.

Zorzi,

Cæcilia, eine Italiänerin, war der gelehrten Modeſta Fonte Tochter, und gab 1600 deren Merito delle Donne heraus, welchen ſie ein Italiäniſches Gedicht von den Betrügereyen der Liebe beygefügt.

Zotzin,

Gertrud, war eine gute Poetin, und hat ihr M. Nicolaus Kohlgrün zu Ehren ein Lateiniſches Diſtichon aufgeſetzet.

Zove, oder Zofe,

Iſt ein Mädgen, ſo der Adelichen Frau ihren Putz verfertiget, ſie bedienet, und ihr täglich aufwartet. Das gemeine Volck an etlichen Orten nennet ſie aus Unverſtand Treppen-Fleiſch.

Züchterinnen, oder Zucht-Jungfern,

Heiſſen an etlichen Orten diejenigen zuvorher ausgeſehenen und gebetenen Jungfern, ſo der Braut über der Tafel beyſtehen müſſen, und bey der Tafel ſehr erbar zu thun pflegen, daher auch das Sprichwort entſtanden: Man züchte und thue erbar, wie eine ſolche Jungfer. Es werden auch von einigen diejenigen Jungfern und guten Bekannten Züchterinnen benennet, ſo eine Gevatter ſtehende *Jungfer* mit ſich zugleich zu dem Gevatter-Eſſen oder Schmaus, als eine gute Freundin zu bringen pfleget.

Zuchthaus-Mägdlein,

Sind arme Kinder weibliches Geſchlechtes, ſo wegen ihres Armuts oder WaySen-Standes, in dem Zuchthauſe erzogen, und zu allerhand weiblichen Wiſſenſchafften und Künſten angehalten werden.

Zuchthaus-Mutter,

Heiſſet diejenige Frau, ſo die Aufſicht und Erziehung, über die in dem Zuchthaus ſich befindenden Mägdlein hat, und ſelbige zur Arbeit anhält.

Zucker,

Saccharum, Sucre, wird aus einem gewiſſen Rohr, ſo in Indien und andern Ländern mehr wächſet, gepreſſet, der heraus gepreßte Safft geſotten und raffiniret: auch gewiſſe Sorten davon canthiſiret. Das Rohr, welches faſt wie unſer Rohr anzu-

anzuſehen, hat viele Knoten und Abſätze, wächſet ſieben bis acht Schuh hoch, gemeiniglich ein oder zwey Daumen dicke, die Blätter daran ſind auf der Seite gar ſcharf, daß man auch in Abbrechung derſelben die Hände leichtlich verletzet. Von der Zubereitung des Zuckers und deſſen verſchiedenen Nahmen giebt das Oeconomiſche Lexicon Bericht. Es iſt aber der Zucker nicht nur in der Apothecke, ſondern auch in der Küche ein nöthiges Stück, welches der tägliche Gebrauch der Speiſen bezeuget; Denn, wie wolte ein Koch ſeine Eſſen angenehm, lieblich, ſüſſe und piquant machen, wenn er den Zucker nicht hätte? darzu brauchet er nun unter denen vielen Arten insgemein den Melis- und Canarien-Zucker, wiewol auch bisweilen der Lumpen- oder Koch-Zucker genommen, und an gewiſſe Eſſen gethan wird. Sonſten ſind die Sorten des Zuckers vielerley, als: Steer-Zucker, Candis-Brot, fein und ſchlecht, Canari, Refenat, Melis, Lumpen, bloſſe Lumpen, Farin, Moſcovad ꝛc.

Zucker-Brot, oder Biſcuit zu backen,

Man nehme ſchön geſtoſſenen Zucker 1 Pfund, Krafftmehl 12 Loth, Weitzen-Mehl 14 Loth, zerſchlage ſo viel friſche Eyer, ſo viel hierzu vonnöthen, mit Wein wohl, miſche das Mehl wohl unter einander, und mache einen Teig daraus, nehme zur Hand eine papierne Capſel, ſchmiere ſie wohl mit Butter, und thue den Teig hinein, ſetze denn ſolche Capſel in die Torten-Pfanne, und gebe ihnen unten und oben ſein gehöriges Feuer. NB. Man kan auch Roſen- und Zimmet-Waſſer, nebſt geſtoſſenen Coriander und Anis, ſo viel einem beliebet, darbey gebrauchen. Die Köche thun dergleichen manchmal in die Suppen.

Zucker-Brot zu machen, ſo in Wein vortrefflich aufläuffet,

Man nehme ſchön weiß Stärcken-Mehl, acht Loth, und denn eben ſo viel des weiſſen Nürnberger Weitzen-Mehls, Zucker ein halb Pfund, acht Eyerdotter, doch müſſen ſolche nicht zu gelbe, ſondern etwas weißlich ſeyn, welche dann am beſten von denenjenigen Hünern zu nehmen, ſo nicht ins Gras gehen. Dieſe Dottern ſchlage man bey einer Stunden lang wohl zu Schaum, gieſſe drunter ein paar Löffel voll Roſen-Waſſer, und rühre es recht wohl unter einander mit einem Löffel voll Brantewein, dann das Mehl und Zucker darunter, und zu einem beqvemen Teig geknetet. Wenn nun dieſer Teig ein wenig geſtanden, ſo mache man ſich Formen von Papier, gieſſe den Teig hinein, und backe es in einer Pfanne, man muß aber dabey in Acht nehmen, daß ſie nicht anbrennen und doch wohl ausbacken. Will man ſie wohlriechend haben, ſo darf man nur zwey Gran Biſam in Brantewein zerreiben, und mit ſelbigem, wie gemeldet, darunter ſchütten.

Zucker-Brot gelbes zu machen,

Man nimmet ſchönes Weitzen-Mehl zwey Pfund, geſtoſſenen Zucker ein halb Pfund, zehn Eyerdotter, zwey gantze Eyer, zerklopffet dieſelbige wohl, rühret dann erſtlich den Zucker hinein, alsdann das Mehl, vermiſchet es wohl unter einander, dann thut man es in papierne mit Butter beſtrichene Capſeln, leget ſolche in die Torten-Pfannen, und backet es bey gelindem Feuer, und wann es recht in die Höhe iſt, ſo muß man oben ſtärcker Feuer geben, daß es eine rechte harte Rinde überkommet, dann nimmt man einen Eyerdotter, zerrühret ſolchen unter das Waſſer, und beſtreichet das Zucker-Brot damit, daß es nicht verbrenne. Denn ſchneidet man längliche Stücke daraus, weiln es noch warm iſt, und läſſet es trocken werden.

Zucker-Brot Carlsbader zu backen,

Drey gantze Eyer thut man in einen Topf, ſchläget ſie ein wenig, ſchüttet 6 Loth durchgeſiebten Zucker darzu, und ſchläget es beſtändig auf eine Seite, ſo lange bis es recht dicke wird. Nachgehends ſchüttet man drey Loth des beſten Mehls oder Krafftmehl darzu, ſetzet den Topf ein wenig über Kohlen, bis der Teig anfängt zu rauchen, ſchlägt es alsdenn wiederum, bis es kalt iſt, ſchneidet einen

Bogen

Bogen Papier in die Länge in vier Theile, flecket etwas Teig mit einem gebogenen Löffel auf die Streiffen Papier qveruͤber, und einen Daum breit von einander, ſetzet es auf ein Back-Blech, ſiebet ein wenig Zucker druͤber, ſchiebet es in die Back-Roͤhre, welche ziemlich heiß ſeyn muß, laͤßt es eine Weile ſtehen. Wenn man darnach ſiehet, muß man ſich in acht nehmen, daß das Thuͤrlein nicht lange offen ſtehe, weil das Brot von der Lufft nieder faͤllet; inzwiſchen drehet man es einmal herum, laͤſt es braͤunlich werden, ſodenn nimmt man es heraus, und ſchneidet es mit einem Meſſer vom Papier. Iſt das Blech kalt, thut man wieder andere drauf, backet das Zucker-Brot ſo geſchwinde nach einander, als es moͤglich iſt, ſonſt wird der Teig zu duͤnne, und laͤufft vom Papier ab.

Zucker-Brot, Frantzoͤſiſch zu backen,

Man nehme 18 Loth geſtoſſenen Zucker, geſtoſſen Staͤrck-Mehl 5 Loth, Weitzen-Mehl 3 Loͤffel voll, Eyer und Wein darzu, dann wohl geklopfft, bis es einen Schaum giebet, den Zucker gerieben und hinein gethan, darnach erſt das Weitzen Mehl, daß alles wohl unter einander koͤmmet, ſtelle es in die papierne Capſel, backe es in der Torten-Pfanne mit Feuer unten und oben ab, gebe Achtung, ob es in die Hoͤhe gehet, und gelblicht wird, iſt dieſes, ſo nehme man es heraus, und laſſe es in der Waͤrme trocknen.

Zucker-Brot Frantzoͤſiſch zu backen auf eine andre Art,

Man nimmt durchgeſiebten Zucker zwey Eyer ſchwer und ſchoͤn Weitzen-Mehl ein Ey ſchwer, ſchlaͤgt zwey Eyerdotter in einem neuen Topf, das Weiſſe davon aber ſchlaͤgt man mit einem Meſſer auf einem zinnernen Teller zu Schaum, thut es in den Topf zu den Eyerdottern, ingleichen den Zucker, ſchlaͤgt es mit einem Ruͤhr-Loͤffel beſtaͤndig auf eine Seite, daß es weiß und ſo dicke wird, daß es Haͤufflein ſetzet, ſchuͤttet abgeriebene Citronen-Schalen, ingleichen das Weitzen-Mehl darzu, ſchlaͤgt es wohl unter einander, und thut es in blechernen Formen, die vorher wohl mit Butter beſtrichen ſind, gieſſet ſie kaum halb voll, ſetzet ſie auf ein Back-Blech, ſchiebet ſie in die Back-Roͤhre, giebt ihm ſtarck Feuer, und wenn das Brot gebacken, thut man es aus den Formen, ſo iſt es gut.

Zucker-Hertzen gebacken, ſiehe Gebackene Zucker-Hertzen.

Zucker-Plaͤtzlein zu machen,

Man nehme 8 Eyer, und von vieren die Dotter, reibe ſie wohl, thue 1 Pfund geſtoſſenen Zucker, ſchoͤn Weitzen-Mehl ein halb Pfund, ruͤhre es wohl unter einander, mache Plaͤtzlein draus und backe ſie ab.

Zucker-Schaͤlgen,

Iſt ein von Porcellain, Printz-*Metall* oder Silber verfertigtes flaches Schaͤlgen, worinnen der Zucker, entweder klar gerieben, oder in kleine Stuͤcklein geſchlagen, bey dem Caffée und Thée mit aufgeſetzet wird.

Zucker-Schachtel,

Iſt ein von Meßing oder Blech meiſtens oval-rund getriebenes *Behaͤltniß*, worinnen geriebener Zucker *zum* Caffée oder Thée *lieget*.

Zucker-Strauben gebacken, ſiehe Gebackene Zuckerſtrauben.

Zucker-Wurtzel,

Wird wegen ihres ſuͤſſen Geſchmacks mit zur Kuͤche aptiret, ein mehrers *hievon* ſuche man unter der Hafer-Wurtzel oder Scorzonera.

Zugemuͤſe, oder Zumus,

Heiſſen in denen Kuͤchen diejenigen ſchlechten und geringen Speiſen, ſo nach dem Fleiſch, Fiſch oder Gebratens aufgeſetzet werden, als da iſt: Getreugtes und abgekochtes Obſt, allerhand Mus und Tiegelbrey, Eyer auf vielerley Art zugerichtet, abgekochte Garten- und Kohlgaͤrtner-Kraͤuter und Wurtzeln u. d. g. m.

Zugbechergen,

Heiſſen in denen Kuͤchen diejenigen blecher-

blechernen Formen, ſo keinen Boden haben.

Zulage,

Heiſſet bey dem Weibesvolck alles dasjenige ſchlechte und geringe Fleiſchwerck, das die Fleiſcher bey Abwiegung eines Bratens oder andern Fleiſches zu Vollmachung und Ergäntzung des Gewichtes mit darzu legen. Hieher gehöret: Kopff, Füſſe, Caldaunen, Sack, Leber, Lunge, Hertze, Nieren, Maul u. d. g.

Zulp, ſiehe Zolp.

Zunder,

Heißt die Materie, welche von einem darauf fallenden Funcken ſich ſogleich anzünden läſſet. Gemeiniglich wird er aus Leinewand bereitet, die man über einem Lichte anzündet, und von einer ſchnellen Flammen gantz überlauffen läſſet, ſolche drauf eilfertig, ehe ſie verglimmet, zuſammen drücket und ausdämpfet.

Zunder von Weiber-Hemden,

Iſt ein alter Weiber-Aberglaube, ſo da vorgeben, es glimmete kein Zunder an, der aus Weiber-Hemden gebrennet würde.

Zunge,

Iſt bey den Thieren der bekandte fleiſchichte Theil, ſo im Maule oder Munde lieget, hat durchgehends ein ſchwammiges Weſen, und giebt daher keine kräfftige Nahrung; doch ſind die Ochſen-Kalbs- und Hammel-Zungen von lieblichem Geſchmacke, zart und wohl zu verdauen, dagegen die von Schweinen, Hirſchen und andern Thieren geringer. Von der Zurichtung iſt oben unter Rinds-Zungen Bericht ertheilet worden.

Zungen auf Weſtphäliſche Art zu räuchern,

Man nimmt gantz friſche Zungen, ſchneidet die Wurtzeln und das Aederigte davon weg, leget ſie in einer Mulde, daß das obere ſcharfe Theil der Zunge unter ſich komme, nimmt zwey Hände voll Saltz auf eine Zunge, ſchwinget ſie eine zeitlang in der Mulde, damit ſich das Saltz wohl herum ziehe, läßt ſie alſo eine Nacht in der Stube ſtehen, ſprenget ſie ſodann mit Eßig ein, und läßt ſie wieder drey oder vier Tage an einem kühlen Orte ſtehen; legt ſie drauf in ein Faß und rothe Rüben drey oder vier Scheiben zu ieder Zunge dazu, ſtreuet noch mehr Saltz darauf, gießt auf iegliche Zunge ein halb Nöſſel Wein, ein Nöſſel Waſſer und ſo viel Eßig, ſamt der vorigen Saltz-Lacke drüber her, beſchweret ſie mit einem Stein, und läßt es alſo drey Wochen ſtehen. Hernach hänget man ſie in die Feuermäuer, macht anfänglich einen Rauch ein paar Tage von Wacholderbeer-Stauden, und denn von eichnem oder büchnem Holtze, und läßt ſie wol drey Wochen hängen.

Zungen löſen kleinen Kindern,

Solches geſchiehet vornemlich bey einigen Kindern, bey welchen das Zungen-Band ſo ſehr kurtz iſt, daß ſie weder recht ſaugen, noch wenn ſie älter werden, deutlich reden können, wo nicht dieſem Ubel durch eines geſchickten Chirurgi Hand, beyzeiten Hülffe geſchiehet.

Zuſchneiden zum Nähen,

Heiſſet dem Weibesvolck die Leinwand, Caton, Schwäbiſch oder ander weiſſes Zeug, durch die Schere vorhero abtheilen und ausſchneiden, ehe man ſolches in die Arbeit nimmt.

Zuſtörerin,

Heiſſet in dem Thal zu Halle dasjenige Weibesbild, ſo dem Würcker bey der Arbeit zur Hand gehet, auch ſelbſt mit Hand anlegen muß.

Zutſchkännlein,

Iſt ein kleines von Silber, Holtz oder anderer Materie gedrehetes Trinck-Geſchirr, obenher mit einem rund ſpitzigen und engen Hälslein oder Röhrlein verſehen, woraus man die kleinen Kinder trincken und zutſchen lernet.

Zwerge,

Pygmæi, heiſſen diejenigen zwar kleinen, doch

doch vernünfftigen Mißgeburten, (wie ſie Seidelius benennt) die von auſſerordentlicher und wunderns-würdiger Statur und Taille ſind; es giebt deren ſowol weiblichen als männlichen Geſchlechtes, ihre allzu kleine Statur rühret vielleicht von einem Mißwachs, oder durch einige Schäden, wodurch ihr Wachsthum verhindert worden, oder auch durch eine wunderliche Einbildung und Phantaſie ihrer ſchwangern Mutter her. Ob in der Welt gantze beſondere Nationen oder Völcker von Zwergen gefunden werden, ſo abſonderlich dem Vorgeben nach, mit denen Kranichen einen ſtetswährenden Krieg führen ſollen, iſt noch zweiffelhafftig, Plinius, Ariſtoteles, Mela, Gellius, Ælianus, der Heil. Auguſtinus und noch andere mehr bejahen es, andere aber halten es für ein Fabelwerck. Vid. Eraſm. Franciſc. im Oſt-und Weſt-Indianiſchen Luſt-Garten, worinnen vielerley Arten der Zwerge angeführet werden.

Zweyback, Biſcuit,

Iſt ein härtlich und doppelt Gebackenes, von angenehmen Geſchmack, ſo ſich in der Küchen zuweilen gebrauchen läßt, denn eines theils pfleget man Zweyback an ſtat der Semmel in friſche Milch, oder andere kalte Schalen zu brocken, andern theils aber ſetzet man ſolche Plätzgen in Wein eingeweicht, und mit Zucker und Zimmet beſtreuet, als ein Triſenet, ſtat des Salates, mit zu dem Gebratens auf.

Zweyback Holländiſch zu machen,

Man nehme von friſchen Eyern das Weiſſe, rühre es ſo lange, bis daß es einen ſchönen weiſſen Schaum giebet, alsdann nehme man eine gute friſche Citrone, reibe ſie auf dem Reib-Eiſen, wiewol nur das Gelbe darvon, dann nehme man das Eyerweiß in einen Mörſer, thue die abgeriebenen Citronenſchalen und Safft darunter, ſtoſſe weiſſen und klaren Zucker darzu, bis es eine Maſſa giebet, daß man es auswälgern kan, in währendem Auswälgern gebrauche man Zucker, und kein Mehl, alsdann ſchneide man es mit der Form aus, backe es bald, dann wann es lange lieget, ziehet es ſich nicht auf, ſodenn lege man es auf ein Papier, und damit in die Torten-Pfanne, laſſe es mit ſtarckem Feuer geſchwind aufbacken, wenn es ſich aufgezogen und gelb wird, ſo iſt es gut.

Zweyback recht gut zu machen,

Man nehme zu einem Pfund Zucker 10 Eyer, thue von denen Eyern das Weiſſe hinweg, und ſo viel Mehl darzu, als genung iſt zu einem rechten Teig, miſche ein wenig gröblich geſtoſſenen Fenchel drunter, ſchneide es in Stücken, und backe es zweymal.

Zwieback zu backen,

Erſtlich nimmt man ein Mäßgen gutes Mehl, läßt es erwarmen, thut darauf etwas Bier-Hefen, vermiſchet es mit ſüſſer Milch, und verfertigt daraus einen hübſchen Teig, machet davon lange Stengel, ſchneidet ſie mit dem Meſſer klein, beſtreuet ſie mit Anis und Fenchel, ingleichen mit Zucker-Waſſer beſtrichen, läßt ſie in einer Torten-Pfanne backen, über Nacht ſtehen, ſo ſind ſie gut.

Zwieback Carlsbader zu backen,

Man nimmt vier Loth Zucker, ſchlägt zwey Eyer drauf, thut es in ein Töpfgen, ſchüttet drey Loth geſtoſſene Mandelkerne, etwas Würtz-Nelcken und geſchnittene Citronen-Schalen mit darzu, wie auch vier Loth Mehl, machet Formen von Papier, einer Hand breit, und ſo lang, als das Back-Blech breit iſt, thut den Teig hinein, macht ſie aber nur halb voll, und ſetzt ſie auf das Blech zum Backen. Iſt es nun braun genug, und über das Papier geſtiegen; ſo ſchneidet man Scheibgen, leget ſie dichte auf das Blech, läßt es in der Back-Röhre hart werden, nimmet es hernach wieder heraus, ſo iſt der Zwieback fertig.

Zwickel im Hemde oder Brüſtgen,

Heiſſen diejenigen zugeſpitzten Flecklein, ſo unter die Ermel oder auch zuweilen unten, wo die Naht ausgehet, geſetzet werden, damit ſelbige in dem Ausdehnen nicht

nicht aufgeriſſen wird, in denen Weiber-Hemden ſind ſie viereckigt länglicht geſchnitten, in denen Männer-Hemden aber dreyeckigt.

Zwickel im Strumpf,

Heiſſet dem Frauenzimmer im Stricken diejenige Zierath, ſo in den Strumpf auf beyden Seiten der Ferſe hinauf künſtlich eingeſchlungen, und auf allerhand Art angeſtricket wird.

Zwieback, ſiehe Zweyback.

Zwiebel,

Cepa, Oignon, iſt ein bekanntes Wurtzel-Gewächs, ſo in fetten Erdreich wächſet. Der Saame wird gar früh und im Frühling zum allererſten geſäet, weil er die Kälte ausdauern kan. Es gebrauchen ſich derſelben die Tagelöhner und Bauern ſtat des Theriacs, indem ſie frühe nüchtern Zwiebeln mit Brot und Saltz für die böſe Lufft eſſen. Sie werden eingetheilet in länglichte und runde, weiſſe und rothgelbe, grüne und dürre, wie auch in Sommer- und Winter-Zwiebeln. In der Apothecke und Küche haben ſie ihren Nutzen, indem ſie in der Speiſe ſtat des Gewürtzes genützet, den Harn treiben, und den Bauch erweichen, auch manchem Eſſen einen guten Geſchmack zubringen: iedoch müſſen ſie wegen ihrer hitzigen Natur mäßig genoſſen werden, weil ſonſt der ſtarcke Gebrauch, abſonderlich der rohen, denen Augen und der Kehle ſchaden, auch Bruſt-Beſchwerungen und Blehungen verurſachen. Sie ſind aber weniger ſchädlich, und geben den Speiſen zugleich einen angenehmen Geſchmack, wenn ſie gantz an Fleiſch und Fiſche gethan, und wenn ſie damit gnug gekocht haben, wieder weggenommen werden, oder in die Capaunen und anderes Geflügel gantz hinein geſteckt, oder nur zum Gebratens in die Brat-Pfanne geworfen, und nachdem die Braten fertig, die Zwiebeln hinweg gethan, und nicht mit angerichtet werden. Die Zwiebeln haben dieſes beſondere an ſich, daß, da andre Gewächſe im zunehmenden Monden, dieſe dagegen im abnehmenden Monden am luſtigſten wachſen. Von ihrem mediciniſchen Nutzen ſowol, als von ihrer Pflantz- und Wartung kan das Oeconomiſche Lexicon nachgeſehen werden.

Zwillig,

Iſt ein aus fläch8nem Garn doppelt und erhaben, überſchlagenes weiß verfertigtes Gewebe, aus allerhand Muſtern beſtehend, woraus das Weibesvolck ihr Bett-Geräthe, Qvelen und Tiſchzeug, zu ſchneiden pfleget, iſt von allerhand Güte und Sorten.

Zwillinge,

Heiſſen zwey Kinder, ſo von einer Mutter auf einmal gebohren worden; Sie werden gar ſelten beyderſeits aufgebracht und erzogen, indem meiſtentheils einer von dem andern wegzuſterben pfleget. Dergleichen Zwillinge werden gar öffters gebohren, und hat man hier und dar Exempel, daß eine Mutter auf einmal drey bis vier Kinder zeugen kan. Die Heroiſche Chalcis oder Combe hatte 100 Kinder zur Welt gebracht; und Margaretha, eine Holländiſche Gräfin, hat im 40 Jahre ihres Alters in einer Stunde auf einmal 365 Kinder gebohren. Eraſmus & Ludovicus Vives. Desgleichen bekam Irmentrude des Grafen von Altorff aus Provence Gemahlin zwölff Kinder auf einmal.

Zwirn,

Iſt ein von Flachs geſponnener und ſtarck gedreheter doppelter Faden in Strehn und Gebinde geſchlagen. Wird entweder an dem Spinnrad oder an der Spindel gedrehet. Iſt weiß oder farbicht, klar oder grob, oder mittel, von groſſer oder kurtzer Weiffe. Der Kloſter- und Holländiſche iſt der feinſte.

Zwirnband,

Iſt ein ſchmales, leinen gewebtes weiſſes Bändlein, ſo das Frauenzimmer in die Schürtzen zu ziehen, oder an ander weiſſes und Bett-Geräthe zu nähen pfleget. Es wird Stückgen-Weiſe verkaufft, und hat man auch deſſen von allerhand bunten Couleuren.

Zwirn-Knaul,

Iſt eine von Zwirn derb auf einander gewundene kleine Kugel, wird auch öffters über ein Karten-Blat viereckigt gewickelt.

Zwirn-Schachtel,

Iſt eine mittelmäßige reine Schachtel, worinnen das Frauenzimmer ihren Zwirn zum Nähen zu verwahren pfleget.

Zwirnen Seide,

Heiſſet die offene Seide, worüber der Gold-und Silber-Lahn ſoll geſponnen und geſchlagen werden, vorhero ſcharff durch die Spindel zuſammen drehen.

Zwirn winden,

Heiſſet den in Strehn und Zahlen geweifften Zwirn auf runde Knäuler oder Karten-Blätter zum Nähen wickeln.

Zwiſchen-Trachten,

Oder Entre-mets, heiſſen diejenigen Speiſen oder Trachten, ſo auf der Tafel entweder eingerücket oder gar ausgewechſelt werden.

Zwitter, oder Hermaphrodite,

Iſt der ſowol weibliche als männliche Geburts-Glieder hat. Dergleichen Perſon muß ſich unter dieſen beyden Ständen einen erwehlen, wenn er einen einmal erwehlet hat, muß er ſelbigen behalten, und ſich darnach gemäß aufführen.

Zygia, ſiehe Juno.

Zyſerin,

Eva Catharina, ein in der Hiſtorie zu ihrer Zeit wohl verſirtes Frauenzimmer, ſie ſoll ein gewiſſes Werck von denen Olsburgiſchen Grafen geſchrieben haben.

Zyſpin,

Eines geringen Bauers Tochter, ſo aber von ihrer Mutter Bruder, welcher ein Dechant war, ſo wohl erzogen und angeführet ward, daß ſie auch auf dem Bleich-Damm zu Hildesheim bey ihrer Arbeit die Meditationes S. Auguſtini, und Bernhardi Opuſcula nicht nur fleißig las, ſondern ſelbige auch wohl verſtund. Paullin. im Hoch-und Wohlgelahrten Frauenzimmer p. 148.

Küchen=Zettel
und
Tafel=Riſſe.

Küchen-Zettel auf dieſe 6 Eſſen.

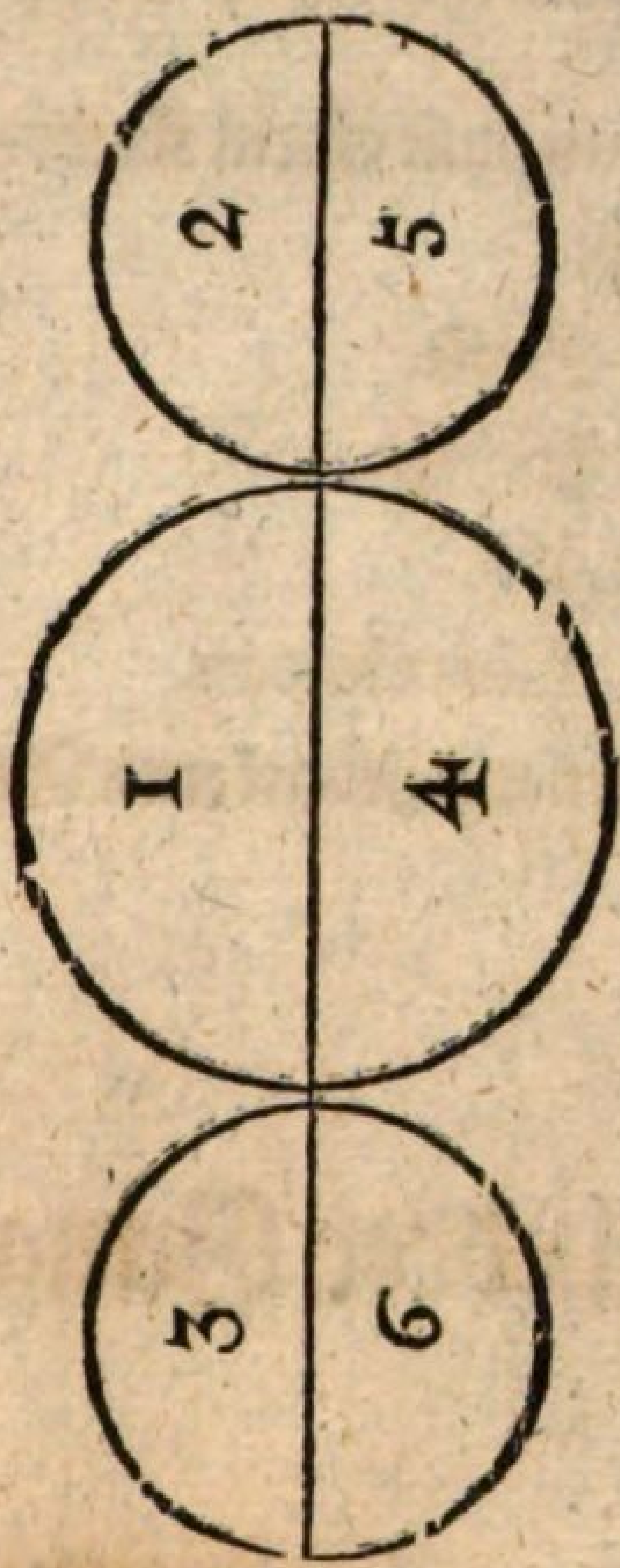
1. Kräuter-Suppe.
2. Rindfleiſch mit Kohlrabi.
3. Hechte mit Pohlniſcher Brühe.
4. Kalbs-oder Schöps-Viertel gebraten.
5. Rahm-Tarte.
6. Sallat.

Küchen-Zettel auf dieſe 8 Eſſen.

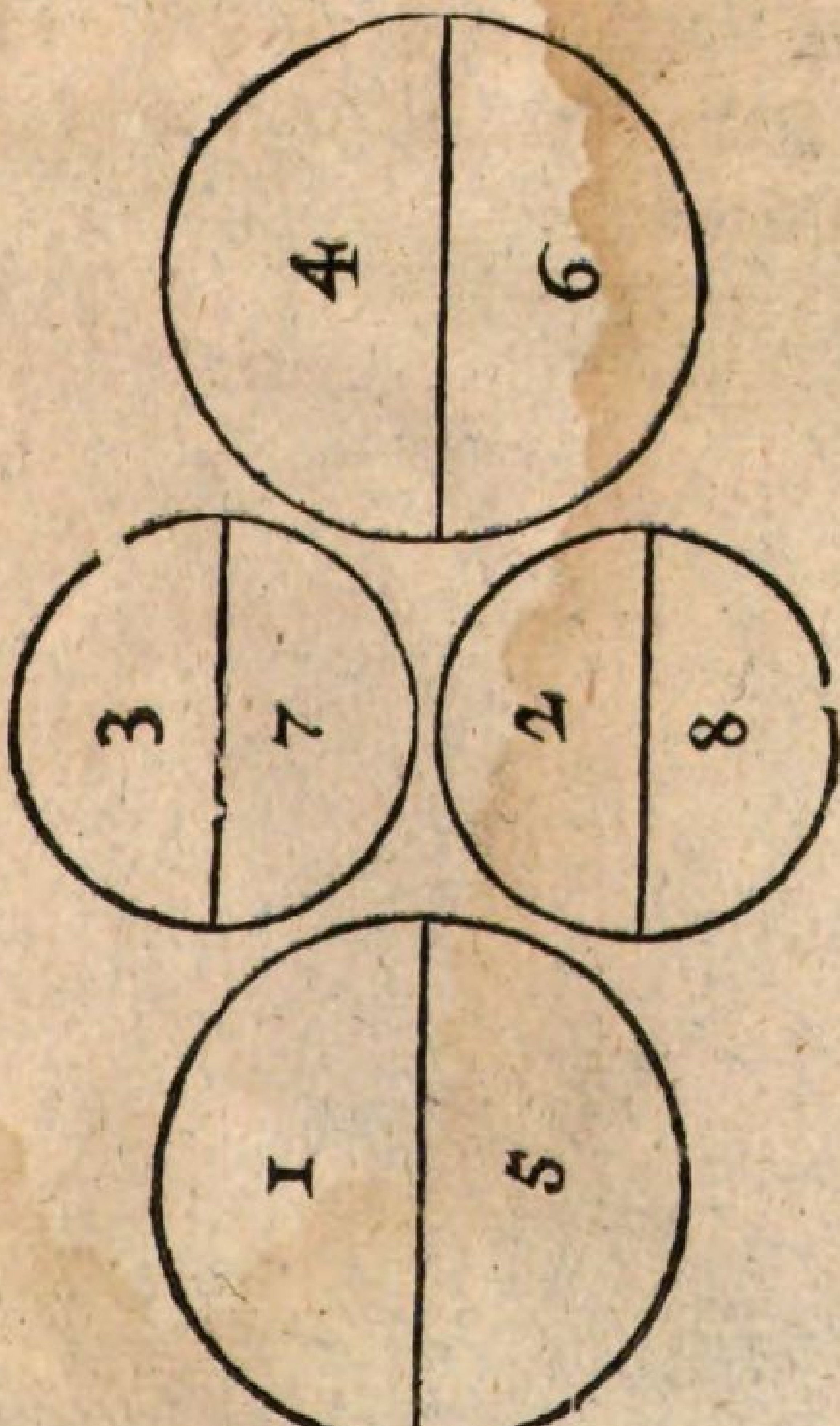
1. Sauerampff-Suppe mit einem Marcks-Knochen.
2. Gedämpfft Rindfleiſch mit ſauren Rahm und Capern.
3. Eſtoufade von Tauben.
4. Braun-Kohl mit Carbonade.
5. Gebratene Hirſch-Keule.
6. Gebratene Gans und junge Hüner.
7. Artiſchocken.
8. Sallat.

Mittags-

Mittags mit 6 Eſſen.



Mittags mit 8 Eſſen.



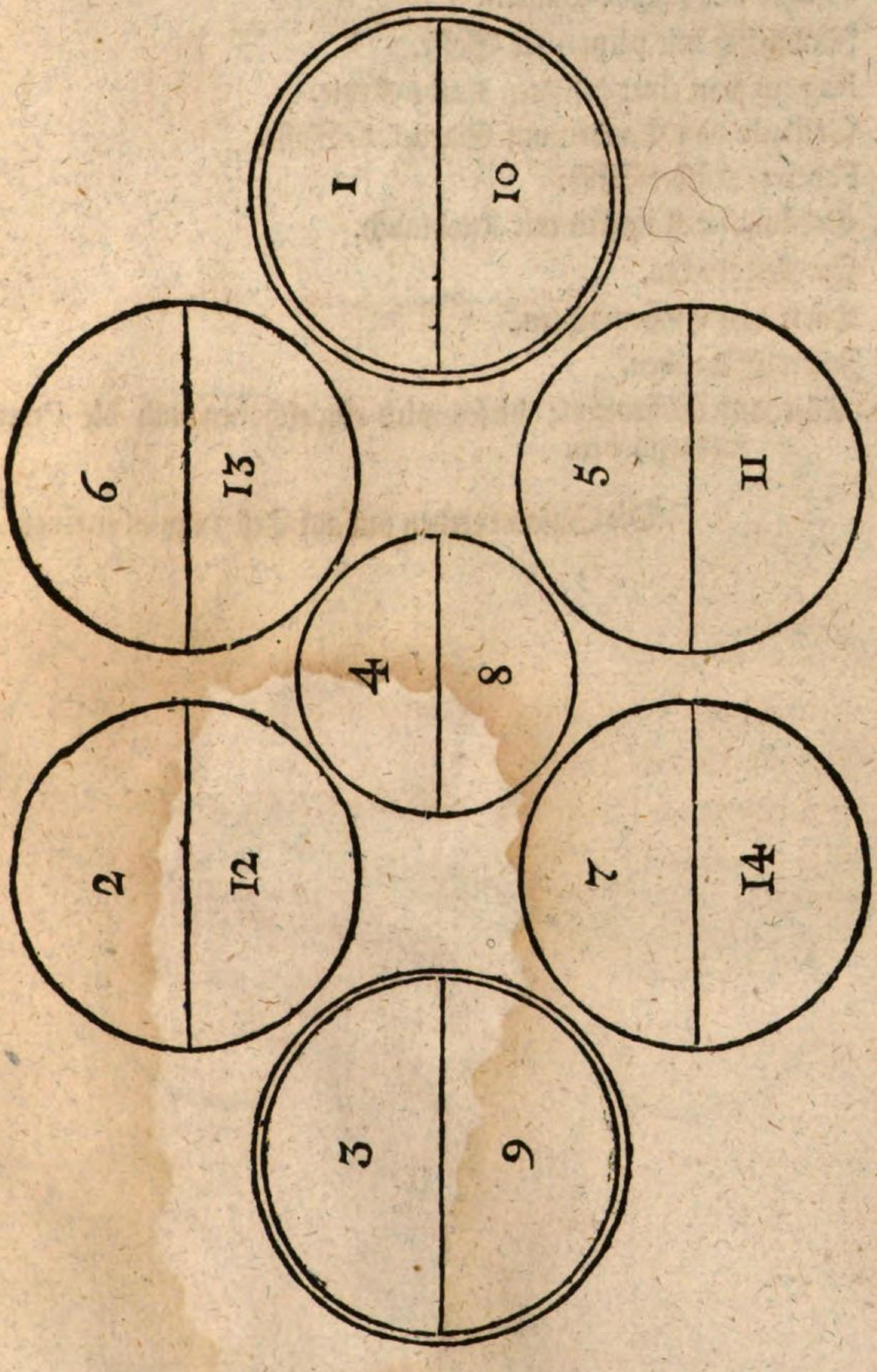
Kůchen-Zettel auf dieſe 14 Eſſen.

1. Potage von Krebs-Coulis mit einem Krebs-Euter.
2. Gedåmpfft Rindfleiſch.
3. Hechte mit Sardellen-Soſſe.
4. Fricaſſée von jungen Hůnern.
5. Eſtoufade von Kalbfleiſch.
6. Spinat mit farcirten Cotteletten.
7. Durchgeſtrichene Erbſen mit gebackenen Brat-Wůrſten im Teig.

Andrer Gang.

8. Mandel-Koch.
9. Rehewildpret.
10. Feder-Vieh zahmes und wildes gebraten.
11. Karpffen-Paſtete.
12. Angeſchlagenen Schincken.
13. A la daube von Enten.
14. Sallate.

Mittags



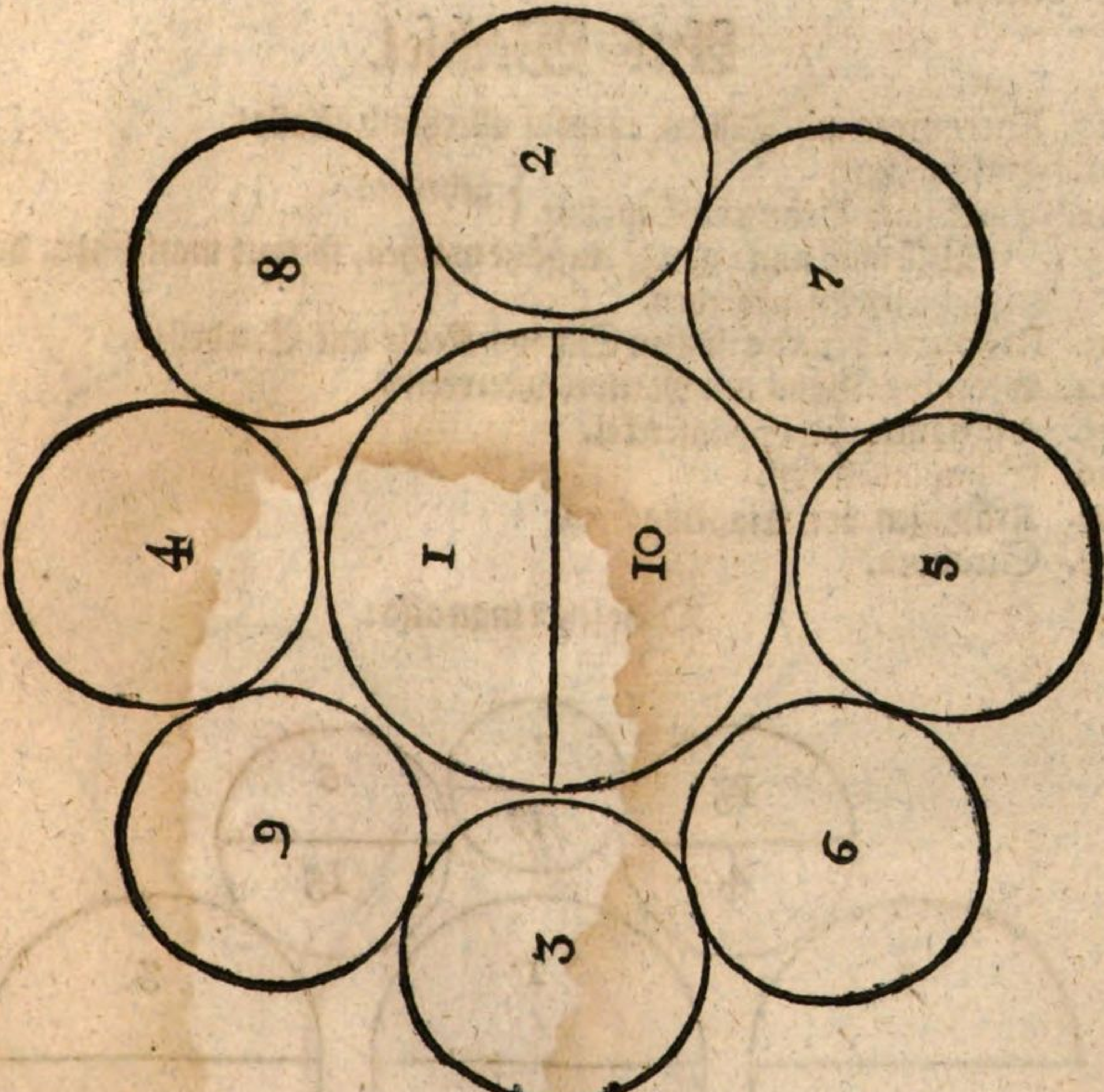
Dieſe 7 Schüſſeln können auch nur einmal aufgeſetzt, und von dieſen 14 Eſſen ausgezogen werden.

Küchen-Zettel auf dieſe 10 Eſſen.

1. Potage von jungen Hünern.
2. Rindfleiſch mit piquanter Soſſe.
3. Ragout von einer gefüllten Kalbs-Keule.
4. Grillade von Tauben mit Sardellen-Soſſe.
5. Farcirte Kälber-Füſſe.
6. Gedämpffte Karpffen mit Knoblauch.
7. Forellen trocken.
8. Tarte von Eingemachten.
9. Zucker-Strauben.
10. Allerhand Gebratens; dieſes wird eingeſchoben und die Potage ausgeſchoben.

Die Salate werden nur auf Tellern præſentiret.

Mittags auf 10 Eſſen, das mittelſte ausgewechſelt.



Küchen-Zettel auf dieſe 12 Eſſen.

1. Potage von alten Hünern.
2. Rindfleiſch mit Paſtinack.
3. Karrauſchen mit Rahm und Kümmel.
4. Warme Paſtete von Enten.
5. Kumps-Kraut mit Brat-Würſten.
6. Carfiol mit Fricaſſée-Soſſe.

7. }
8. } Ragout von Kalbs-Milch.

9. Krebſe.

Aus-Wechſel.

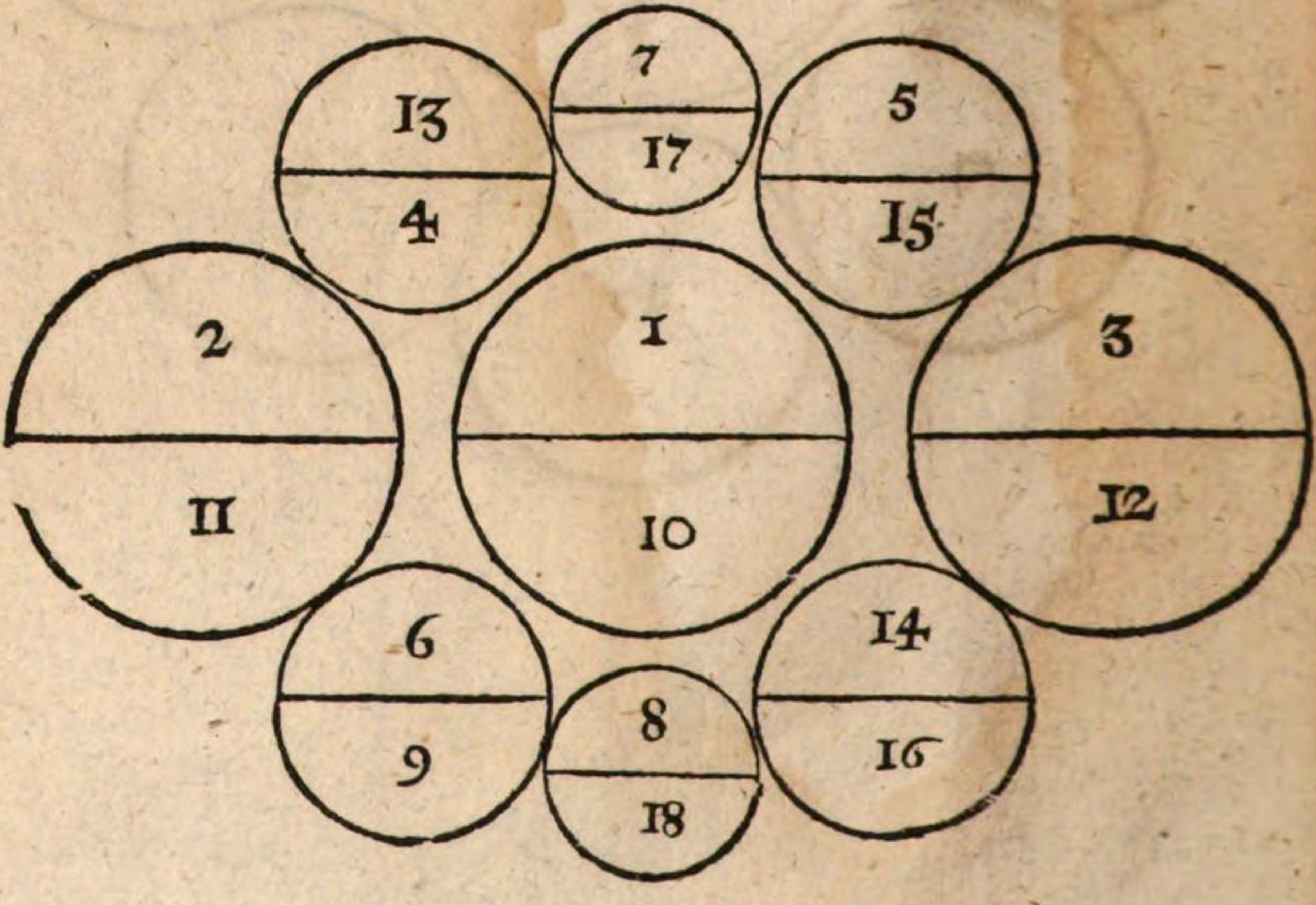
10. Entremets mit Tellern, worauf allerhand Sallat.

11. Hirſchzimmel }
12. Türckiſcher Hahn und Capaune } gebraten.

Will man nun 2 gantze Aufſätze machen, ſo thut man hinzu, daß 18 Eſſen werden.

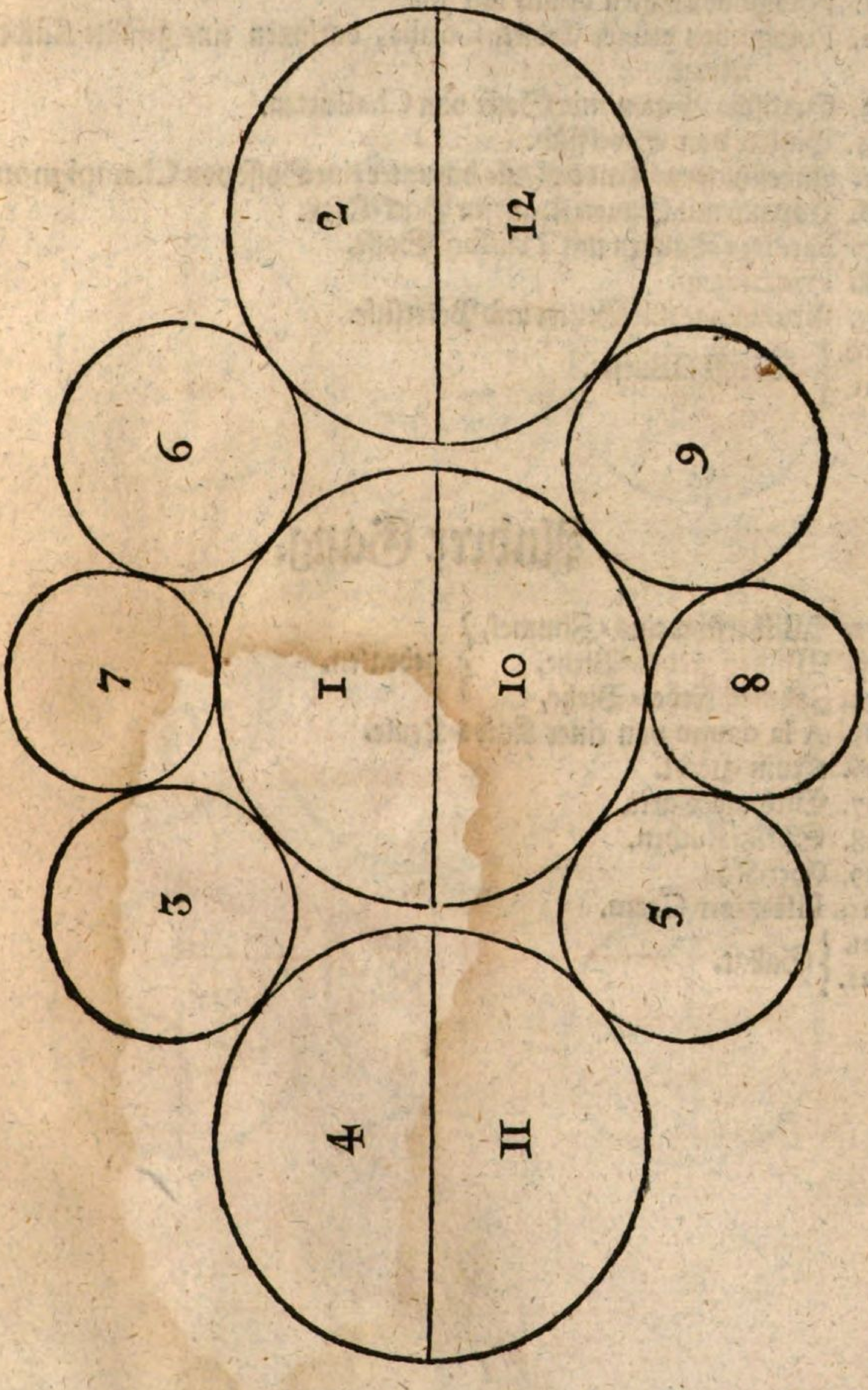
13. Ragout von einer gefüllten Schöps-Keule mit Sardellen.
14. Gebratene Gans mit Mandel-Meerrettig.
15. A la daube von Spanferckel.
16. Schweins-Kopff.
17. Kräpffgen von Eingemachten.
18. Strauben.

Dieſe ſetzet man alſo:



Mit

Mittags 12 Eſſen, 3 groſſe ausgewechſelt.



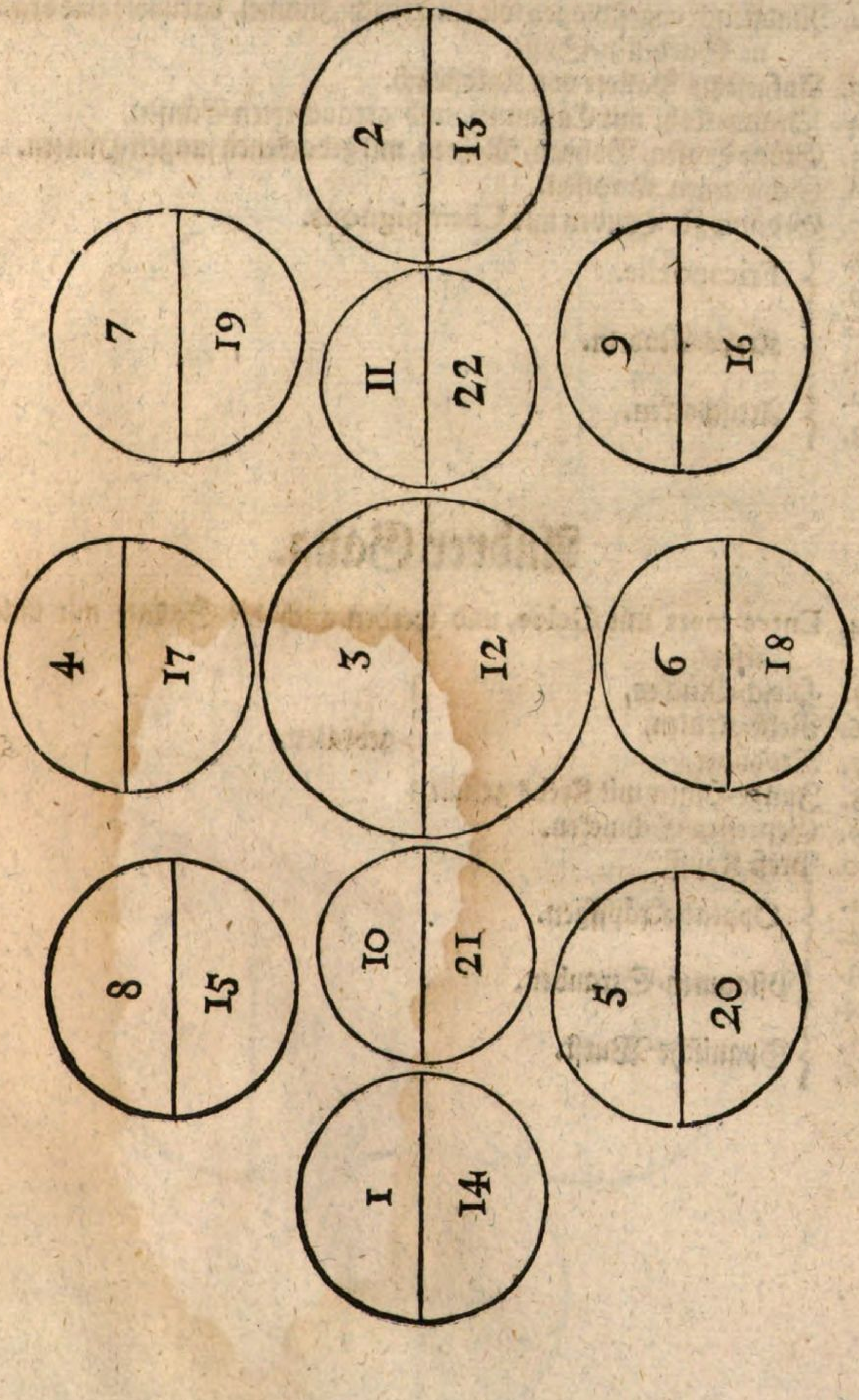
Küchen-Zettel auf dieſe 22 Eſſen.

1. Potage von Enten braun mit Jus.
2. Potage von grüner Erbſen-Coulis, darinnen eine gefüllte Kälber-Bruſt.
3. Engliſche Braten mit Soſſe von Challotten.
4. Paſtete von Stockfiſch.
5. Angeſchlagene Kalbs-Keule, darunter eine Soſſe von Champignons.
6. Capaun mit Sauer-Kraut im Back-Ofen.
7. Farcirte Tauben mit Truffen-Soſſe.
8. Fricandeau.
9. Gründlinge mit Butter und Peterſilie.
10. } Weiſſe Würſte.
11. }

Andrer Gang.

12. Wilderſchweins-Zimmel, } gebraten.
13. Wildes Feder-Viehe, }
14. Zahmes Feder-Viehe, }
15. A la daube von einer Kalbs-Keule.
16. Krum Hecht.
17. Citronat-Tarte.
18. Spritz-Kuchen.
19. Eyer-Käs.
20. Piſtazien-Crem.
21. } Sallat.
22. }

Mittags


2 13
7 19
11 22
9 16
4 17
3 12
6 18
8 15
10 21
5 20
1 14

Küchen-Zettel auf dieſe 26 Eſſen.

1. Potage von angeſchlagenen Capaunen.
2. Rindfleiſch angeſchlagen wie ein Hirſch-Zimmel, darunter eine braune Sardellen-Soſſe.
3. Aufgeſetzte Paſtete von Kalbfleiſch.
4. Braun-Kohl mit Caſtanien, und geräucherten Gänſen.
5. Grüne Erbſen, Bohnen, Möhren, mit gebackenen jungen Hünern.
6. Schwartzen Karpffen.
7. Gedämpffte Tauben mit Champignons.

8. 9. } Fricandelle.

10. 11. } Krebs-Nudeln.

12. 13. } Artiſchocken.

Andrer Gang.

14. Entre-mets mit Gelée, und werden auch die Sallate mit unter geſetzt.

15. Hirſch-Rücken,
16. Rehe-Keulen,
17. Rebhüner,
18. Junge Hüner mit Krebs gefüllt, } gebraten.

19. Gepreſten Schincken.
20. Preß-Kopff.

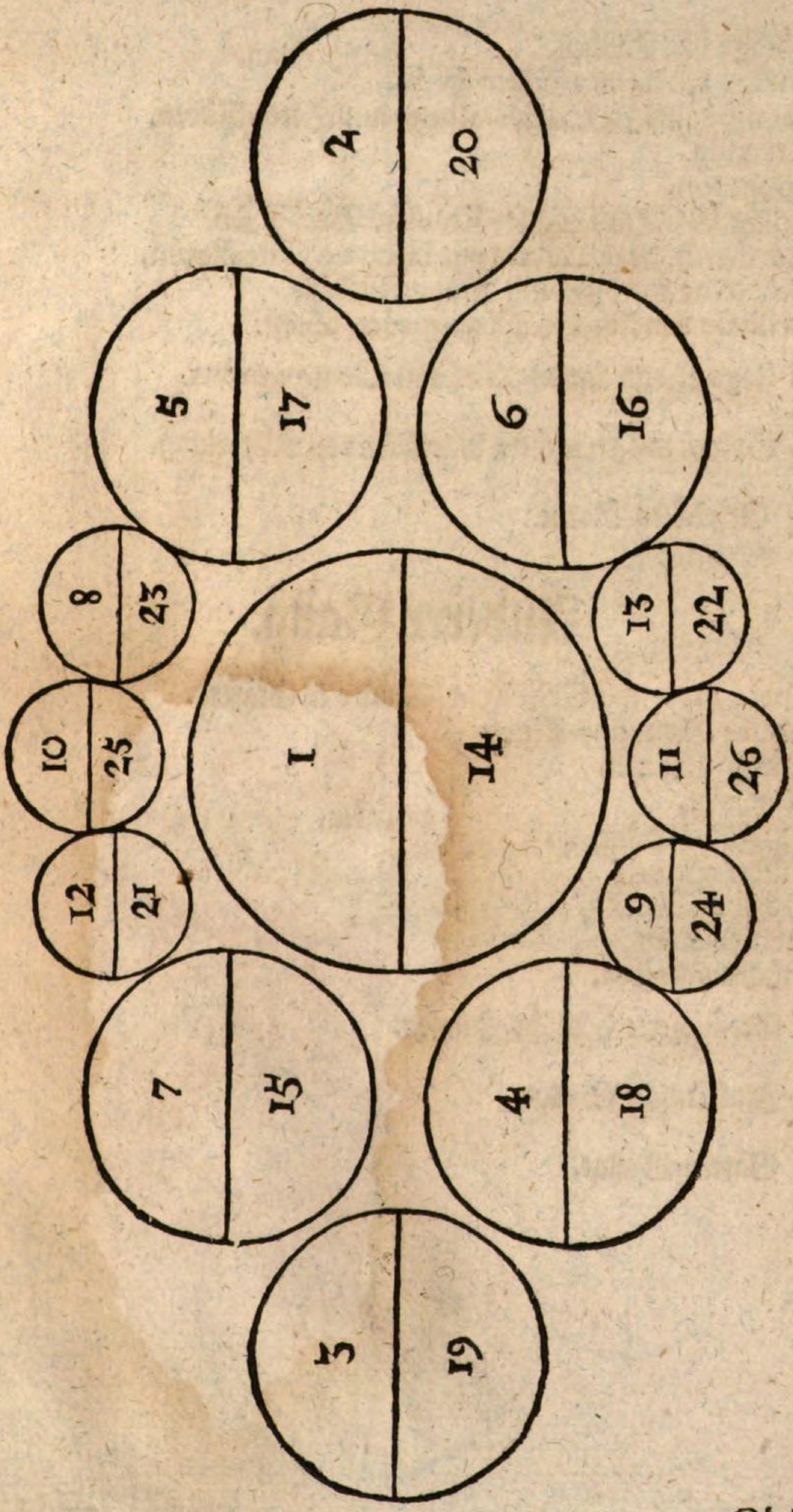
21. 22. } Opplat-Kräpffgen.

23. 24. } Pflaumen-Strauben.

25. 26. } Spaniſche Wurſt.

Mittags

Mittags 26 Eſſen.



Kůchen-Zettel auf dieſe 30 Eſſen.

1. Potage von Tauben.
2. Potage mit einem gefüllten Hecht.
3. Zwey gedämpffte Schöps-Keulen mit Steck-Rüben.
4. Grenade.
5. Poupeton.
6. Friſche Gans mit Sauer-Kraut im Back-Ofen.
7. Durchgeſtrichene Möhren mit farcirten Cottelleten.
8. Gebackene Karpffen mit Baumöl-Soſſe.
9. Grillade von Forellen mit piquanter Soſſe.
10. 11. } Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
12. 13. } Spinat mit gemachten Morcheln von Kälberlung.
14. 15. } Geſpicktes Rollet.

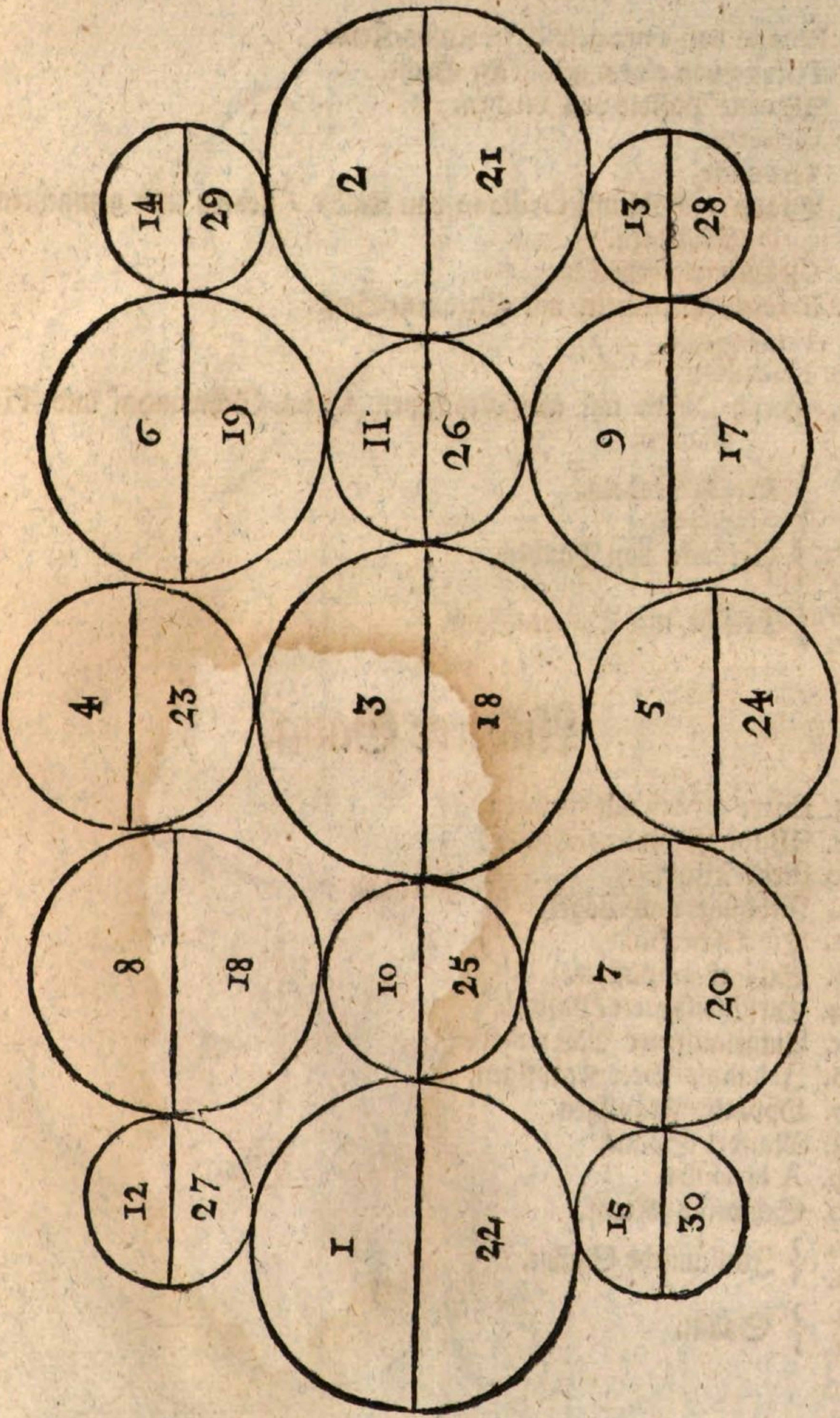
Anderer Gang.

16. Entre-mets mit Gellée und Creme in Gläſern.
17. Wilde Schweins-Keulen,
18. Hirſch-Zimmel,
19. Rebhüner,
20. Türckiſche Häne,
21. Kälber-Braten,
22. Schöps-Vierteln,

(17.–22.) } gebraten.

23. Qvitten-Koch,
24. Büchſen-Kuchen,
25. 26. } Geräucherte Schöps-Zungen.
27. 28. } Italiäniſche Sallat.
29. 30. } Garten-Sallat.

Mittags-


14 29
2 21
13 28
6 19
11 26
9 17
4 23
3 18
5 24
8 18
10 25
7 20
12 27
1 22
15 30

Küchen-Zettel auf dieſe 34 Eſſen.

1. Potage von einer geſpickten Kalbs-Keule.
2. Potage von einem geſpickten Hecht.
3. Warme Paſtete von Lerchen.
4. Griſette.
5. Grenade.
6. Braun - Kohl mit Grillade von Kalbs - Lebern und gemachten Morcheln.
7. Gefüllte Artiſchocken.
8. Farcirte Cottelleten mit Citronen-Soſſe.
9. Fricandelle.
10. Fricaſſée.
11. Hirſch-Ohren mit ausgebrochenen Krebs-Schwäntzen und Piſtacien.

12. } Krebs-Nudeln,
13.

14. } Grillade von Tauben.
15.

16. } Perſche mit Butter-Soſſe.
17.

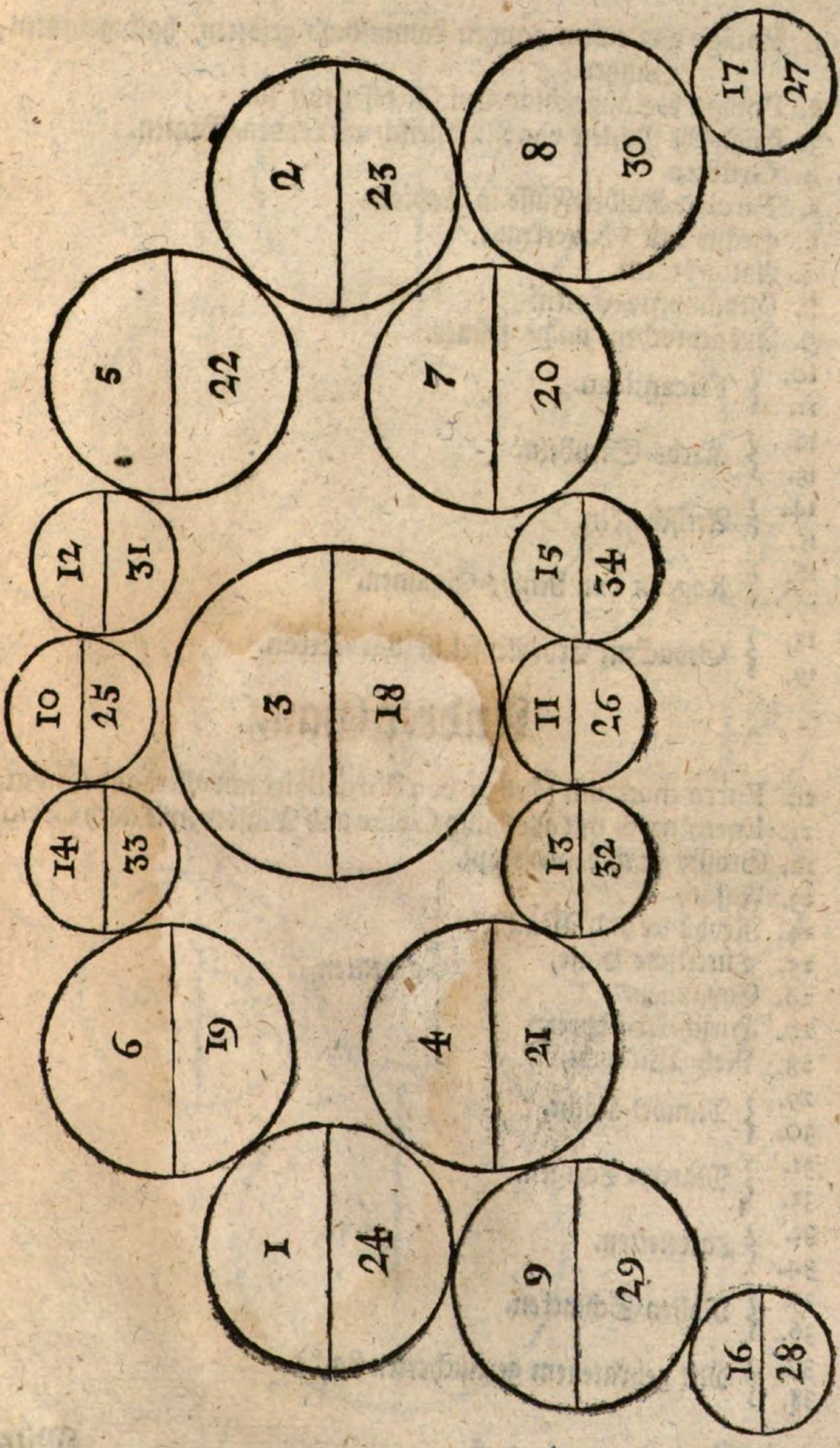
Anderer Gang.

18. Entre-mets mit Geléen.
19. Wilde Schweins-Keule, } gebraten.
20. Rehe-Wildpret,
21. Rebhüner und Vögel,
22. Türckiſche Häne,
23. Schincken-Paſtete.
24. Hirſchwildprets-Paſtete.
25. Aufgelauffener Möhren-Koch.
26. Johannis-Beer-Kräpffgen.
27. Opplatt-Kräpffgen.
28. Mandel-Späne.
29. A la daube.
30. Schweins-Kopff.

31. } Italiäniſche Sallat.
32.

33. } Sallat.
34.

Mittags


17 27
8 30
2 23
5 22
7 20
12 31
15 34
10 25
3 18
11 26
14 33
13 32
6 19
4 21
1 24
9 29
16 28

Kůchen-Zettel auf dieſe 38 Eſſen.

1. Potage von einem gantzen Lamm halb geſotten, halb gebraten, i Gantzen.
2. Potage von angeſchlagenen Karpffen mit Jus.
3. Engliſche Paſtete von Rindfleiſch mit Lenden-Braten.
4. Griſette.
5. Farcirte Kälber-Füſſe in Papier.
6. Hechte mit Sauerkraut.
7. Aal gebraten.
8. Gedämpffte Enten.
9. Ausgebrochene junge Hüner.
10. 11. } Fricandeau.
12. 13. } Krebs-Strudeln.
14. 15. } Artiſchocken.
16. 17. } Ragoût von Rinds-Gaumen.
18. 19. } Gebackene Erd-Aepfel in Servietten.

Andrer Gang.

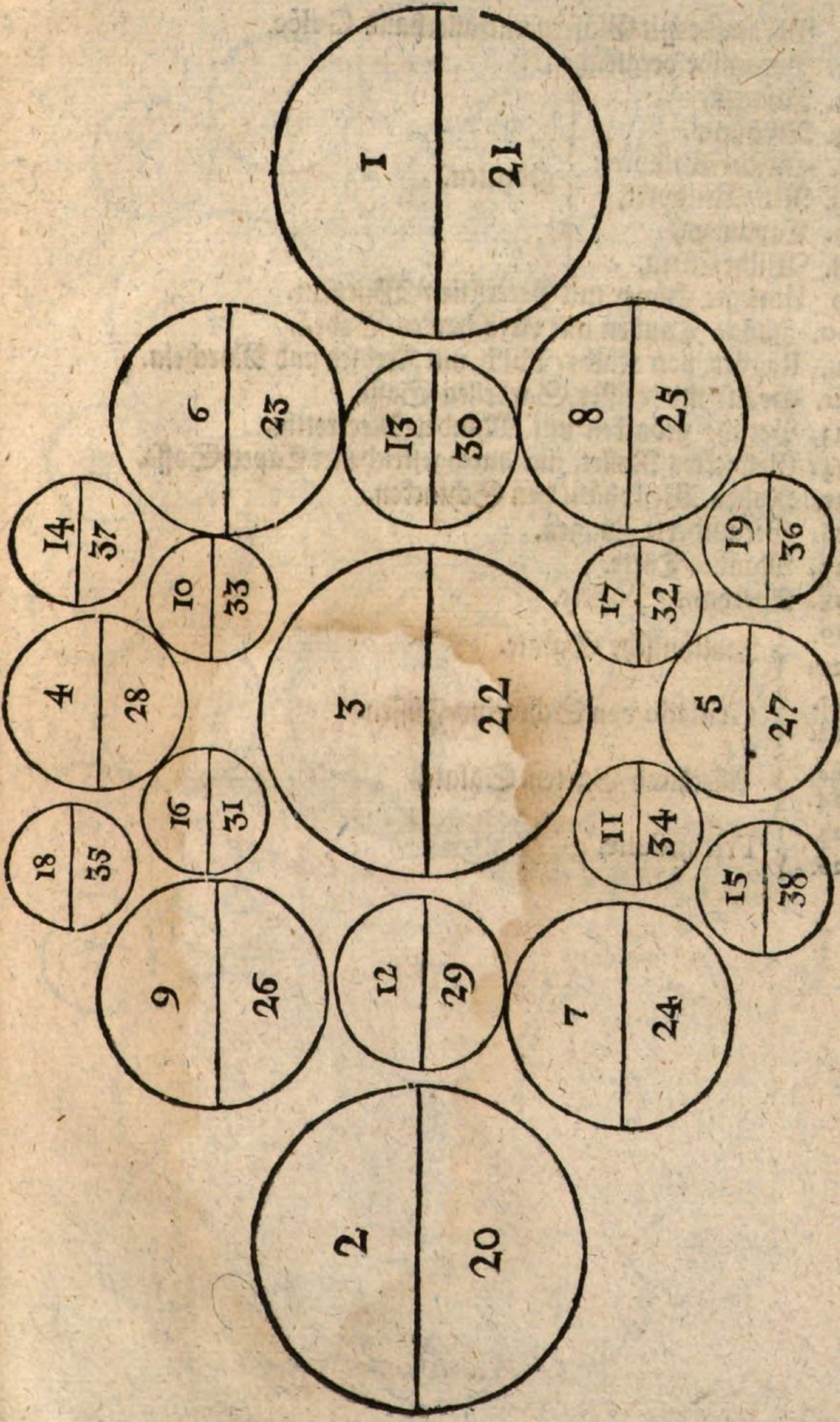
20. Entre-mets mit Tellern von Porcellain mit allerhand Salat.
21. Entre-mets mit allerhand Gelée und Gläſern, wie auch Crem.
22. Groſſer Schweins-Kopf.
23. Faſan,
24. Rebhüner und Wachteln,
25. Türckiſche Häne,
26. Capaunen,
27. Hirſch-Wildpret,
28. Reh-Wildpret,

} gebraten.

29. 30. } Mandel-Köche.
31. 32. } Marcks-Törtgen.
33. 34. } Tarteletten.
35. 36. } Rohen Schincken.
37. 38. } Mit gebratenem geräucherten Lachs.

Mittags

Mittags 38 Eſſen.



Küchen-Zettel auf dieſe 26 Eſſen.

1. Pyramide mit Gläſern und allerhand Gelée.
2. Pyramide dergleichen.
3. Faſanen,
4. Rebhüner,
5. Hirſch-Wildpret,
6. Reh-Wildpret,
7. Capaunen,
8. Wilde Enten,

} gebraten.

9. Umlegte Hüner mit Peterſilien-Wurtzeln.
10. Junge Tauben mit Artiſchocken-Boden,
11. Ragout von Kalbs-Milch, mit Krebſen und Morcheln.
12. Hechte mit weiſſer Sardellen-Soſſe.
13. Perſche gebacken mit Mandel-Meerrettig.
14. Geſpicktes Rollet, mit durchgeſtrichener Caper-Soſſe.
15. Rohen Weſtphäliſchen Schincken.
16. Geräucherte Zungen.
17. Mandel-Torte.
18. Auerhans-Paſtete.

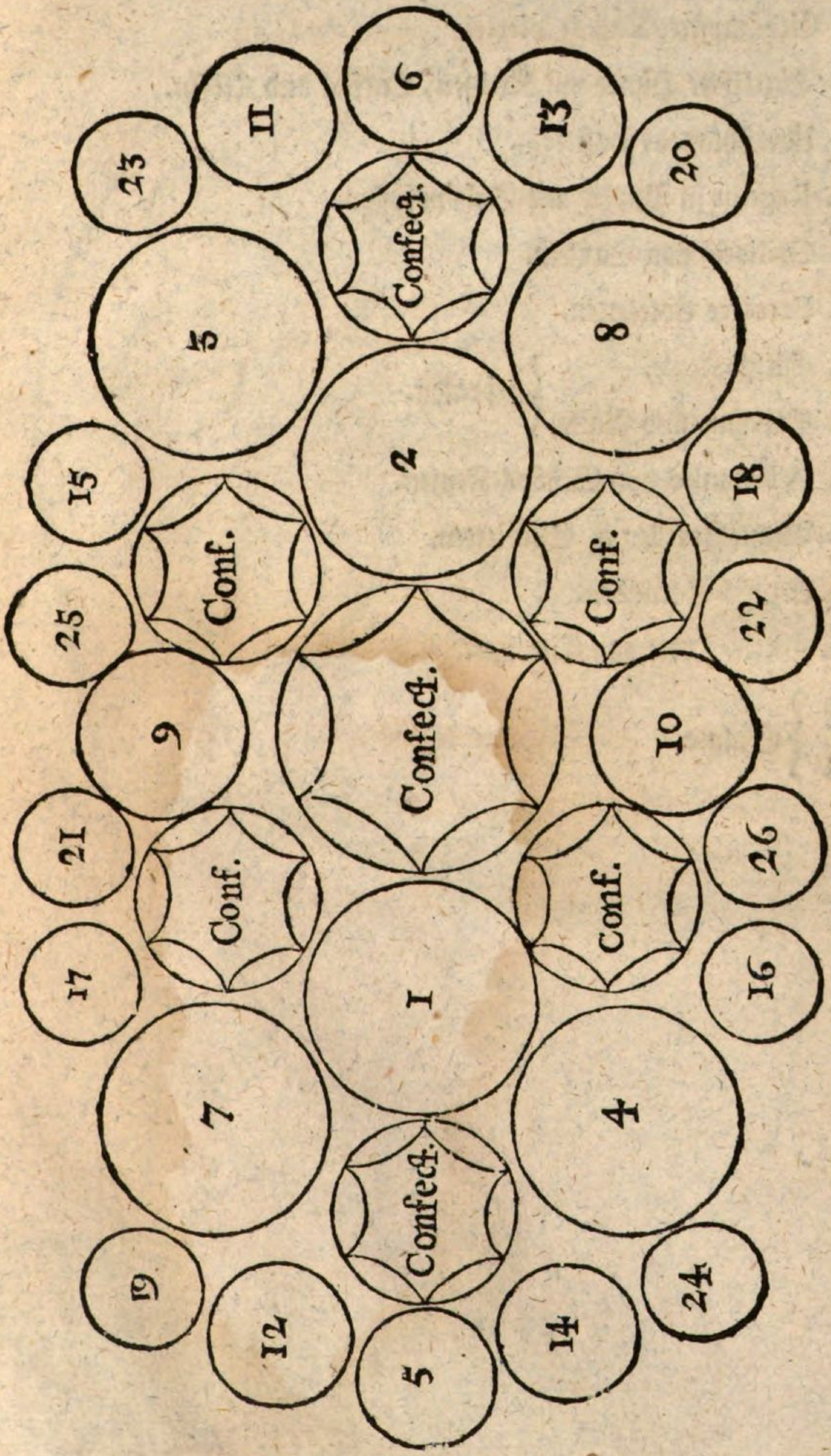
19. 20. } Italiäniſche Salate.

21. 22. } Grillade von Schweins-Füſſen.

23. 24. } Allerhand Garten-Salate.

25. 26. } Fricandelle.

Eſſemble

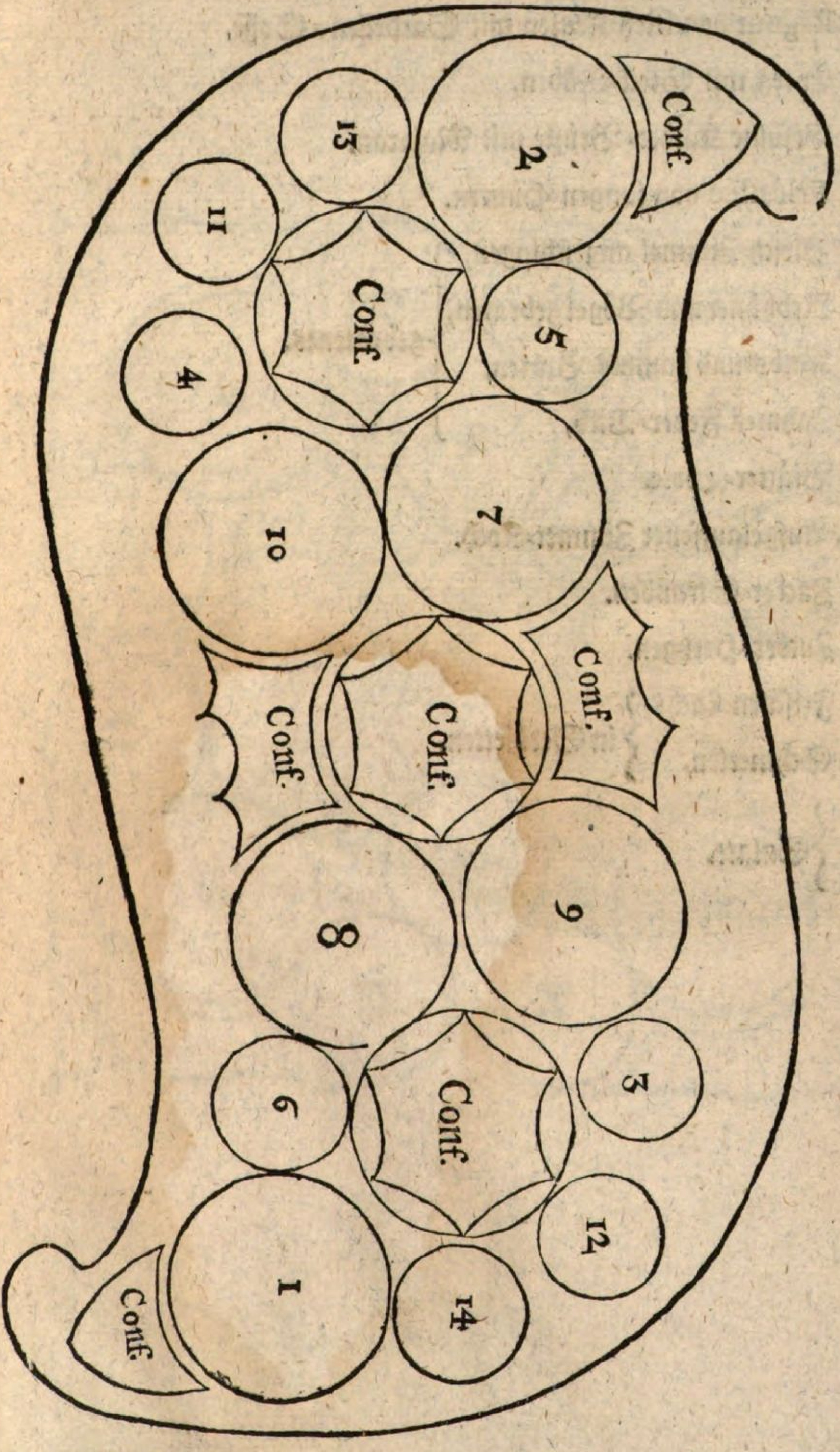

6
11
13
23
20
Confect.
5
8
2
15
18
Conf.
Conf.
25
22
Confect.
9
10
21
26
Conf.
Conf.
17
16
1
7
4
Confect.
19
24
12
14
5

Küchen-Zettel auf dieſe 14 Eſſen.

1. Gedämpfftes Kalbs-Viertel.
2. Türckiſche Hüner mit Krebſen, Carfiol und Klöſen.
3. Uberſchlagene Paſtete.
4. Ragout in Papier mit Schöpsfüſſen.
5. Grillade von Tauben.
6. Farcirte Coteletten.
7. Hirſch-Keule, } gebraten.
8. Capaune und Gans, } gebraten.
9. A la daube von Schöps-Keulen.
10. Blaue Forellen in Servietten.
11. Aepffel-Strauben.
12. Gitter-Torte von Citronat.
13. } Salate.
14. } Salate.

Eſſemble

Eſſemble mit 14 Eſſen.



Küchen-Zettel auf dieſe 16 Eſſen.

1. Ragout von Reh-Keulen mit Sardellen-Soſſe.
2. Enten mit Steck-Rüben.
3. Gefüllte Kälber-Brüſte mit Majoran.
4. Fricaſſée von jungen Hünern.
5. Hirſch-Zimmel angeſchlagen,
6. Rebhüner und Vögel gebraten,
7. Kalbs- und Lamms-Braten,
8. Zahmes Feder-Vieh,

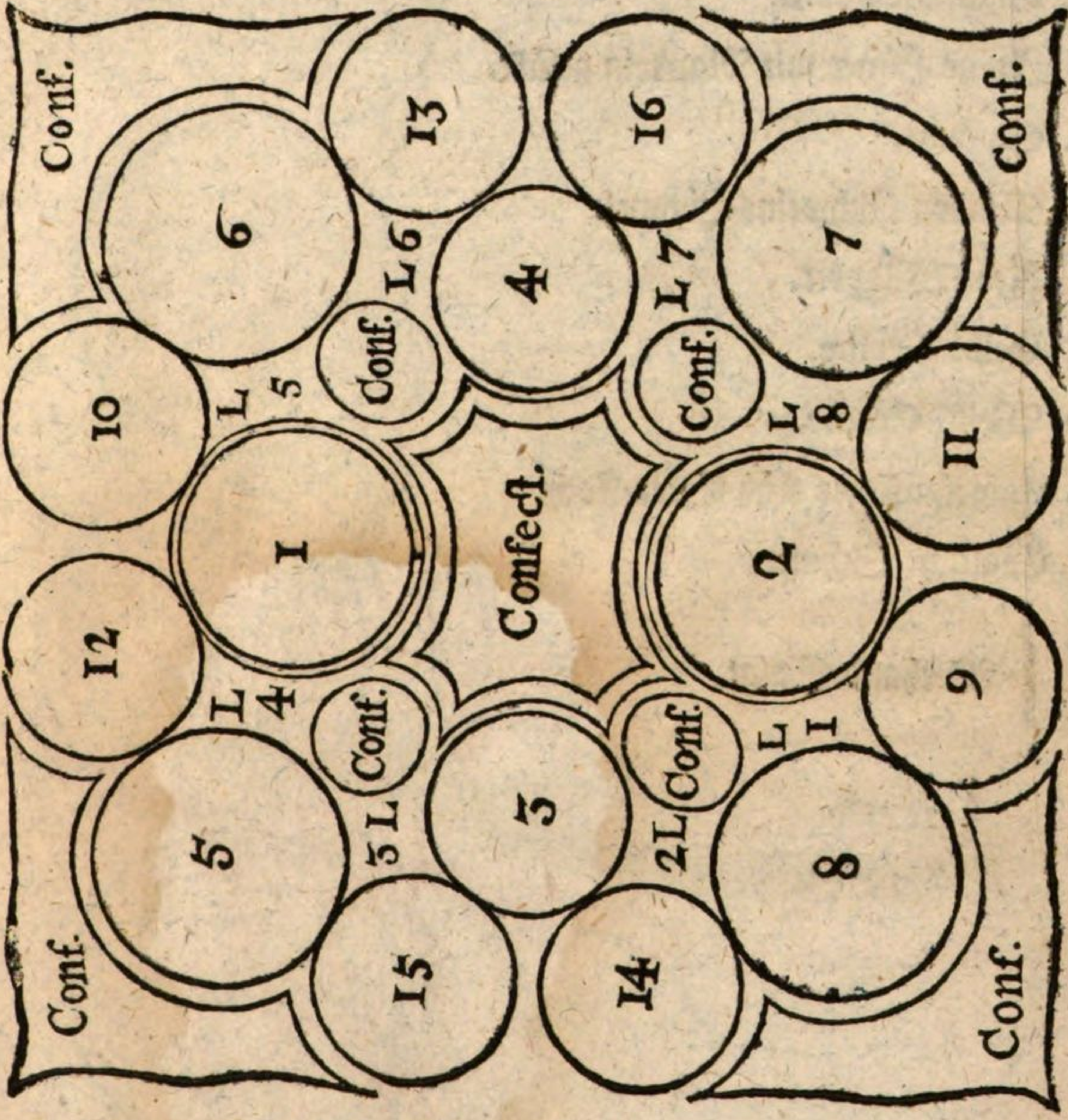
} gebratenes.

9. Blätter-Torte.
10. Aufgelauffener Zimmet-Koch.
11. Zucker-Strauben.
12. Zucker-Hertzgen.
13. Friſchen Lachs,
14. Schmerlen,

} in Servietten.

15.
16.

} Salate.

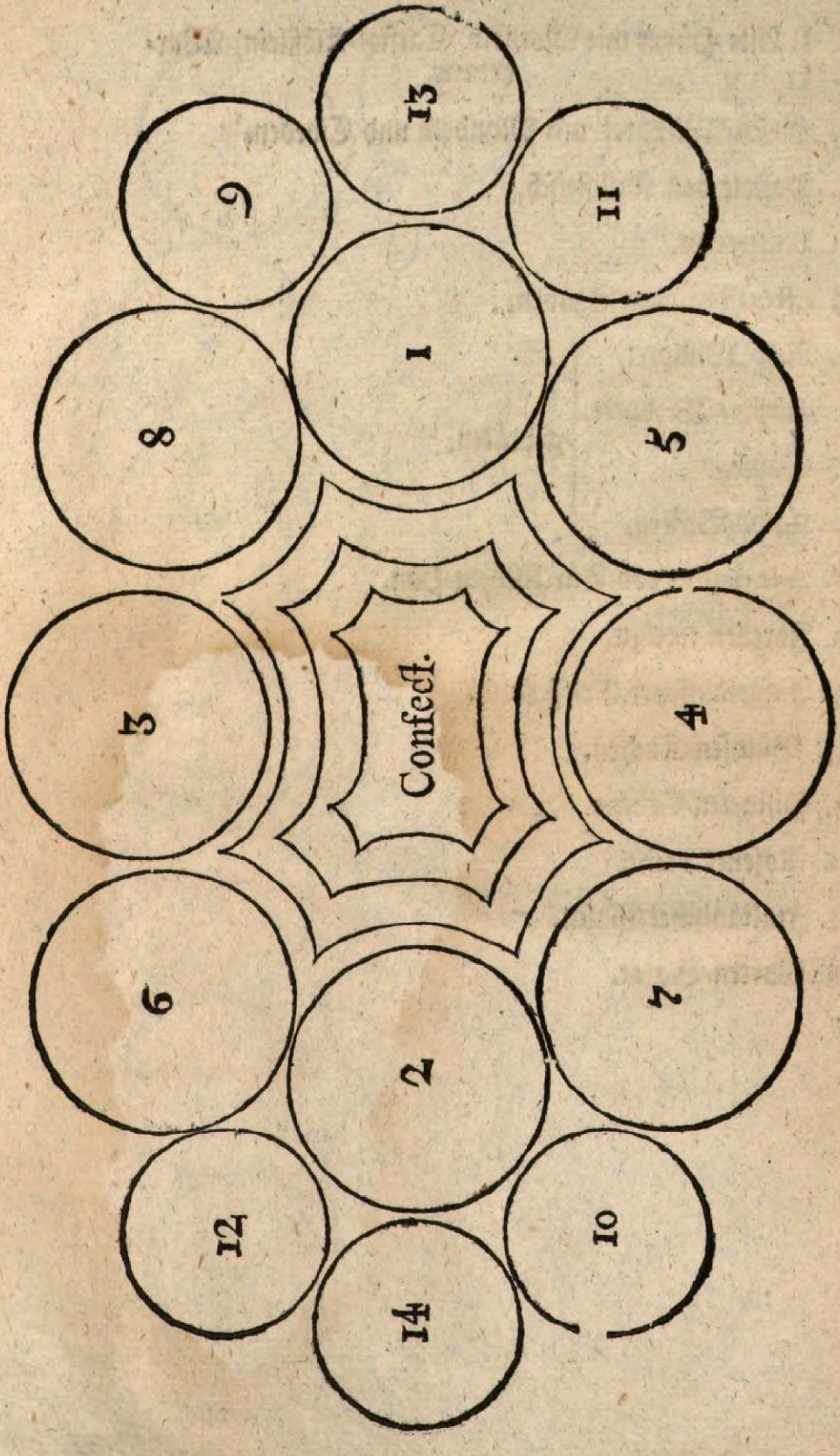

Conf.
Conf.
Conf.
Conf.
Confect.
Conf.
Conf.
Conf.
Conf.
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
L 1
2L
3 L
L 4
L 5
L 6
L 7
L 8

Kůchen-Zettel auf dieſe 14 Eſſen.

1. Angeſchlagene alte Hůner, mit Pomerantzen-Soſſe.
2. Gedåmpfft Kalbfleiſch mit Rahm und Capern.
3. Schůſſel-Paſtete.
4. Engliſch Podeni.
5. Junge Hůner mit Mandeln gefůllt.
6. Capaune.
7. Wilden Schweins-Zimmel.
8. Reh-Wildpret.
9. Gelbe Creme.
10. Weiſſe Creme.
11. Aufgelauffener Kůh-Eyter-Koch.
12. Engliſche Schnitt.

13., 14. } Allerhand Salat.

Eſſemble 15 Eſſen einmal.



Kůchen-Zettel auf dieſe 18 Eſſen.

1. } Alte Hůner mit Morgeln, Carfiol-Klößlein, Wur-
2. } tzeln ꝛc.

3. Hirſch-Wildpret mit Mandeln und Cibeben.

4. Paſtete von Kalbfleiſch.

5. Poupeton.

6. Eſtouffade von Tauben.

7. Reh-Wildpret,
8. Hirſch-Wildpret,
9. Gånſe,
10. Kalbs-Braten,
} gebraten.

11. A la daube von Tůrckiſchem Han.

12. Forellen trocken.

13. Aufgelauffener Grieß-Koch.

14. Bůchſen-Kuchen.

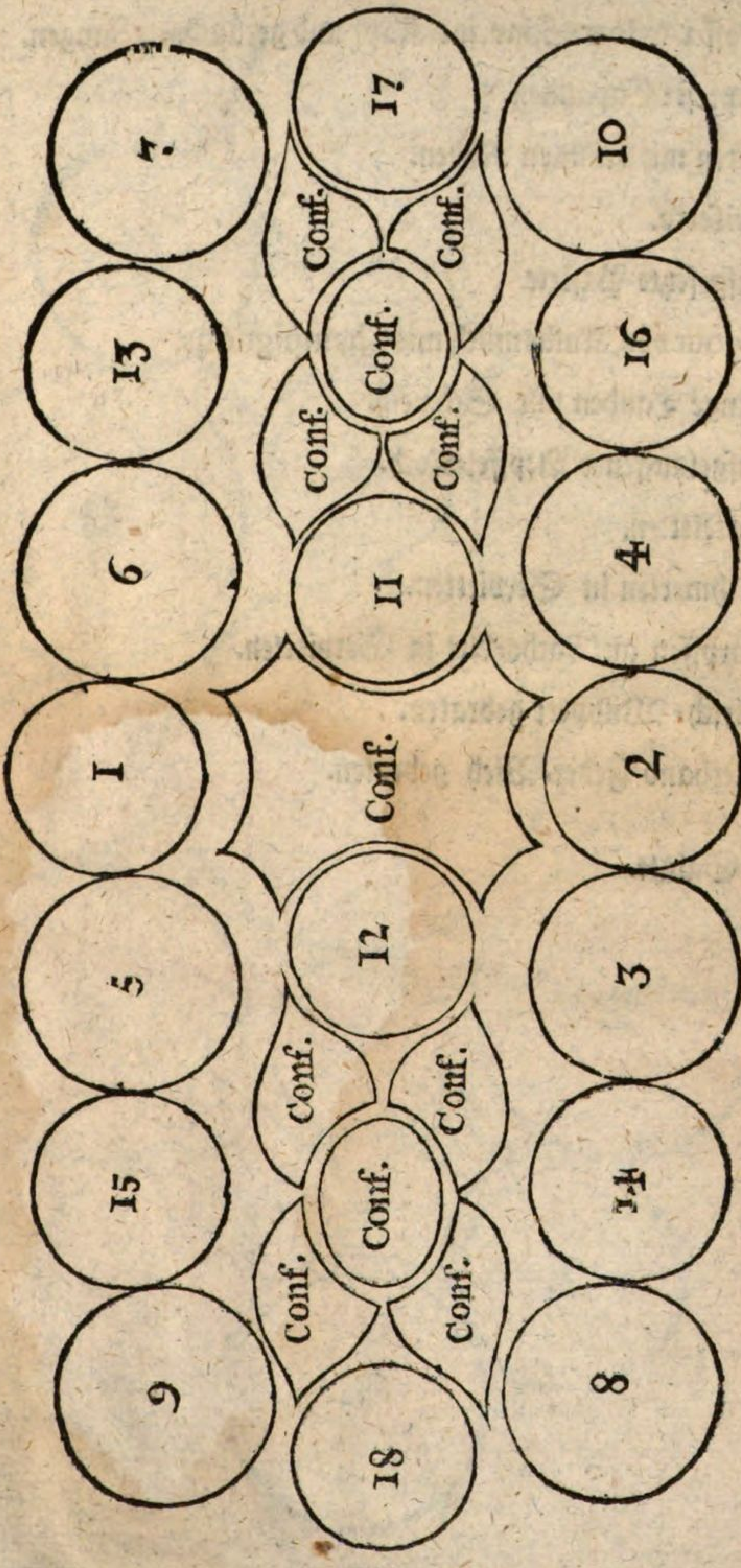
15. Piſtacien-Creme.

16. Roſen-Creme.

17. Italiåniſcher Salat.

18. Garten-Salat.

Eſſemble

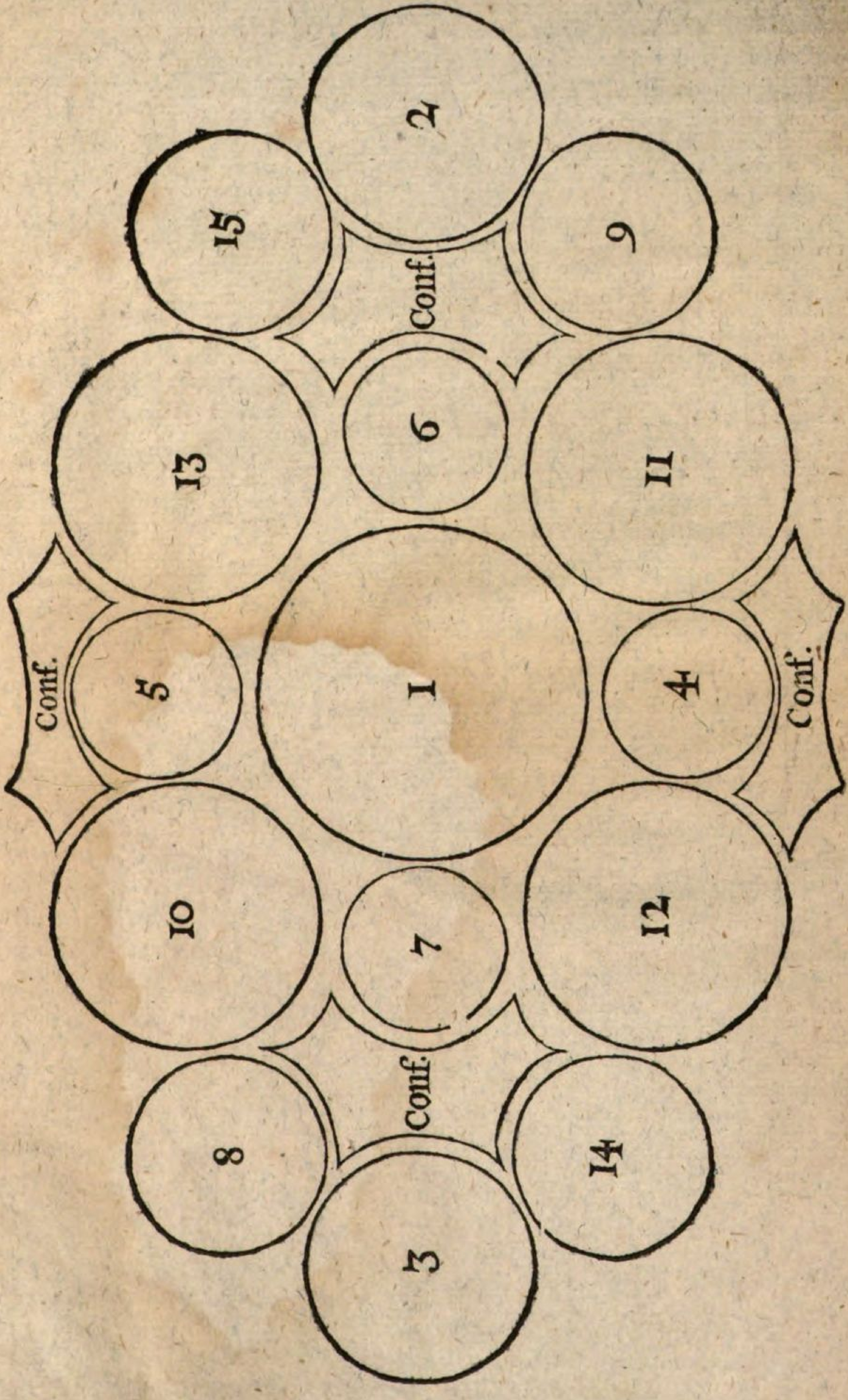

7
17
10
Conf.
Conf.
13
Conf.
Conf.
16
Conf.
Conf.
6
11
4
1
Conf.
2
5
12
3
Conf.
Conf.
15
Conf.
Conf.
14
Conf.
Conf.
9
18
8

Küchen-Zettel auf dieſe 15 Eſſen.

1. Groſſer wilder Schweins-Kopf und geräucherte Zungen.
2. Gepreſte Capaunen.
3. Enten mit braunen Rüben.
4. Griſette.
5. Aufgeſetzte Paſtete.
6. Ragout von Kalbsmilch mit Champignons.
7. Junge Tauben mit Schweiß.
8. Aufgelauffener Aepffel-Koch.
9. Tarteletten.
10. Schmerlen in Servietten.
11. Karpffen auf Lachs-Art in Servietten.
12. Hirſch-Wildpret gebraten.
13. Allerhand Feder-Vieh gebraten.
14. } Salate.
15. }

Eſſemble

Eſſemble mit 14 Eſſen einmal.



E N D E.

MÜNCHEN

XXX III.88
V.88
IX.89
WIS 707/5/58

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Corvinus, Gottlieb Siegmund,

Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon worinnen der Frauenzimmer geist- und weltliche Orden, Aemter, Würden ... derselben Trachten und Moden ... zu finden, wie auch ein auf die allerneueste Art verfertigtes vollkommenes Koch-Buch

Leipzig 1739

Enc. 82
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10401132-5
VD18 1443010X-001